PARA CONTRATO N°	SI - 018 – 09080902025		
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE LA ESTRELLA		
CONTRATISTA:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA SAS		
INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR:	EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS Secretaria de Educación y Cultura		
OBJETO:	"SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"		
VALOR:	$ 6.474.543.161		
PLAZO:	**CIENTO OCHENTA DIAS (180) DIAS CALENDARIO ESCOLAR.**		
FECHA DE INICIO:	09 DE ENERO DE 2026		
OTRO SI N.:			
VALOR OTRO SÍ:			
PLAZO OTRO SÍ:			
ASISITENTES A LA REUNION			
INTERVENTOR (ES) Y/O SUPERVISORES	EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS		
POR PARTE DEL CONTRATISTA	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA SAS. NIT 901.289.191-8		
LUGAR DONDE SE REALIZA LA REUNION	Secretaria de Educación y Cultura – La Estrella, Antioquia.		
HORA DE INICIO	08:00 am	**HORA DE FINALIZACION**	09:30am

ACTIVIDAD	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERIODO DEL 01 al 30 DE ABRIL 2026	
1. Asegurar la planificación y ejecución semanal del suministro, garantizando los recursos físicos, humanos y logísticos necesarios para la operación efectiva del Programa de Alimentación Escolar, de cual deberá ser evidenciable por medio de formato de planeación con cronograma establecido.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se garantizó la planificación y ejecución semanal del suministro del Programa de Alimentación Escolar – PAE, disponiendo de los recursos humanos, técnicos y materiales necesarios para el desarrollo adecuado de la operación. Durante el periodo evaluado, correspondiente al mes de abril de 2026, el personal manipulador de alimentos vinculado para la operación del programa se mantuvo estable, sin presentar modificaciones en su conformación, garantizando la continuidad del servicio y la cobertura del recurso humano requerido en las diferentes instituciones educativas. Esta estabilidad en el equipo de trabajo permitió asegurar el desarrollo adecuado de las actividades operativas y el cumplimiento de los lineamientos establecidos para la prestación del servicio. Así mismo, se mantuvo la disponibilidad de un equipo profesional idóneo, acorde a las necesidades de la operación del PAE. De igual manera, se garantizó la planeación, distribución y entrega semanal de los víveres alimenticios en cada una de las sedes de los establecimientos educativos beneficiarios del programa, conforme a la programación operativa establecida. Adicionalmente, se contó con el formato de planeación semanal del servicio, el cual permitió organizar el cronograma de operación, la distribución de alimentos, el recurso humano y la logística requerida para la prestación del servicio, fortaleciendo el control y seguimiento de la operación del Programa de Alimentación Escolar durante el mes de abril de 2026. Como soporte, se adjuntan los formatos de planeación semanal debidamente diligenciados, que evidencian la organización y ejecución de la operación durante el periodo evaluado. <u>1. Planificación y Ejecución Semanal del suministro</u>	OK
2. Realizar la entrega de la supervisión junto con el informe de gestión, ejecución e impacto del programa de alimentación escolar, en el mismo sentido deberá subsanar de manera oportuna todas las observaciones realizadas por la supervisión, cumpliendo con los plazos establecidos para cada caso.	Con la entrega de la presente acta de supervisión, se deja constancia del seguimiento y la verificación realizada a las siguientes actividades desarrolladas por el operador durante el periodo mensual evaluado, en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar, conforme a las obligaciones contractuales establecidas, se está en disposición de acatar las observaciones establecidas.	

	Así mismo, se realizó la elaboración y entrega del informe de gestión correspondiente al periodo evaluado, en el cual se describen las actividades ejecutadas, el estado de la operación, el cumplimiento de los lineamientos establecidos para el programa y los resultados obtenidos durante el desarrollo del servicio. 2. Informe de Ejecución e Impacto del programa	ok
3. Acatar las observaciones y recomendaciones emitidas por la supervisión o interventoría, diseñar e implementar los planes de mejora derivados de los hallazgos o quejas de la comunidad educativa, coordinarlos con la supervisión y cumplir las acciones establecidas dentro de los plazos fijados.	Durante el periodo evaluado no se presentaron observaciones, hallazgos ni quejas formales por parte de la supervisión que requirieran la formulación de un plan de mejora estructurado. En caso de que se lleguen a presentar observaciones adicionales, se garantiza el diseño, implementación y coordinación de los planes de mejora correspondientes, así como el cumplimiento de las acciones dentro de los plazos establecidos, en articulación con la supervisión. Así mismo, se llevaron a cabo reuniones con la supervisión con el fin de validar los requerimientos y realizar seguimiento a la operación, garantizando una comunicación permanente y oportuna.	ok
4. Contar con un equipo PAE "espejo" conformado por Ing. de alimentos y/o nutricionista, personal social jurídico, financiero y administrativo, que se encargue de coordinar con el equipo de la Secretaría de Educación, el personal debe ser idóneo, competente y estar capacitado para desempeñar todas las etapas del programa de alimentación escolar PAE.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se cuenta con un equipo PAE "espejo" idóneo, competente y debidamente capacitado, encargado de coordinar de manera permanente con el equipo del Programa de Alimentación Escolar de la Secretaría de Educación, así como de acompañar integralmente las diferentes etapas del programa, garantizando su correcta ejecución. Para el cumplimiento del programa, se dispone del siguiente personal: • Ingeniero de alimentos • Director de operaciones • Director de abastecimiento • Coordinador de despacho • Profesional jurídico (firma de abogados) • Líder de contratación • Analista de sistemas integrados de gestión • Líder de operaciones y calidad • Nutricionista Durante el periodo evaluado, el equipo PAE "espejo" se mantuvo sin modificaciones en su conformación, evidenciando estabilidad en el recurso humano profesional asignado a la operación. Esta continuidad ha	ok

	permitido fortalecer los procesos de articulación con la Secretaría de Educación, así como la adecuada planeación, ejecución, seguimiento y control del programa en cada una de sus fases. De igual manera, el equipo ha mantenido una participación activa en el acompañamiento técnico y operativo del programa, garantizando el cumplimiento de los lineamientos establecidos y contribuyendo al mejoramiento continuo de la operación. Con la conformación actual del equipo, se asegura la cobertura de los componentes técnicos, operativos, administrativos y de calidad requeridos para la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE. 4. Documentos Equipo Pae	Ok
5. Garantizar el uso adecuado de la imagen institucional en todos los documentos y medios de comunicación que elabore o gestione. Esto incluye el uso correcto de los logos del Municipio, el Ministerio de Educación Nacional (MEN), la Unidad Administrativa para la Primera Infancia (UApA) y la Nación, conforme a los lineamientos establecidos por cada entidad.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se implementan los formatos institucionales con la imagen corporativa correspondiente, los cuales son utilizados en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Entre los formatos implementados se encuentran: • Formato de desinfección • Formato de limpieza intensiva • Formato de recepción de materia prima • Formato de liberación del producto Estos formatos incorporan la imagen institucional conforme a los lineamientos establecidos. Como evidencia del cumplimiento, se anexa enlace de OneDrive donde reposan los documentos correspondientes. 5. Uso imagen Institucional	Ok
6. Diligenciar de manera completa, clara y precisa todos los formatos establecidos por el programa, siguiendo los lineamientos y parámetros definidos para cada uno, es fundamental que la información registrada sea veraz, actualizada y coherente con las actividades realizadas, con el fin de garantizar la trazabilidad, el seguimiento y la toma de decisiones basada en datos confiables, información que deberá ser entregada en cada encuentro semanal.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se diligencian de manera completa, clara y precisa todos los formatos establecidos por el Programa de Alimentación Escolar – PAE, conforme a los lineamientos y parámetros definidos para cada uno. La información registrada es veraz, actualizada y coherente con las actividades realizadas, permitiendo la trazabilidad y el seguimiento a la operación del programa. Como evidencia del cumplimiento, se encuentran disponibles en el OneDrive los formatos correspondientes al mes en curso, debidamente diligenciados. 6. Formatos del programa diligenciados	Ok

7. Designar un enlace operativo responsable de coordinar la comunicación institucional y dar respuesta oportuna a los requerimientos que se generen, garantizando una comunicación fluida, oportuna y permanente con la Secretaría de Educación y el equipo de supervisión del programa de Alimentación PAE.	Se designa como enlace operativo a Stefany Martínez, quien desempeña el cargo de Líder de Calidad y Operaciones, y será la responsable de coordinar la comunicación institucional y dar respuesta oportuna a los requerimientos que se generen, garantizando una comunicación fluida, oportuna y permanente con la Secretaría de Educación y el equipo de supervisión del programa. Para efectos de contacto y gestión, se informa el siguiente correo electrónico: admonpaelaestrella@productoradealimentos.com	OK
8. Asistir a encuentros semanales con el equipo PAE de la secretaria de Educación y Equipo Espejo del operador con el fin de realizar la verificación de la operación del Programa, el cual debe ser evidenciable por medio de acta.	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a la asistencia a los encuentros con el equipo PAE de la Secretaría de Educación y el equipo espejo del operador, con el fin de realizar el seguimiento y verificación de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Durante el mes de abril de 2026 se llevaron a cabo encuentros en las siguientes fechas: • 13 de abril de 2026 • 20 de abril de 2026 • 28 de abril de 2026 En estos espacios se realizó el análisis de la operación, se revisaron las novedades presentadas y se evaluaron oportunidades de mejora orientadas al fortalecimiento de los procesos operativos, de calidad e inocuidad del programa. Así mismo, estos encuentros permitieron fortalecer la articulación entre el operador y la Secretaría de Educación, garantizando el seguimiento continuo a la prestación del servicio y la toma de decisiones oportunas frente a la operación. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se cuenta con las actas correspondientes a cada uno de los encuentros realizados. 8. Reuniones Equipo con el Equipo Pae ETC LA ESTRELLA	OK

9. Reportar de novedades o irregularidades en la operación del PAE, de manera oportuna por medio de los canales establecidos por la supervisión del programa.	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento al reporte oportuno de novedades o irregularidades presentadas en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, a través de los canales establecidos por la supervisión del programa. Durante el mes de abril de 2026, las novedades identificadas estuvieron principalmente relacionadas con productos perecederos, especialmente frutas, debido a sus condiciones naturales de conservación, maduración y susceptibilidad a cambios durante el almacenamiento y manipulación. En este sentido, se presentaron situaciones asociadas a la calidad de algunos productos, las cuales fueron gestionadas de manera oportuna mediante la reposición de estos, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas para la operación. Adicionalmente, se reforzaron los controles en los procesos de recepción, selección, almacenamiento y rotación de estos productos, con el fin de prevenir afectaciones en su estado y asegurar su adecuada conservación hasta el momento de su preparación y consumo. Así mismo, es importante resaltar que, como resultado de los ajustes realizados en el orden de las minutas, ubicando las frutas climatéricas en los primeros días de la semana, se evidenció una reducción significativa en los reportes asociados a este tipo de novedades, lo cual contribuyó a mejorar la estabilidad de la operación y el control sobre los productos perecederos. Estas acciones permitieron mantener la continuidad del servicio, minimizar el impacto de las novedades presentadas y fortalecer los controles internos en el manejo de alimentos perecederos. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los registros fotográficos de las reposiciones realizadas. 9. Reporte de Novedades en la Operacion	

10. Responder de forma oportuna y completa a requerimientos de la entidad y entes de control.	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a la atención oportuna y completa de los requerimientos realizados por la entidad y los entes de control, conforme a los tiempos establecidos. Para el mes de abril de 2026, no se recibieron requerimientos por parte de la entidad contratante ni de los entes de control relacionados con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE. No obstante, el operador mantiene la disposición permanente para atender de manera oportuna y completa cualquier solicitud que se genere, garantizando la disponibilidad, organización y actualización de la información requerida, así como el cumplimiento de los lineamientos establecidos para la atención de requerimientos.	Ok
11. Reportar daños, fallas o cualquier anomalía en la infraestructura que afecten la operación	Para dar cumplimiento a esta actividad, se reportan y gestionan de manera oportuna los daños, fallas o cualquier anomalía en la infraestructura que pueda afectar la operación, a través de los canales establecidos con la supervisión. Durante el periodo evaluado, no se presentaron novedades relacionadas con daños o fallas que afectaran la prestación del servicio. No obstante, como medida preventiva y de control, se realizaron mantenimientos preventivos a los equipos de refrigeración (neveras) utilizados en la operación, con el fin de garantizar su adecuado funcionamiento y asegurar la conservación de las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Estas acciones permiten mitigar riesgos asociados a posibles fallas en los equipos, fortaleciendo la continuidad del servicio y el cumplimiento de los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan las evidencias correspondientes a los mantenimientos realizados. 11. Reporte de daños infraestructura	Ok
12. Establecer un canal de atención para la comunidad educativa de quejas, sugerencias y reclamos con respuesta máxima en 5 días hábiles.	Se establece un canal de atención para la recepción de quejas, sugerencias y reclamos (PQR) por parte de la comunidad educativa, con el fin de garantizar una atención oportuna y el adecuado seguimiento a las solicitudes que se presenten. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de abril de 2026, se cuenta con la instalación y adecuado funcionamiento de los buzones de sugerencias en las instituciones educativas donde se presta el servicio, los cuales permiten a los estudiantes, docentes y demás	Ok

	miembros de la comunidad educativa presentar sus observaciones, quejas o recomendaciones. Estos buzones continúan siendo el principal canal de comunicación para la recepción de PQR, garantizando el acceso permanente, la participación de la comunidad educativa y el cumplimiento de los tiempos de respuesta establecidos. Así mismo, se realiza seguimiento periódico a los buzones con el fin de verificar su estado, disponibilidad y uso adecuado dentro de cada institución educativa. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan las evidencias fotográficas de los buzones de sugerencias en cada una de las instituciones educativas. 12. Canal comunicación y PQR Comunidad Educativa	
13. Realizar la entrega oportuna de información pública a la comunidad educativa	Se garantiza la entrega oportuna de la información pública a la comunidad educativa, conforme a los lineamientos establecidos. Durante el periodo evaluado, no se han generado reportes ni se han recibido requerimientos por parte de la comunidad educativa que hayan requerido atención en este sentido.	Ok
14. Prestar el servicio únicamente durante los días establecidos en el calendario académico aprobado por la Secretaría de Educación, respetando las fechas de inicio, finalización, recesos y demás disposiciones oficiales.	Se presta el servicio únicamente durante los días establecidos en el calendario académico aprobado por la Secretaría de Educación, respetando las fechas de inicio, finalización, recesos y demás disposiciones oficiales definidas para el periodo evaluado. Durante el mes de abril de 2026, el servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se prestó en las fechas establecidas en el calendario académico, de la siguiente manera: **Modalidad de preparación en sitio:** 08, 09, 10, 13, 16, 17, 20, 23 y 27 de abril de 2026. **Modalidad de ración industrializada (de manera excepcional):** 06, 07, 14, 21, 22, 24, 28 y 29 de abril de 2026, en las diferentes instituciones educativas, de acuerdo con las condiciones operativas del servicio. **Días sin prestación del servicio:** 15 de abril de 2026 (sin jornada académica en algunas instituciones educativas),	Ok

	29 de abril de 2026 (sin jornada académica en la Institución Educativa Concejo). La prestación del servicio se realizó conforme al calendario académico vigente y a la programación establecida para cada institución educativa, garantizando la continuidad y cumplimiento de la atención a los estudiantes beneficiarios. Como soporte de lo anterior, se adjunta evidencia fotográfica de la prestación del servicio en las diferentes instituciones educativas durante el periodo evaluado. Evidencia Fotográfica Instituciones	
15. Generar una estrategia anual articulada con la secretaria de Educación con el fin de fomentar estilos de vida saludables a los estudiantes beneficiarios de Programa PAE de los Establecimientos Educativos Oficiales del Municipio.	Se estructuró e implementó una estrategia anual articulada con la Secretaría de Educación, orientada a fomentar estilos de vida saludables en los estudiantes beneficiarios de los establecimientos educativos oficiales del municipio. Dentro de esta estrategia se contemplan acciones de promoción de hábitos alimentarios saludables, educación nutricional y fortalecimiento de prácticas adecuadas, alineadas con los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de abril de 2026, se dio inicio a la implementación de una nueva estrategia pedagógica denominada **"Semáforo del Buen Comer"**, la cual será desarrollada durante los meses de abril y mayo, con el propósito de fortalecer el conocimiento de los estudiantes frente a la clasificación de los alimentos y promover elecciones alimentarias más saludables. Esta estrategia se basa en la categorización de los alimentos en tres grupos: alimentos de consumo diario, alimentos de consumo moderado y alimentos de poco consumo, permitiendo a los estudiantes identificar de manera didáctica y visual cuáles alimentos favorecen su salud y cuáles deben consumirse con menor frecuencia. Así mismo, la actividad fue diseñada con un enfoque pedagógico y visual, facilitando la comprensión por parte de la población estudiantil, e incentivando la adopción de hábitos alimentarios saludables dentro y fuera del entorno escolar. La estrategia se encuentra publicada en las instituciones educativas beneficiarias del programa, garantizando su divulgación, apropiación y permanencia durante el periodo establecido.	Ok

	Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan registros fotográficos de la estrategia implementada. 15. Estrategia Estilo de vida saludable	
16. Contar con el listado de proveedores, materias primas e insumos cumpliendo con criterios de calidad exigidos por la normativa vigente.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se cuenta con el listado de proveedores, materias primas e insumos, los cuales cumplen con los criterios de calidad exigidos por la normatividad vigente. El listado correspondiente puede evidenciarse en el enlace adjunto, donde se encuentra disponible para su consulta. DA-F-03 LISTADO DE PROVEEDORES.pdf	Ok
17. Realizar cambios de marcas de productos si hay rechazo o incumplimiento sanitario, contando con la respectiva aprobación con el supervisor del programa.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se realizan cambios de marcas de productos en los casos en que se presenta rechazo, baja aceptación o alguna situación que afecte la calidad percibida del servicio, contando previamente con la aprobación del supervisor del programa, conforme a los lineamientos contractuales. Durante el periodo evaluado, se realizaron ajustes en algunas marcas de productos con el fin de mejorar la aceptación por parte de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE. En este sentido, se efectuó el cambio de cocoa por cocoa Corona y de pasta de la marca Zonia Rioka por otra marca, buscando optimizar la calidad percibida y la aceptación de los alimentos suministrados. Estos cambios se realizaron de manera controlada, garantizando en todo momento el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas para la operación. El operador continúa realizando seguimiento a la aceptación de los alimentos, con el fin de implementar acciones de mejora que contribuyan al fortalecimiento del servicio y la satisfacción de los beneficiarios. 17. Cambio de marca de productos	Ok
18. Mantener un registro detallado de las condiciones de transporte de los insumos, disponiendo de vehículos aptos para el traslado de alimentos, con el propósito de verificar el cumplimiento de los estándares establecidos y garantizar que los productos conserven su calidad e inocuidad, asegurando así que sean seguros para el consumo.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se mantiene un registro detallado de las condiciones de transporte de los insumos, disponiendo de vehículos aptos para el traslado de alimentos, los cuales cumplen con las condiciones necesarias para conservar la calidad e inocuidad de los productos durante su transporte. Los registros permiten verificar el cumplimiento de los estándares establecidos para el transporte de alimentos, asegurando que los productos se mantengan en condiciones seguras para el consumo. Como evidencia del cumplimiento, se encuentran disponibles los registros	Ok

	de transporte y soportes correspondientes en el enlace adjunto (OneDrive). 18. Registro de transporte de alimentos - documentos vehiculos	
19. Cumplir con las condiciones de transporte de alimentos perecederos y cárnicos.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se cuenta con vehículos que cumplen con las condiciones requeridas para el transporte de alimentos perecederos y cárnicos, garantizando el manejo adecuado de la temperatura durante el traslado de los productos. Así mismo, se realiza el control de los alimentos al momento de su ingreso a cada servicio, verificando las condiciones de temperatura y estado del producto, actividad que se registra en los formatos establecidos para el control de recepción, los cuales se encuentran disponibles como evidencia en el enlace adjunto (OneDrive). 19. Cumplimiento transporte de perecederos y carnicos	Ok
20. Verificar que en el transporte no se mezclen alimentos con sustancias peligrosas.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se realiza el transporte de los alimentos sin mezclar con sustancias peligrosas, garantizando que durante el traslado no se compartan espacios con productos que puedan generar riesgo de contaminación. Para tal fin, se dispone de un canastillo con tapa destinado exclusivamente para el transporte de sustancias químicas, asegurando su adecuada segregación y evitando cualquier tipo de contacto con los alimentos durante el proceso logístico. Así mismo, se realizan revisiones aleatorias a los vehículos y al proceso de transporte, con el fin de verificar el cumplimiento de esta medida y garantizar las condiciones de inocuidad durante el traslado de los alimentos.	Ok
21. Registrar hora de despacho y entrega de los alimentos.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se realiza el registro de la hora y fecha de despacho y entrega de la alimentación transportada, garantizando la trazabilidad del proceso y el control de los tiempos establecidos para la operación. Durante el periodo evaluado, este control se aplica específicamente en los recorridos definidos para la prestación del servicio, correspondientes al traslado de alimentos desde Ana Eva Primaria hacia Ana Eva Bachillerato y de JAGA hacia Tulio Ospina, donde se	Ok

	registra la hora de salida del vehículo, la hora de llegada al punto de entrega y la fecha en que se realiza el servicio. Este registro permite verificar el cumplimiento de los tiempos de traslado, asegurar la entrega oportuna de la alimentación y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad durante el transporte. Adicionalmente, se cuenta con control en la recepción de materia prima, mediante el diligenciamiento de los formatos establecidos, en los cuales se registran las condiciones de los productos recibidos, permitiendo el seguimiento y verificación del cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de despacho de vehículos y los formatos de recepción de materia prima debidamente diligenciados. 21. Registro de hora de despacho y entrega de alimentos	Ok
22. Garantizar la trazabilidad alimentaria mediante un control riguroso, continuo y organizado de todos los insumos utilizados en la prestación del servicio. Para ello, deberá llevar registros semanales de ingreso y salida de los productos en cada una de las instituciones educativas, asegurando la correcta identificación y seguimiento de estos durante todo el proceso.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se garantiza la trazabilidad alimentaria mediante un control continuo, organizado y verificable de los insumos utilizados durante toda la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, permitiendo realizar el seguimiento de los alimentos desde su recepción hasta la entrega final a los estudiantes beneficiarios en cada institución educativa. El proceso de trazabilidad inicia desde la recepción de la materia prima, donde se verifica el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad de los productos recibidos, incluyendo aspectos como proveedor, lote, fecha de vencimiento, condiciones de transporte, estado del empaque y condiciones organolépticas. Posteriormente, se realiza el control del almacenamiento, rotación, preparación y distribución de los alimentos, garantizando el seguimiento de los productos durante cada etapa de la operación. Así mismo, se cuenta con registros semanales de ingreso y salida de productos en cada institución educativa, así como formatos de control asociados al proceso de preparación, liberación y servicio de los alimentos, permitiendo mantener la trazabilidad completa de los insumos y fortalecer los mecanismos de control interno del programa. Estas acciones se articulan con la implementación del Plan de Saneamiento Básico, el cual contempla procedimientos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y control de agua potable, contribuyendo al mantenimiento de condiciones adecuadas de higiene e inocuidad durante toda la operación.	Ok

	Los registros y formatos implementados permiten verificar el cumplimiento de la trazabilidad alimentaria durante todo el proceso y se encuentran disponibles como evidencia del desarrollo adecuado de esta actividad. 22. Trazabilidad alimentaria Registro de ingreso y salida de productos IE	
23. Llevar un registro detallado de la procedencia de los insumos, el cual deberá incluir la información correspondiente a las fechas de recepción y utilización, los números de lote, los proveedores y el destino final de cada producto. Asimismo, deberá registrar las condiciones de almacenamiento, con el fin de verificar el cumplimiento de los estándares establecidos y garantizar que los insumos mantengan su calidad e inocuidad, asegurando que sean seguros para el consumo.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se lleva un registro detallado de la procedencia de los insumos utilizados, en el cual se consigna la información correspondiente a las fechas de recepción y utilización, números de lote, proveedores y destino final de cada producto. Así mismo, se registran las condiciones de almacenamiento de los insumos, permitiendo verificar el cumplimiento de los estándares establecidos y garantizar que los productos mantengan su calidad e inocuidad durante todo el proceso. Esta información se diligencia en los formatos establecidos para el control de recepción, almacenamiento y trazabilidad, los cuales se encuentran disponibles como evidencia del cumplimiento de esta actividad. 23. Registro procedencia de insumos	ok
24. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Institución Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de dichos alimentos. De este formato se debe entregar copia al Restaurante Escolar y a la supervisión del contrato.	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a la reposición de alimentos que presentaron novedades por no cumplir con las características establecidas en las fichas técnicas, conforme a los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Para el mes de abril de 2026, es importante precisar que no se presentaron faltantes de alimentos durante la operación. Sin embargo, se realizaron reposiciones puntuales asociadas principalmente a productos perecederos, especialmente frutas, debido a sus condiciones naturales de maduración, almacenamiento y manipulación, que pueden afectar su estado y calidad. En todos los casos identificados, se gestionó la reposición de manera oportuna, dentro de los tiempos establecidos, garantizando la continuidad del servicio y el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas para la operación. Para el control de estas reposiciones, se cuenta con el formato establecido para tal fin, en el cual se registran los productos reemplazados, las cantidades entregadas y las observaciones correspondientes. Dicho formato es	ok

	diligenciado y firmado por la manipuladora de alimentos que recibe los productos, previa verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas. Estas acciones permitieron mantener la estabilidad de la operación y asegurar que los alimentos suministrados cumplieran con los estándares de calidad requeridos. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de reposición debidamente diligenciados y los registros fotográficos correspondientes a las reposiciones realizadas durante el periodo evaluado 24. Reposición de alimentos faltantes y devoluciones	
25. Cumplir con la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria, aplicando procedimientos basados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de temperaturas, manejo higiénico de los alimentos y medidas de prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Estas acciones deben estar debidamente documentadas y ser de conocimiento del personal encargado, con el fin de asegurar una prestación del servicio eficiente, segura y conforme a los lineamientos del programa.	Se cumple con la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria, mediante la aplicación de procedimientos basados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de temperaturas, manejo higiénico de los alimentos y medidas orientadas a la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Estas acciones se desarrollan conforme al Plan de Saneamiento Básico, el cual contempla procedimientos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y control del agua, encontrándose debidamente documentadas y socializadas con el personal encargado de la operación. Así mismo, durante el periodo evaluado se realizó una capacitación dirigida al personal manipulador de alimentos, enfocada en la atención de novedades identificadas en la operación y en la corrección de prácticas inadecuadas evidenciadas durante el servicio. En este espacio se abordaron temas relacionados con el adecuado diligenciamiento de formatos, cumplimiento de procedimientos operativos, manipulación higiénica de alimentos y fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de prevenir desviaciones y mejorar la calidad del servicio. Estas acciones permiten reforzar de manera continua los lineamientos de inocuidad alimentaria, corregir oportunamente las falencias identificadas y garantizar el cumplimiento de los estándares exigidos en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. 25. Inocuidad Alimentaria BPM	ok
26. Instalar señalización alusiva a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los Municipio de la Estrella	Se cuenta con señalización alusiva a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los comedores escolares del Municipio de La Estrella, la cual permite orientar al	

comedores escolares.	personal en la aplicación de prácticas higiénicas durante la operación del servicio. Así mismo, de manera continua se vienen fortaleciendo estas estrategias, mediante la elaboración, actualización y publicación de material informativo adicional, el cual es divulgado en las diferentes áreas de los comedores escolares, conforme a las necesidades identificadas en la operación. Estas acciones permiten reforzar los lineamientos de inocuidad y promover el cumplimiento de las BPM por parte del personal manipulador, garantizando una mejora continua en los procesos. Como soporte, se adjunta evidencia de la señalización implementada en las instituciones educativas. 26. Señalización BPM	
27. Utilizar envases, empaques y embalajes adecuados para la manipulación de alimentos.	Se utilizan envases, empaques y embalajes adecuados para la manipulación de alimentos, garantizando que estos sean aptos para uso alimentario y permitan conservar las condiciones de calidad e inocuidad de los productos durante su almacenamiento, transporte y manipulación. Así mismo, para el transporte de los alimentos se emplean cambros isotérmicos, los cuales contribuyen a mantener las condiciones térmicas adecuadas y a proteger los productos durante su traslado. 27. Evidencia empaques y embalajes	
28. Garantizar que los equipos, utensilios y sean resistentes y sanitarios, según la normatividad vigente.	Se cuenta con equipos y utensilios resistentes y sanitarios, aptos para el contacto con alimentos y conformes a la normatividad vigente, garantizando su adecuado uso durante la preparación, manipulación y servicio de los alimentos. Estos elementos permiten mantener las condiciones de higiene e inocuidad requeridas para la prestación del servicio, contribuyendo a la seguridad alimentaria durante toda la operación. 28. Evidencia de utinsilios y equipos sanitarios	
29. Asegurar que las áreas y equipos estén acorde al tipo de preparación y cantidad de alimentos.	Se cuenta con áreas y equipos acordes al tipo de preparación y a la cantidad de alimentos que se manejan, permitiendo el desarrollo adecuado de las actividades de almacenamiento, preparación y servicio, conforme a las necesidades de la operación.	

	Las condiciones de las áreas y los equipos disponibles facilitan el cumplimiento de las prácticas higiénicas y de inocuidad requeridas, asegurando una manipulación adecuada de los alimentos durante todo el proceso. 29. Aresas preparacion de alimentos	ok
30. Implementar el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instrumentos, el cual incluya como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, hojas de vida de equipos con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada Institución Educativa, e instrumentos y persona o empresa responsable de su ejecución, estrategias de respuesta ante contingencias. Cualquier cambio en él, debe ser coordinado e informado por escrito a la supervisión del contrato, adjuntando para ello, los soportes que argumentan su modificación, así como el nuevo cronograma de ejecución.	Se implementa el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instrumentos, el cual contempla los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y hojas de vida de los equipos, incluyendo el registro de los mantenimientos realizados a cada uno de los equipos existentes en las Instituciones Educativas, así como de los instrumentos utilizados en la operación. El plan define el responsable de la ejecución de las actividades de mantenimiento, el cual corresponde a personal capacitado y/o una empresa confiable, garantizando el adecuado funcionamiento de los equipos durante la prestación del servicio. Adicionalmente se adjunta los mantenimientos realizados a las neveras de cada colegio en el mes de abril. 30. Plan de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos	ok
31. Garantizar las condiciones adecuadas de limpieza y desinfección antes de recibir materias primas.	Se garantizan las condiciones adecuadas de limpieza y desinfección antes de la recepción de las materias primas, mediante la aplicación de los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico. Estas actividades se realizan de manera previa al ingreso de los insumos, asegurando que las áreas, equipos y superficies se encuentren en condiciones higiénicas adecuadas para la recepción de los alimentos, contribuyendo al mantenimiento de la calidad e inocuidad de los productos. 31. Limpieza de desinfección antes de recibir alimentos	ok
32. Entregar los alimentos de forma higiénica y oportuna cumpliendo con los horarios establecidos para tal fin, acción evidenciable mediante registro de las limpiezas en cada establecimiento.	Se entregan los alimentos de forma higiénica y oportuna, dando cumplimiento a los horarios establecidos para la prestación del servicio en cada establecimiento educativo, garantizando condiciones adecuadas durante el proceso de entrega. La entrega de los alimentos se realiza conforme a los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos, los cuales son evidenciables mediante los registros de limpieza diligenciados en cada establecimiento.	ok

	Adicionalmente, se cuenta con un formato para la limpieza del vehículo encargado del transporte de los alimentos, el cual permite verificar que el medio de transporte se encuentre en condiciones higiénicas adecuadas previo al traslado, fortaleciendo el control sanitario durante la operación. Así mismo, el servicio es realizado por los manipuladores de alimentos cumpliendo con las normas de inocuidad, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura y los lineamientos establecidos para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos durante su manipulación y entrega. 32. Entrega de alimentos higiénica y oportuna	ok
33. Realizar y ejecutar el Plan de Saneamiento Básico incluyendo los programas de limpieza y desinfección: Debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 539 de 2014 o la normatividad que los sustituya. Contar con fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, es importante documentar los procedimientos operativos estándar de sanitización POES y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Este formato debe mantenerse disponible en el comedor escolar para su supervisión. 2. Programa de control de plagas: Es importante contar con una carpeta que contenga las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos a utilizar en el control integrado de plagas. La fumigación debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, donde debe quedar registro de dicha información, bajo custodia del Rector, copia a la supervisión del contrato y en cada comedor escolar. También debe	Se realiza y ejecuta el Plan de Saneamiento Básico, el cual se encuentra debidamente documentado y cumple con lo establecido en la normatividad vigente, incluyendo los programas de limpieza y desinfección, los procedimientos operativos estándar de sanitización (POES) y el uso de sustancias químicas con sus respectivas fichas técnicas y hojas de seguridad. Así mismo, se cuenta con formatos establecidos para el registro diario de las actividades de limpieza y desinfección, los cuales son diligenciados por los manipuladores de alimentos, registrando como mínimo la fecha, el responsable, el procedimiento realizado y el agente utilizado. Dichos registros se mantienen disponibles en cada comedor escolar para su verificación por parte de la supervisión. En cuanto al Programa de Control Integrado de Plagas, se cuenta con la documentación correspondiente y con una empresa idónea certificada para la ejecución de estas actividades. Durante el periodo evaluado, correspondiente al mes de abril de 2026, se realizó la jornada de fumigación en las instituciones educativas, en el marco del receso académico de Semana Santa, previo al reinicio de la prestación del servicio, garantizando condiciones adecuadas de higiene e inocuidad para la operación. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los registros y certificados correspondientes a la fumigación realizada. 33. Plan Saneamiento Basico	ok

quedar copia del registro sanitario de la empresa que soporte las actividades del control integrado de plagas. La fumigación debe efectuarse en cada uno de los restaurantes escolares en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y fin de año), de manera previa a la prestación del servicio del restaurante escolar, y debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio la cual debe ser reportada al inicio del contrato y garantizar su permanencia durante la ejecución del mismo, en caso de requerirse el ingreso de una nueva empresa, este trámite debe ser autorizado previamente por el interventor o supervisor del contrato. El control de plagas para las Instituciones y sedes educativas se efectuará el viernes al finalizar la prestación del servicio para evitar riesgos de contaminación y garantizar la inocuidad del alimento. En caso de no poder realizar este día, se concertará con la supervisión, el día más conveniente para su realización, sin que ello afecte la prestación del servicio.		ok
34. Programa de residuos sólidos y líquidos: Debe estar documentado, y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada. Debe contener objetivo, alcance y generalidades, procedimientos y formatos dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y teniendo en cuenta la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en el Municipio. Debe implementarse el código de colores, según la última normativa dispuesta.	Se cuenta con el Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, el cual se encuentra debidamente documentado y elaborado conforme a la normatividad ambiental vigente y a la reglamentación establecida en el municipio. El programa incluye su objetivo, alcance y generalidades, así como los procedimientos y formatos necesarios para la correcta separación, manejo y disposición de los residuos generados durante la operación. Así mismo, se implementa el código de colores vigente, conforme a la normativa ambiental aplicable, permitiendo una adecuada separación en la fuente y el cumplimiento de los lineamientos establecidos. La aplicación de este programa permite asegurar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos generados, en concordancia con las disposiciones ambientales y sanitarias exigidas.	ok

	Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de entrega de residuos diligenciados en cada una de las instituciones educativas, los cuales permiten evidenciar la gestión y disposición adecuada de los residuos generados durante la operación. 34. Programa Residuos Solidos y Liquidos	
35. Garantizar y mantener, durante toda la operación, el número suficiente de manipuladoras de alimentos en cada una de las sedes de las instituciones educativas oficiales, asegurando la continuidad del servicio sin interrupciones.	Se garantiza y mantiene durante la operación el número suficiente de manipuladoras de alimentos en cada una de las sedes de las instituciones educativas oficiales, permitiendo la continuidad del servicio sin interrupciones. Durante el periodo evaluado, correspondiente al mes de abril de 2026, no se presentaron modificaciones en el personal manipulador de alimentos, manteniéndose estable la asignación del recurso humano en las diferentes instituciones educativas. Esta estabilidad permitió garantizar la continuidad de la operación, el adecuado desarrollo de las actividades y el cumplimiento de los lineamientos establecidos para la prestación del servicio. Como soporte de esta actividad, se adjunta la distribución del personal manipulador por institución y por día, la cual permite evidenciar la asignación del recurso humano en cada una de las sedes educativas atendidas por el programa. 35. Distribucion Manipuladoras por Institucion y Documentos	ok
36. Verificar el estado de salud y la capacitación del personal manipulador, y reubicar a quienes representen un riesgo sanitario o presenten enfermedades que puedan afectar la inocuidad alimentaria	Se verifica el estado de salud y la capacitación del personal manipulador de alimentos, con el fin de prevenir riesgos sanitarios que puedan afectar la inocuidad alimentaria durante la operación. Durante el periodo evaluado, no se presentaron situaciones de salud que representaran riesgo sanitario, ni fue necesaria la reubicación de personal manipulador por esta causa. Así mismo, el personal manipulador recibió capacitación orientada a la atención de novedades identificadas en el servicio y a la corrección de prácticas inadecuadas evidenciadas durante la operación, con el fin de fortalecer el cumplimiento de los lineamientos establecidos y prevenir posibles desviaciones en los procesos. Estas acciones contribuyen al fortalecimiento de las prácticas higiénicas y al cumplimiento de los estándares requeridos para la adecuada manipulación de los alimentos.	ok

	36. Capacitación manipuladoras y estado de salud	
37. Entregar al personal manipulador dotación completa y limpia antes del inicio del servicio, garantizar su mantenimiento y reemplazar la dotación y el calzado según su vida útil o deterioro.	Se entrega al personal manipulador de alimentos la dotación completa antes del inicio del servicio, cumpliendo con los artículos y especificaciones exigidos para la adecuada prestación del servicio, así como con los lineamientos establecidos en materia de presentación e higiene. La dotación fue entregada el mismo día de la inducción y capacitación del personal, con el fin de garantizar que las manipuladoras ingresaran al servicio debidamente dotadas, dando cumplimiento a los requisitos establecidos. Adicionalmente, durante el periodo evaluado, se realizó el cambio de calzado para el personal manipulador, haciendo entrega de zuecos en reemplazo de las botas inicialmente suministradas, con el fin de mejorar las condiciones de comodidad, seguridad y cumplimiento de los lineamientos de bioseguridad durante la operación. Así mismo, se tiene previsto que para el mes de mayo de 2026 se realice la entrega de la segunda dotación del año, dando continuidad al cumplimiento de las condiciones de presentación, higiene y bioseguridad del personal manipulador. 37. Dotación manipuladoras	ok
38. Vincular padres de familia como manipuladores en al menos 20%.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se realizó la aplicación de un instrumento digital de caracterización al personal manipulador vinculado a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el fin de verificar el cumplimiento del requisito contractual relacionado con la vinculación de padres de familia. De acuerdo con los resultados obtenidos, se evidencia un alto nivel de cumplimiento del requisito establecido, alcanzando un porcentaje superior al mínimo exigido del 20 %, lo que demuestra una adecuada participación de padres de familia dentro del equipo manipulador. En este sentido, el porcentaje evidenciado supera ampliamente el estándar contractual requerido, reflejando el compromiso del operador con el componente social del programa y la vinculación de la comunidad educativa en su ejecución. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el informe técnico consolidado con los resultados obtenidos y las evidencias correspondientes.	ok

	38. Cumplimiento 20% padres familia manipuladoras	
39. Elaborar y ejecutar el plan anual de capacitación para el personal manipulador de alimentos.	Se elaboró y se ejecuta el Plan Anual de Capacitación para el personal manipulador de alimentos, el cual se encuentra estructurado para el año 2026 y contempla capacitaciones programadas de manera mensual, orientadas al fortalecimiento de las competencias del personal en temas de inocuidad alimentaria y calidad. El plan incluye capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), limpieza y desinfección (POES), manipulación higiénica de alimentos, saneamiento básico, riesgos en los alimentos y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), manejo seguro de sustancias químicas, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, trazabilidad, control de proveedores, legislación alimentaria y control operativo y registros de calidad, entre otros. Así mismo, el personal manipulador recibe inducción al momento de su ingreso a la operación, en la cual se socializan los lineamientos básicos de inocuidad, higiene, uso de dotación y procedimientos operativos, complementando el proceso de formación continua establecido en el cronograma anual. Las capacitaciones se desarrollan de manera presencial y/o virtual, cuentan con criterios de evaluación definidos y generan evidencias como listas de asistencia, evaluaciones y registros, conforme a lo programado. 39. Plan Anual de Capacitación Manipuladoras	ok
40. Dar cuenta de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).	Se da cuenta de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), conforme a la normatividad vigente aplicable, el cual se encuentra en ejecución para el personal vinculado a la operación. Como soporte de lo anterior, se cuenta con la autoevaluación de Estándares Mínimos del SG-SST, realizada conforme a la Resolución 0312 de 2019, cuyo resultado arrojó un nivel de implementación del 98,75 %, con calificación "ACEPTABLE", según el informe emitido por la ARL SURA con fecha 21 de febrero de 2025. 40. Implementación SG-SST	ok
41. Notificar a la supervisión los cambios de personal operativo durante la ejecución.	Se notifican a la supervisión los cambios de personal operativo que se presentan durante la ejecución del contrato, conforme a los lineamientos establecidos.	ok

	Durante el periodo evaluado no se presentaron cambios de personal operativo que requirieran notificación a la supervisión.	
42. Cumplir con toda la normatividad sanitaria vigente, aplicable a la prestación del servicio, garantizando que los procesos, instalaciones, insumos y personal se ajusten a los requisitos legales establecidos. Igualmente, tiene la responsabilidad de mantener actualizados todos los permisos, certificados y registros exigidos por las autoridades sanitarias, asegurando su disponibilidad para revisión por parte de los entes de control y supervisión.	Se cumple con la normatividad sanitaria vigente aplicable a la prestación del servicio, garantizando que los procesos, insumos y el personal se ajusten a los requisitos legales establecidos por las autoridades competentes. Así mismo, se mantiene actualizada la documentación exigida por la normatividad sanitaria, la cual se encuentra disponible para su verificación por parte de los entes de control y la supervisión del contrato, asegurando el cumplimiento de las disposiciones legales durante el desarrollo de la operación. 42. Cumplimiento normatividad sanitaria	ok
43. Mantener concepto higiénico sanitario favorable para proveedores, bodegas y comedores.	Se mantiene concepto higiénico sanitario favorable para los proveedores y las bodegas vinculadas a la operación, conforme a la normatividad sanitaria vigente y a los lineamientos establecidos por la autoridad competente. Las bodegas y proveedores cumplen con las condiciones sanitarias necesarias que permiten la verificación de la calidad e inocuidad de los insumos, garantizando su adecuada utilización durante la prestación del servicio. 43. Conceptos Higiénicos sanitarios	ok
44. Garantizar la entrega oportuna de bienes e insumo en los establecimientos educativos, elementos de aseo personal (jabón, papel, toallas, etc.), para el funcionamiento adecuado del Programa de Alimentación Escolar - PAE.	Se garantiza la entrega oportuna de los bienes e insumos necesarios para el funcionamiento del servicio en los establecimientos educativos, incluyendo elementos de aseo personal como jabón, papel y toallas, entre otros. La entrega de estos insumos se realiza de manera semanal, de acuerdo con las solicitudes realizadas por las manipuladoras de alimentos, quienes informan las cantidades requeridas según la necesidad de cada sede. Dichas solicitudes y entregas son validadas por la Líder de Calidad y Operaciones, asegurando el suministro adecuado y oportuno de los insumos requeridos para la correcta prestación del servicio. 44. Entrega de bienes, insumos y elementos aseo	ok
45. Ejecutar jornadas de limpieza y desinfección antes de iniciar operación.	Se ejecutan jornadas de limpieza y desinfección antes de iniciar la operación, las cuales se realizan de manera diaria como parte de las actividades rutinarias, y de forma intensiva con periodicidad semanal, conforme a los procedimientos establecidos.	

	Estas acciones permiten mantener condiciones higiénicas adecuadas para el desarrollo de la operación y la correcta manipulación de los alimentos. 45. Jornadas de Limpieza y desinfeccion	ok
46. Registrar todas las actividades de limpieza, desinfección y manejo de residuos.	Se registran todas las actividades de limpieza, desinfección y manejo de residuos, conforme a lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico, permitiendo el control y seguimiento de las acciones implementadas durante la operación. Para tal fin, se cuenta con los formatos establecidos, en los cuales se consignan las actividades realizadas, los responsables y los productos utilizados, entre otros datos, los cuales se encuentran disponibles para su verificación, asegurando el cumplimiento de los lineamientos sanitarios. 46. Registro de limpieza, desinfeccion y manejo residuos	ok
47. Deberá contar con dos espacios de bodega para realizar el almacenaje, preparación de entregas y distribución de víveres, una de ellas, como bodega principal con un área no menor a 1200 Metros cuadrados, deberá estar ubicada en el Área Metropolitana del Valle de Aburra SUR, y la otra, deberá estar ubicada dentro del municipio de la Estrella; en todo caso ambas bodegas deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 539 de 2014, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, y ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos para consumo humano. Igualmente contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable a nombre del proponente, con fecha no superior a un año antes de la entrega de la propuesta y debe mantenerse durante la ejecución del contrato. y	Se cuenta con bodega principal en el municipio de Itagüí, ubicada en la calle 72 # 44A-18, la cual cuenta con un área aproximada de 1.300 m², conforme al concepto de uso del suelo emitido por el Departamento Administrativo de Planeación del Municipio de Itagüí, en el que se autoriza la actividad de almacenamiento de alimentos. Esta bodega se encuentra destinada al almacenamiento y distribución de insumos alimentarios. Así mismo, se cuenta con bodega ubicada en el municipio de La Estrella, destinada al almacenamiento de alimentos, la cual dispone de concepto higiénico sanitario favorable emitido por la Secretaría de Salud del Municipio de La Estrella, conforme al acta de inspección sanitaria anexa como evidencia. 47. Evidencia Bodegas	ok

cumplir con condiciones sanitarias que permitan la verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los insumos. Además, las instalaciones deberán cumplir con las normas de seguridad y salud en el trabajo.		
48. Asumir la responsabilidad civil por enfermedades o intoxicaciones causadas por los alimentos suministrados, basado en la normatividad legal vigente, con límite de responsabilidad civil, siempre y cuando los daños sean imputables y comprobables a la responsabilidad del operador.	Hasta la fecha, no se han reportado eventos de intoxicación alimentaria atribuibles a la alimentación suministrada en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). La operación se ha desarrollado dando cumplimiento a los lineamientos de inocuidad y a los controles establecidos, orientados a la prevención de este tipo de eventos. En caso de presentarse alguna situación relacionada con Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's), se activaría de manera inmediata el protocolo establecido, realizando una investigación exhaustiva que permita identificar la causa raíz, analizar las variables involucradas y adoptar las acciones correctivas y preventivas necesarias, en articulación con la supervisión y las autoridades competentes, garantizando la atención oportuna y la continuidad del servicio. Adicionalmente, se cuenta con las pólizas contractuales vigentes, dentro de las cuales la Póliza de Cumplimiento ampara la calidad del servicio y la inocuidad de los alimentos, y la Póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual cubre los posibles daños a terceros que pudieran generarse con ocasión de la ejecución de la operación. Las pólizas y sus respectivos soportes pueden ser consultados por la supervisión y los entes de control. 48. Responsabilidad civil enfermedades o intoxicaciones alimentarias	ok
49. Atender las observaciones del comité de alimentación Escolar (CAE) y comunidad.	Durante el mes de abril de 2026 no se llevaron a cabo espacios del Comité de Alimentación Escolar (CAE) en las instituciones educativas donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE. No obstante, se informa que estos espacios ya se encuentran programados para el mes de mayo, con el fin de dar continuidad a los procesos de participación, seguimiento y control social del programa, en articulación con la comunidad educativa. El operador mantiene la disposición para participar activamente en estos escenarios, presentando el estado de la operación, atendiendo las inquietudes que se	ok

	generen y fortaleciendo los canales de comunicación con los diferentes actores del programa.	
50. Designar un representante de las manipuladoras ante el Comité de Alimentación Escolar (CAE).	Se designaron líderes por cada institución educativa, quienes actúan como representantes de las manipuladoras ante el Comité de Alimentación Escolar (CAE), siendo responsables de articular, canalizar y atender los requerimientos que se generen por parte del comité y de la comunidad educativa. La participación de estas representantes se ha evidenciado en los espacios desarrollados durante meses anteriores, en los cuales han cumplido un rol activo en el acompañamiento a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE y en la articulación con la comunidad educativa. Para el mes de abril de 2026 no se realizaron comités de alimentación escolar (CAE); no obstante, estos espacios se encuentran programados para el mes de mayo, con el fin de dar continuidad a los procesos de participación y control social del programa. La designación y participación de las representantes garantiza la adecuada comunicación entre las manipuladoras, el operador y el Comité de Alimentación Escolar, dando cumplimiento a los lineamientos establecidos para estos espacios.	Ok
51. Participar en los espacios de gestión social y control del programa (CAE, mesas públicas, comités técnicos y reuniones de seguimiento.).	Durante el mes de abril de 2026 no se realizaron espacios de gestión social y control del Programa de Alimentación Escolar – PAE, tales como Comités de Alimentación Escolar (CAE), mesas públicas, comités técnicos o reuniones de seguimiento. No obstante, estos espacios se encuentran programados para el mes de mayo, con el fin de dar continuidad a los procesos de seguimiento, control social y articulación con la comunidad educativa y los diferentes actores del programa. El operador mantiene la disposición para participar activamente en estos escenarios, garantizando el cumplimiento de los lineamientos establecidos y el fortalecimiento de la gestión social del programa.	Ok
52. Contar con un plan de contingencia aprobado por la supervisión para atender emergencias operativas.	Se cuenta con un Plan de Contingencia debidamente establecido y vigente, orientado a atender emergencias operativas y garantizar la continuidad del servicio ante situaciones no previstas. El plan contempla procedimientos para la atención de diferentes escenarios, tales como fallas en equipos de frío, retrasos en la entrega de materias primas, situaciones relacionadas con el personal, afectaciones en el	Ok

	suministro de agua potable, cortes de energía eléctrica, daños en maquinaria y equipos, manejo de residuos sólidos e infestación de plagas, entre otros, permitiendo una respuesta oportuna y minimizando impactos en la operación. El documento se encuentra disponible como soporte para verificación por parte de la supervisión. AC-P-15 PLAN DE CONTINGENCIA.pdf	
53. Garantizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios que desarrollen sus actividades académicas en la modalidad de escuela en casa, asegurando condiciones de calidad e inocuidad según orientaciones de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA).	Actualmente se adelanta un proceso de articulación con un enlace de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), con el fin de definir el mecanismo más adecuado para la entrega de estos complementos, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en los lineamientos del programa. En este sentido, se estima que para el mes de mayo de 2026 se cuente con las directrices y definiciones correspondientes, que permitan iniciar la implementación de esta actividad conforme a los requerimientos establecidos. El operador mantiene la disposición para dar cumplimiento a este componente, asegurando la adecuada planificación y ejecución una vez se definan los lineamientos aplicables.	ok
54. Asegurar el suministro de agua potable en las instituciones educativas, mediante botellones u otros medios adecuados cuando sea necesario debido a novedades con el suministro de agua y olas invernales para garantizar la prestación del servicio.	Se asegura el suministro de agua potable en las instituciones educativas, implementando botellones u otros medios adecuados cuando se presentan novedades en el suministro de agua o situaciones asociadas a olas invernales, con el fin de garantizar la continuidad y adecuada prestación del servicio. Para ello, se cuenta con proveedores que suministran agua potable apta para el consumo humano, lo que permite atender de manera oportuna cualquier eventualidad que afecte el abastecimiento regular de agua en las sedes educativas. Así mismo, se adoptan las medidas necesarias para asegurar que el agua utilizada cumpla con las condiciones de calidad e inocuidad, conforme a los lineamientos establecidos para la operación. Estas acciones permiten mantener el desarrollo normal del servicio, incluso ante contingencias relacionadas con el suministro de agua.	ok
55. Realizar y documentar las visitas, inspecciones y controles realizados semanalmente a las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar - PAE.	Durante el mes de abril de 2026 se dio cumplimiento a la realización de visitas, inspecciones y controles semanales en las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando su respectiva documentación y seguimiento.	ok

	Como soporte de estas actividades, se continuó con la elaboración de informes de seguimiento operativo, mediante los cuales se evaluaron las condiciones de la operación en campo, incluyendo aspectos relacionados con calidad e inocuidad alimentaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), almacenamiento, dotación, infraestructura y cumplimiento de procesos operativos. Estos seguimientos permitieron identificar oportunidades de mejora y realizar acompañamiento continuo al personal manipulador y a las diferentes sedes educativas, fortaleciendo los controles internos y garantizando el cumplimiento de los lineamientos establecidos para la operación del programa. Adicionalmente, durante el periodo evaluado se diseñó un formato de seguimiento semanal, el cual será implementado a partir del mes de mayo de 2026, con el fin de fortalecer los procesos de control y seguimiento de la operación. Este formato permitirá a las supervisoras diligenciar y consolidar de manera periódica la información relacionada con las novedades, hallazgos y condiciones operativas evidenciadas durante las visitas realizadas en las instituciones educativas. Estas acciones permiten fortalecer el seguimiento permanente a la operación del PAE, identificar oportunamente posibles desviaciones y asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad en la prestación del servicio. <u>55. Visitas semanales de control e inspección I.E</u>	ok
56. Establecer un protocolo de manejo, separación y disposición final de residuos sólidos del PAE.	Se cuenta con un Programa de Manejo de Residuos Sólidos debidamente documentado e implementado, el cual establece los lineamientos para el manejo, separación y disposición final de los residuos generados durante la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente. Este programa contempla la separación en la fuente, la correcta clasificación de los residuos conforme al código de colores aplicable y los procedimientos para su adecuada disposición final, permitiendo garantizar el control y seguimiento de las actividades relacionadas con la gestión integral de residuos durante la prestación del servicio. Así mismo, durante la operación se dio cumplimiento a las disposiciones establecidas en el programa, garantizando el manejo adecuado de los residuos generados en las diferentes instituciones educativas.	ok

	Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el Programa de Manejo de Residuos Sólidos, así como las remisiones y registros correspondientes a la disposición de los residuos generados durante el periodo evaluado. 56. Protocolo de Disposición de Residuos Solidos	
57. Incluir prácticas ambientales sostenibles en la operación del PAE.	Dentro de estas prácticas se incluye la separación y aprovechamiento de residuos reciclables, como el cartón, así como el manejo adecuado del aceite usado, el cual es recolectado y dispuesto conforme a los lineamientos establecidos, evitando su disposición inadecuada y promoviendo su adecuado aprovechamiento. Durante el mes de abril de 2026 se generaron residuos reciclables como cartón, así como aceite usado producto de la preparación de alimentos en sitio, los cuales fueron gestionados conforme a los procedimientos establecidos para la correcta disposición de estos residuos. Estas acciones permiten fortalecer el componente ambiental de la operación, promoviendo prácticas sostenibles y el cumplimiento de la normatividad vigente en materia de manejo de residuos. Como soporte de estas actividades, en el enlace correspondiente se encuentran las remisiones relacionadas con la entrega de cartón y la recolección de aceite usado. 57. Practicas ambientales sostenibles	ok
58. Ejecutar mínimo el 30% de las compras de alimentos del PAE con pequeños productores locales, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos.	Se ejecutó la compra de alimentos a pequeños productores locales, garantizando en todo momento la calidad e inocuidad de los alimentos adquiridos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Durante el mes de abril de 2026, la minuta fue ejecutada principalmente en modalidad de preparación en sitio, lo cual implicó la adquisición de diferentes insumos alimentarios requeridos para la preparación de los alimentos suministrados en las instituciones educativas. Al realizar el análisis de las compras efectuadas durante el periodo evaluado, se evidenció una mejora en el porcentaje de compras públicas locales, alcanzando un 23,6 %, reflejando un avance frente a los periodos anteriores y fortaleciendo la participación de pequeños productores dentro de la operación del programa. Aunque aún no se alcanza el porcentaje mínimo establecido, se evidencia un incremento progresivo en la adquisición de productos a proveedores locales, manteniendo el compromiso de continuar fortaleciendo este componente durante los próximos periodos operativos. Como soporte de lo anterior, se adjuntan las facturas correspondientes y el archivo de análisis de compras realizadas,	ok

	en el cual se evidencia el cálculo del porcentaje alcanzado durante el periodo evaluado. 58. Compras publicas	
59. Aplicar principios de compras públicas responsables en todas las adquisiciones del operador.	Se aplican los principios de compras públicas responsables en todas las adquisiciones realizadas, priorizando criterios de calidad, legalidad, transparencia, eficiencia y responsabilidad social y ambiental. En este marco, se realizó la compra de productos lácteos con Lácteos Betania, día norte, día bajo cauca proveedor local, garantizando el cumplimiento de los requisitos sanitarios, la calidad e inocuidad de los productos y la trazabilidad de las adquisiciones, en coherencia con los lineamientos establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar.	ok
60. Publicar los ciclos de menú semanal en un lugar visible del comedor escolar en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar - PAE.	Se encuentran publicados los ciclos de menú correspondientes al Programa de Alimentación Escolar – PAE en la totalidad de las instituciones educativas donde se presta el servicio, garantizando el acceso a la información por parte de estudiantes, docentes y comunidad educativa. Se exceptúan la sede de Tulio Ospina y Ana Eva Bachillerato, ya que para estas instituciones se maneja la modalidad de alimentación transportada. Durante el periodo evaluado, se encontraba en proceso de ajuste la minuta y los ciclos de menú, debido a la implementación de cambios operativos y mejoras identificadas sobre la marcha, orientadas a optimizar la aceptación de los alimentos y el cumplimiento de los lineamientos del programa. Por lo anterior, se dio espera a la ejecución completa de los cuatro (4) ciclos de menú, con el fin de evaluar su comportamiento en campo. Una vez finalizadas las cuatro semanas de ejecución, se proyecta que en el próximo espacio de seguimiento entre el operador y la Secretaría de Educación se definan los ajustes finales, con el objetivo de consolidar la estandarización definitiva de la minuta y garantizar su adecuada implementación en todas las instituciones educativas. Esta acción permite fortalecer la planificación del servicio, asegurar la pertinencia de los ciclos de menú y contribuir al cumplimiento de los lineamientos establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan evidencias fotográficas de la publicación de las minutas en las diferentes instituciones educativas atendidas. 60. Publicación Semanal Ciclos de Menú	ok

61. Cumplir con las características organolépticas de los alimentos al servirlos en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio de Programa de Alimentación Escolar PAE.	Se cumple con las características organolépticas de los alimentos al momento de su servicio en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio, garantizando que los productos conserven color, olor, sabor y textura adecuados, conforme a las especificaciones técnicas establecidas. El control de estas características se realiza durante las etapas de recepción, almacenamiento, preparación y servicio, permitiendo verificar que los alimentos mantengan las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para su consumo. Así mismo, se implementa el formato de liberación de minuta, el cual se aplica para los alimentos preparados en sitio, con el fin de validar previamente que las preparaciones cumplen con las condiciones sanitarias, técnicas y organolépticas antes de su distribución y servicio a los estudiantes. De manera excepcional, durante unos días del mes se suministró ración industrializada, para lo cual también se aplicó el formato de liberación de minuta industrializada, garantizando la verificación de las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos entregados. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de liberación de minuta y los formatos de liberación de minuta industrializada debidamente diligenciados. 61. Caracteristicas Organolépticas Alimentos	ok
62. Cumplir con el proceso de estandarización de recetas y porciones en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio de Programa de Alimentación Escolar PAE, según las indicaciones del área nutricional de la supervisión.	Durante el mes de abril de 2026, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se realizó mediante la modalidad de preparación en sitio, conforme a los lineamientos establecidos para esta modalidad. Para la ejecución del servicio se cuenta con una minuta establecida y ciclos de menú correspondientes a cuatro semanas, los cuales contemplan la definición de preparaciones, porciones y gramajes conforme a los lineamientos nutricionales del programa. Estos ciclos permiten garantizar la adecuada planificación del servicio alimentario y la estandarización de las preparaciones ofrecidas a los beneficiarios. Durante el periodo evaluado, se llevó a cabo la implementación y evaluación de los diferentes ciclos de menú, identificando ajustes necesarios orientados a mejorar la aceptación de los alimentos por parte de los estudiantes y optimizar la calidad del servicio prestado. Una vez evaluados los cambios de cada ciclo, actualmente se está a la espera de la validación y aprobación de los ajustes en el próximo espacio de seguimiento con la	ok

	Secretaría de Educación, con el fin de consolidar y definir la estandarización final de los ciclos de menú. En este sentido, se proyecta que para el mes de mayo de 2026 se cuente con la estandarización completa de todos los ciclos de menú, garantizando su implementación uniforme en las instituciones educativas. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan la minuta y los ciclos de menú correspondientes. 62. Estandarización de recetas y porciones	
63. Publicar y cumplir con los horarios oficiales del servicio alimentario. Evidenciable con registro fotográfico.	Se cumple con los horarios oficiales establecidos para la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas, garantizando su adecuada ejecución conforme a la programación definida para cada sede. Durante el periodo evaluado, se dio cumplimiento al compromiso adquirido, realizando la publicación de los horarios oficiales del servicio alimentario en la totalidad de las instituciones educativas, asegurando que estos se encuentren visibles para la comunidad educativa. Esta acción permite fortalecer la organización del servicio y garantizar el conocimiento de los horarios por parte de estudiantes, docentes y demás actores involucrados en la operación. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan evidencias fotográficas de la publicación de los horarios en las diferentes instituciones educativas. 63. Publicacion y cumplimiento de horarios entrega PAE	ok
64. Cumplir con los horarios de consumo dentro de la jornada escolar.	Conforme a las actividades de seguimiento y verificación realizadas, y de acuerdo con lo consignado en la presente acta de supervisión, se deja constancia de que se cumple con los requisitos y requerimientos técnicos exigidos para la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en concordancia con los lineamientos, criterios y disposiciones establecidos en las circulares expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UApA. Así mismo, se verifica que la prestación del servicio se realiza conforme a los horarios establecidos en cada una de las instituciones educativas, garantizando la entrega oportuna de las raciones alimentarias a los estudiantes beneficiarios, de acuerdo con la programación definida para cada sede: • I.E. La Manuela: 7:50 a.m. – 1:30 p.m. • I.E. BAM: 8:00 a.m. – 2:20 p.m.	ok

	• I.E. Pombo: 8:00 a.m. – 1:30 p.m. • I.E. Concejo: 8:00 a.m. – 10:00 a.m. – 1:30 p.m. • I.E. JAGA: 8:00 a.m. – 1:30 p.m. • I.E. Atanasio: 8:00 a.m. • I.E. Ana Eva Primaria: 8:00 a.m. • I.E. Ana Eva Secundaria: 9:45 a.m. • I.E. La Inmaculada: 8:00 a.m. – 1:30 p.m. Lo anterior se encuentra debidamente soportado con evidencia fotográfica, documental y demás registros pertinentes, los cuales permiten verificar el cumplimiento de las obligaciones técnicas y operativas en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar. 64. Horario y entrega de los complementos	ok
65. Llevar a cabo la preparación de los alimentos dentro del comedor escolar designado. Evidenciable con registro fotográfico.	Durante el mes de abril de 2026 se realizó la preparación de los alimentos en sitio en los comedores escolares designados para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE, cumpliendo con los lineamientos establecidos para esta modalidad. La preparación se llevó a cabo en las áreas destinadas para tal fin dentro de las instituciones educativas, las cuales cuentan con las condiciones básicas de infraestructura, equipos y utensilios necesarios para el desarrollo adecuado del servicio alimentario. Con el fin de verificar y documentar las condiciones de los espacios destinados para la preparación de alimentos, se realizó una revisión de la infraestructura de los comedores escolares, evidenciando el cumplimiento de las condiciones requeridas para la operación. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta informe de infraestructura de los comedores escolares, así como registro fotográfico de las áreas de preparación, los cuales evidencian la ejecución de la preparación en sitio durante el periodo evaluado. Evidencia Fotográfica Instituciones	ok
66. Cumplir con los requisitos técnicos de cada modalidad del PAE.	Durante el periodo evaluado, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se realizó mediante la modalidad de preparación en sitio, dando cumplimiento a los requisitos técnicos establecidos para esta modalidad conforme a los lineamientos del programa. Los alimentos fueron preparados en los comedores escolares designados para tal fin, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los protocolos de manipulación, higiene y control sanitario establecidos. Así mismo, se verificó que los alimentos preparados cumplieran con las características técnicas, nutricionales y sanitarias exigidas para su consumo.	ok

	El rotulado de los alimentos permite la identificación del producto, incluyendo información como nombre, lote, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento y datos del fabricante, asegurando la trazabilidad y el control durante todas las etapas de la operación. Así mismo, los alimentos se entregan en empaques adecuados e individuales, los cuales protegen el producto y permiten conservar sus condiciones de calidad e inocuidad hasta el momento del consumo. Como soporte de lo anterior, se adjuntan evidencias fotográficas de los productos debidamente rotulados. Adicionalmente, se reconoce la importancia de continuar fortaleciendo la capacitación del personal en este proceso, con el fin de afianzar la cultura y el hábito del correcto rotulado y empaque durante la operación. 71. Rotulado y Empaque de alimentos	
72. Entregar raciones industrializadas individualmente empacada	Durante el periodo evaluado, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se desarrolló principalmente mediante la modalidad de preparación en sitio, conforme a los lineamientos técnicos y nutricionales establecidos para el programa. No obstante, de manera excepcional, durante el mes de abril de 2026 se presentaron algunos días en los cuales el servicio fue suministrado mediante ración industrializada en diferentes instituciones educativas, así: • 06 y 07 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en la totalidad de las instituciones educativas. • 14 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Ana Eva Primaria y Ana Eva Secundaria. • 15 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Concejo, José Antonio Galán (JAGA), Tulio Ospina, Inmaculada, Atanasio y Pombo. • 21 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Tulio Ospina y Ana Eva Primaria. • 22 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Concejo, Tulio Ospina y Atanasio. • 24 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en la Institución Educativa Concejo. • 28 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Concejo, Ana Eva Primaria y Ana Eva Secundaria. • 29 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas José	ok

	Antonio Galán (JAGA), Tulio Ospina, Atanasio, Ana Eva Primaria y Ana Eva Secundaria. En estos casos, las raciones industrializadas fueron entregadas de manera individual y debidamente empacadas, garantizando la protección del alimento, la prevención de riesgos de contaminación y el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad establecidas para esta modalidad. Las raciones suministradas contaban con empaque individual y rotulación correspondiente, conforme a los lineamientos técnicos y sanitarios aplicables, asegurando su adecuada conservación hasta el momento del consumo. Así mismo, se realizó la liberación del producto previo a su distribución, mediante la verificación de condiciones organolépticas, empaque, rotulación, fechas de vencimiento y cumplimiento de especificaciones técnicas, garantizando que los alimentos cumplían con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos para su suministro. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se cuenta con evidencias fotográficas de la entrega de las raciones industrializadas y los formatos de liberación correspondientes, los cuales se anexan como respaldo del cumplimiento de este requisito. Evidencia Fotográfica Instituciones	ok
73. Realizar los recorridos de entrega según el plan de rutas aprobado para la modalidad comida transportada caliente.	Durante el mes de abril de 2026 se realizó la prestación del servicio mediante la modalidad de alimentación transportada caliente, para lo cual se ejecutaron los recorridos de entrega conforme al plan de rutas establecido, garantizando el traslado oportuno de los alimentos entre las sedes educativas. El plan de rutas contempla los horarios de salida, llegada, inicio del servicio y retorno del vehículo, permitiendo asegurar la correcta organización logística de la operación y el cumplimiento de los tiempos establecidos para la prestación del servicio. Dentro de este plan se incluyen los traslados entre las siguientes instituciones educativas: • Institución Educativa Ana Eva Escobar – Primaria hacia Ana Eva Escobar – Bachillerato. • Institución Educativa José Antonio Galán (JAGA) hacia Institución Educativa Tulio Ospina. Estos recorridos se realizaron de manera continua durante el periodo evaluado, incluyendo los días en los cuales el servicio se prestó tanto en modalidad de preparación en	ok

	Una vez finalizada la preparación, las raciones fueron debidamente emplatadas y servidas a los estudiantes beneficiarios, garantizando condiciones adecuadas de higiene, temperatura y presentación, así como el cumplimiento de las porciones establecidas en la minuta. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el formato de liberación de producto y registro fotográfico del proceso de preparación y servicio de los alimentos. 66. Cumplimiento de requisitos tecnicos PAE Evidencia Fotográfica Instituciones	
67. Garantizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en la modalidad indicada por la supervisión, conforme a las orientaciones y lineamientos establecidos.	Durante el mes de abril de 2026, se dio cumplimiento a los requisitos técnicos establecidos para la modalidad del Programa de Alimentación Escolar (PAE), conforme a las directrices definidas por la supervisión. Durante el periodo evaluado, el servicio se prestó bajo la modalidad de preparación en sitio, dando cumplimiento a los lineamientos técnicos, nutricionales y sanitarios establecidos para el programa. La preparación de los alimentos se realizó en los comedores escolares designados, garantizando la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como los protocolos de manipulación e inocuidad alimentaria. Las raciones fueron debidamente emplatadas y servidas a los estudiantes beneficiarios, asegurando condiciones adecuadas de higiene, temperatura y presentación, así como el cumplimiento de los gramajes y porciones definidos en la minuta patrón. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el informe de ejecución correspondiente al mes de abril, el cual incluye evidencias fotográficas del proceso de preparación y servicio de los alimentos en las instituciones educativas, así como los registros asociados (formatos de liberación de producto), mediante los cuales se verifica el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad previo a su distribución. 67. Prestacion del servicio conforme a los lineamientos establecidos	ok
68. Cumplir con los requisitos técnicos de cada modalidad del PAE.	Durante el mes de abril de 2026, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se realizó mediante la modalidad de preparación en sitio, dando cumplimiento a los requisitos técnicos establecidos para esta modalidad conforme a los lineamientos del programa. Los alimentos fueron preparados en los comedores escolares designados para tal fin, garantizando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura	ok

	(BPM), las condiciones de higiene e inocuidad alimentaria y las especificaciones nutricionales establecidas en la minuta. Una vez finalizado el proceso de preparación, las raciones fueron debidamente emplatadas y servidas a los estudiantes beneficiarios, asegurando condiciones adecuadas de presentación, temperatura y porcionamiento conforme a lo definido en el programa. Como soporte del cumplimiento de este requisito, durante el mes de abril se contó con el diligenciamiento del formato de liberación de producto, mediante el cual se evidencia la verificación previa de las condiciones del alimento antes de su distribución y servicio.	
69. Diseñar e implementar un protocolo de respuesta inmediata ante emergencias sanitarias o alimentarias.	Se cuenta con un protocolo de respuesta inmediata ante emergencias sanitarias o alimentarias, el cual se encuentra diseñado, documentado e implementado, permitiendo actuar de manera oportuna ante cualquier situación que pueda afectar la inocuidad de los alimentos o la prestación del servicio. Este protocolo contempla la notificación inmediata del incidente, la investigación correspondiente, la aplicación de acciones correctivas, el seguimiento del caso y la comunicación con las áreas y actores involucrados, garantizando una atención adecuada y articulada ante este tipo de eventos. 69. Protocolo emergencias sanitarias o alimentarias	ok
70. Asegurar un plan de contingencia para continuar el servicio ante eventos de fuerza mayor.	Se asegura un plan de contingencia para garantizar la continuidad del servicio ante eventos de fuerza mayor, el cual contempla alternativas operativas que permiten dar respuesta oportuna a situaciones de emergencia. En caso de presentarse alguna eventualidad que afecte la prestación normal del servicio, se pueden validar e implementar opciones como el suministro de alimentación industrializada o la alimentación transportada, ya sea desde otra institución educativa o desde el centro de producción, según corresponda, garantizando la continuidad del servicio y el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. 70. Plan de contingencia Fuerza Mayor	ok
71. Cumplir con las normas de rotulado y empaque de alimentos.	Se cumple con las normas de rotulado y empaque de los alimentos, garantizando que los productos suministrados cuenten con rotulación clara, legible y completa, conforme a la normatividad vigente y a los lineamientos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar.	

	El rotulado de los alimentos permite la identificación del producto, incluyendo información como nombre, lote, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento y datos del fabricante, asegurando la trazabilidad y el control durante todas las etapas de la operación. Así mismo, los alimentos se entregan en empaques adecuados e individuales, los cuales protegen el producto y permiten conservar sus condiciones de calidad e inocuidad hasta el momento del consumo. Como soporte de lo anterior, se adjuntan evidencias fotográficas de los productos debidamente rotulados. Adicionalmente, se reconoce la importancia de continuar fortaleciendo la capacitación del personal en este proceso, con el fin de afianzar la cultura y el hábito del correcto rotulado y empaque durante la operación. 71. Rotulado y Empaque de alimentos	ok
72. Entregar raciones industrializadas individualmente empacada	Durante el periodo evaluado, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se desarrolló principalmente mediante la modalidad de preparación en sitio, conforme a los lineamientos técnicos y nutricionales establecidos para el programa. No obstante, de manera excepcional, durante el mes de abril de 2026 se presentaron algunos días en los cuales el servicio fue suministrado mediante ración industrializada en diferentes instituciones educativas, así: • 06 y 07 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en la totalidad de las instituciones educativas. • 14 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Ana Eva Primaria y Ana Eva Secundaria. • 15 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Concejo, José Antonio Galán (JAGA), Tulio Ospina, Inmaculada, Atanasio y Pombo. • 21 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Tulio Ospina y Ana Eva Primaria. • 22 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Concejo, Tulio Ospina y Atanasio. • 24 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en la Institución Educativa Concejo. • 28 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Concejo, Ana Eva Primaria y Ana Eva Secundaria. • 29 de abril de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas José	ok

	Antonio Galán (JAGA), Tulio Ospina, Atanasio, Ana Eva Primaria y Ana Eva Secundaria. En estos casos, las raciones industrializadas fueron entregadas de manera individual y debidamente empacadas, garantizando la protección del alimento, la prevención de riesgos de contaminación y el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad establecidas para esta modalidad. Las raciones suministradas contaban con empaque individual y rotulación correspondiente, conforme a los lineamientos técnicos y sanitarios aplicables, asegurando su adecuada conservación hasta el momento del consumo. Así mismo, se realizó la liberación del producto previo a su distribución, mediante la verificación de condiciones organolépticas, empaque, rotulación, fechas de vencimiento y cumplimiento de especificaciones técnicas, garantizando que los alimentos cumplían con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos para su suministro. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se cuenta con evidencias fotográficas de la entrega de las raciones industrializadas y los formatos de liberación correspondientes, los cuales se anexan como respaldo del cumplimiento de este requisito. Evidencia Fotográfica Instituciones	ok
73. Realizar los recorridos de entrega según el plan de rutas aprobado para la modalidad comida transportada caliente.	Durante el mes de abril de 2026 se realizó la prestación del servicio mediante la modalidad de alimentación transportada caliente, para lo cual se ejecutaron los recorridos de entrega conforme al plan de rutas establecido, garantizando el traslado oportuno de los alimentos entre las sedes educativas. El plan de rutas contempla los horarios de salida, llegada, inicio del servicio y retorno del vehículo, permitiendo asegurar la correcta organización logística de la operación y el cumplimiento de los tiempos establecidos para la prestación del servicio. Dentro de este plan se incluyen los traslados entre las siguientes instituciones educativas: • Institución Educativa Ana Eva Escobar – Primaria hacia Ana Eva Escobar – Bachillerato. • Institución Educativa José Antonio Galán (JAGA) hacia Institución Educativa Tulio Ospina. Estos recorridos se realizaron de manera continua durante el periodo evaluado, incluyendo los días en los cuales el servicio se prestó tanto en modalidad de preparación en	ok

	sitio como en modalidad de ración industrializada, garantizando en todo momento las condiciones adecuadas de manipulación, transporte e inocuidad de los alimentos durante el traslado. 73. Plan de Rutas entrega modalidad transportada en caliente	
74. Implementar mecanismos de retroalimentación directa de los beneficiarios del PAE, por medio de encuestas de satisfacción.	Se definió la implementación de mecanismos de retroalimentación directa de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), estableciendo la aplicación de una encuesta de satisfacción con periodicidad semestral, con el fin de evaluar la percepción del servicio por parte de la población atendida. Actualmente, se encuentra en proceso de diseño y ajuste una encuesta adaptada a las características del servicio de alimentación PAE y a la población infantil, buscando que sea clara, comprensible y adecuada para los niños beneficiarios. Así mismo, se estima aplicar la próxima encuesta el mes de mayo de 2026, la cual permitirá obtener información relevante para el seguimiento, evaluación y mejora continua del servicio.	ok
75. Aplicar el protocolo para reporte de posibles enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	Se aplica el protocolo establecido para el reporte y manejo de posibles Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), el cual se encuentra diseñado, documentado e integrado a los procedimientos operativos del servicio. Durante la ejecución de la operación no se han presentado reportes de ETA; no obstante, en caso de presentarse alguna situación, se activaría de manera inmediata el protocolo, garantizando la notificación oportuna, la investigación del evento, la identificación de la causa raíz, la implementación de acciones correctivas y preventivas, y la articulación con la supervisión y las autoridades competentes, conforme a los lineamientos establecidos. Este protocolo permite asegurar una respuesta oportuna, controlada y documentada, orientada a la protección de la salud de los beneficiarios y a la continuidad del servicio. 75. Protocolo Reporte ETA	ok
76. Cumplir y acreditar el pago de la nómina, seguridad social y demás prestaciones económicas de los proveedores, manipuladoras y personal vinculado para el ejercicio de Programa de Alimentación Escolar	Se cumple con el pago de la nómina, la seguridad social y las demás prestaciones económicas correspondientes al personal vinculado a la operación, conforme a la normatividad laboral vigente. El pago de la nómina se realiza los días 05 y 20 de cada mes, de acuerdo con la programación establecida.	

- PAE.	Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los comprobantes de pago de la seguridad social y los pagos correspondientes a las dos nóminas del mes de abril, evidenciando el cumplimiento oportuno de las obligaciones laborales. Responsabilidades Contratista - OneDrive	ok
77. El Operador deberá realizar muestreos microbiológicos de manera mensual en cada uno de los Restaurantes Escolares de las Instituciones Educativas y la sede educativa, durante los primeros 15 días del mes y enviar las muestras a un Laboratorio certificado por la Dirección Seccional de Salud de Antioquia para su respectivo análisis con un plazo no superior a 8 días hábiles.	Se cuenta con un cronograma anual de muestreos microbiológicos, el cual establece la programación mensual de las tomas en los Restaurantes Escolares y sedes educativas, conforme a lo establecido contractualmente. El proveedor encargado de la toma de las muestras conoce y aplica dicho cronograma, y se encuentra debidamente informado y acreditado, garantizando el envío de las muestras a un laboratorio certificado. Para el mes evaluado de abril de 2026, teniendo en cuenta que la alimentación suministrada se realizó principalmente mediante modalidad de preparación en sitio, se llevaron a cabo los muestreos microbiológicos correspondientes en las instituciones educativas, conforme a la programación establecida. En este proceso, se tomó una muestra por cada institución educativa, incluyendo análisis relacionados con ambiente, superficies y alimentos, con el fin de verificar las condiciones sanitarias de la operación. Estos análisis permiten evaluar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos y del proceso de preparación, garantizando el cumplimiento de los lineamientos sanitarios exigidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como soporte de esta actividad, se adjuntan los resultados de los análisis microbiológicos correspondientes a las muestras tomadas durante el periodo evaluado. 77. Muestreo microbiologico	ok

OPCIONES PARA EVALUAR	1	2	3	4	5
Cumplimiento al objeto contratado					X
Calidad de las especificaciones del bien o servicio					X
Cumplimiento de la entrega					X
Atención y cumplimiento a los requerimientos entregados al contratista					X

ALCALDÍA DE LA ESTRELLA	INFORME DE ACTIVIDADES Y ACTA DE INTERVENTORÍA Y/O SUPERVISIÓN	
Código: FO-SJ-03	**Versión:04**	**Fecha de Aprobación: 01-04-2025**

COMPROMISOS ADQUIRIDOS EN LA INTERVENTORIA	
COMPROMISO	FECHA DE ENTREGA RESPONSABLE

BALANCE GENERAL DEL CONTRATO	
Concepto	Valor
Valor inicial del contrato	**$ 6.474.543.161**
Valor Adiciones	0
Valor Total del Contrato	**$ 6.474.543.161**
Valor pagado	**$ 1.652.269.162**
Valor causado que no se ha pagado	**$ 618.543.390**
Valor total ejecutado	**$ 2.270.812.552**
Saldo	**$ 4.203.730.609**

PAGOS REALIZADOS AL CONTRATISTA

Concepto (Anticipo, actas, pagos)	Fecha	Valor	Orden de pago
Pago	17 de febrero 2026	$357.354.310	2289
Pago	12 de Marzo 2026	$683.427.283	3656
Pago	15 de abril 2026	$ 611.487.569	5321

El interventor y/o supervisor certifica que el Contratista cumplió satisfactoriamente con las actividades del objeto del contrato y con la obligación de pago al Sistema de Seguridad Social en Salud y Pensiones de conformidad con los preceptos consagrados en la Ley 797 de 2003.

ALCALDÍA DE LA ESTRELLA	INFORME DE ACTIVIDADES Y ACTA DE INTERVENTORÍA Y/O SUPERVISIÓN	
Código: FO-SJ-03	**Versión:04**	**Fecha de Aprobación: 01-04-2025**

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, FIRMAN LA PRESENTE ACTA LOS QUE EN ELLA INTERVINIERON EL 12 DE MAYO 2026	
EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS **Secretaria de Educación y Cultura** **INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR** **FIRMA**	**ANDRES FELIPE RUIZ USECHE** **Representante Legal** **Productora de Alimentos PA. S.A.S** **CONTRATISTA** **FIRMA**
INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR	**CONTRATISTA**

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha de Aprobación	Descripción del Cambio
02	23-09-2019	Se agrega el concepto de interventor y/o supervisor en las casillas del formato.
03		
04	01-04-2025	Se actualiza respecto de las autoridades que revisan y aprueban el contenido del formato y suprime literalidad que confunde el contenido y se modifica la imagen de la entidad

Revisado por: Santiago Peláez Bedoya	**Aprobado por:** Tatiana Ceballos Echavarría
Cargo: Asesor Jurídico	Cargo: secretaria de planeación
Firma:	Firma:

INFORME DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
ABRIL 2026

Contrato N.º	SI-018-09080902025
Contratante	Municipio de La Estrella
Contratista	Productora de Alimentos PA S.A.S.
Supervisor	Edna Mabel Álzate Ceballos – secretaria de Educación y Cultura
Objeto del contrato	Suministro de transporte de víveres alimenticios e insumos y suministro de recurso humano para la manipulación de alimentos para la ejecución del PAE en las instituciones educativas oficiales del Municipio de La Estrella.
Valor del contrato	$6.474.543.161
Plazo	180 días calendario escolar
Fecha de inicio	9 de enero de 2026
Período evaluado	01 al 30 de abril de 2026

1. PERÍODO DE EJECUCIÓN EVALUADO

El presente informe corresponde a las actividades desarrolladas durante el período comprendido entre el 01 y el 30 de abril de 2026, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en las instituciones educativas oficiales del Municipio de La Estrella.

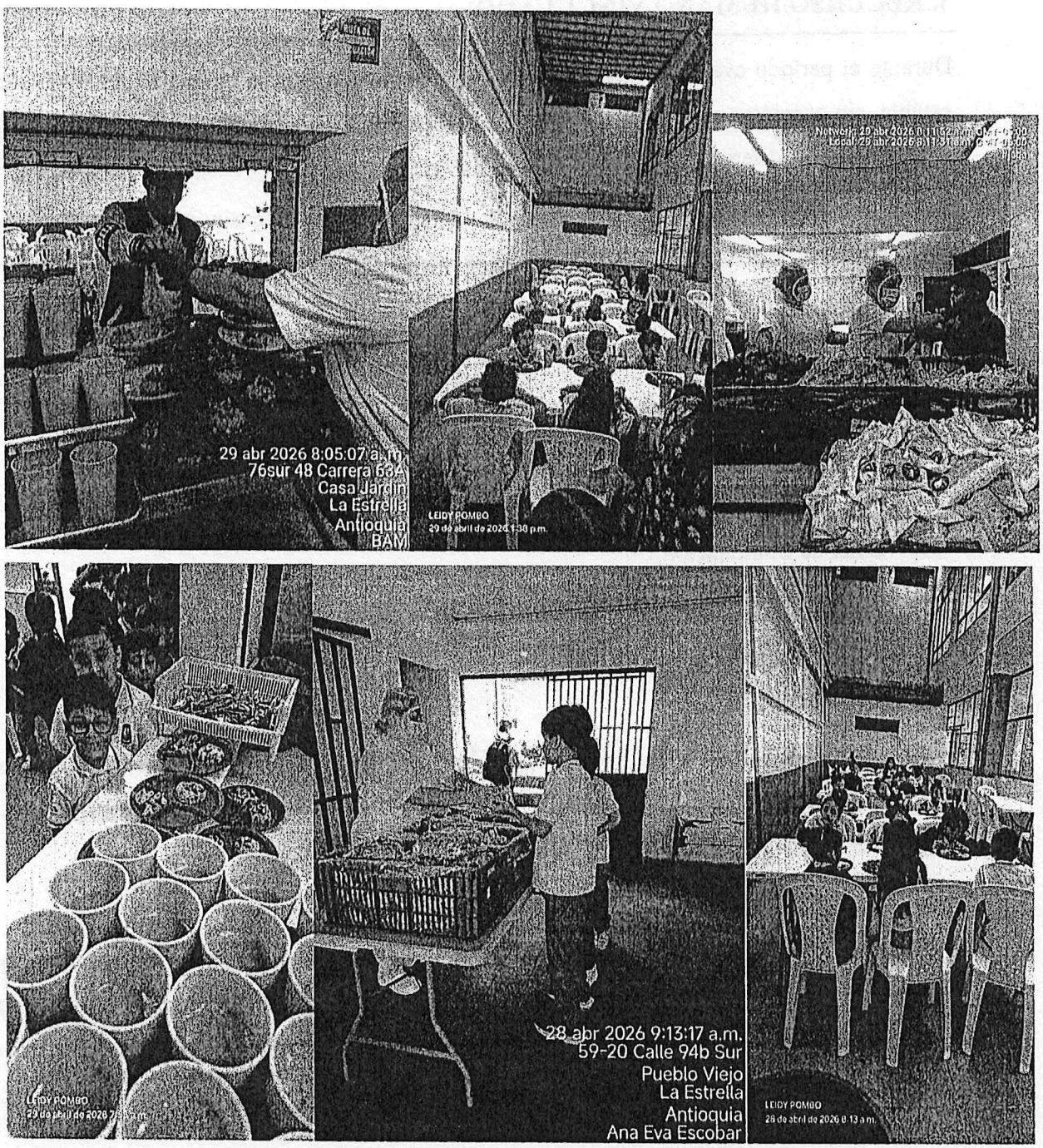
Durante este período se mantuvo la consolidación operativa del programa en su modalidad principal de preparación en sitio, garantizando el cumplimiento de los lineamientos técnicos, sanitarios y operativos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) y por la Secretaría de Educación Municipal. Se destacan además acciones concretas de mejora continua, gestión de novedades con productos perecederos y la implementación de la estrategia pedagógica "Semáforo del Buen Comer", orientada a promover hábitos alimentarios saludables entre la comunidad estudiantil.

2. PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DEL SERVICIO

Durante el período evaluado se garantizó la planificación, organización y ejecución semanal del suministro de alimentos, asegurando la disponibilidad de los recursos humanos, técnicos, logísticos y operativos necesarios para la correcta prestación del servicio. La planeación operativa se realizó mediante:

- Programación y despacho semanal de materias primas conforme al cronograma operativo establecido.
- Organización logística del transporte, garantizando la cadena de frío y las condiciones higiénicas durante el traslado.
- Verificación de inventarios y control riguroso del abastecimiento de insumos en cada institución.
- Seguimiento al cumplimiento de la minuta establecida y gestión oportuna de novedades con productos perecederos.
- Diligenciamiento completo y oportuno de los formatos del programa, garantizando trazabilidad y veracidad de la información.

Estas acciones permitieron garantizar la cobertura total del servicio en las instituciones educativas oficiales del municipio, asegurando la continuidad del programa durante todo el período evaluado. Se contó con formatos de planeación semanal debidamente diligenciados como soporte de la organización y ejecución de la operación.



Adicionalmente, los recursos fotográficos se pueden validar en el siguiente enlace:

Evidencia Fotográfica Instituciones

3. RECURSO HUMANO VINCULADO

Durante el período evaluado, el recurso humano vinculado para la operación del PAE se mantuvo estable, sin presentar modificaciones en su conformación, garantizando la continuidad del personal requerido en las diferentes instituciones educativas.

El equipo PAE "espejo" del contratista se mantuvo igualmente sin cambios, conformado por profesionales idóneos, competentes y debidamente capacitados, con los siguientes perfiles:

- Ingeniero de Alimentos
- Director de Operaciones
- Director de Abastecimiento
- Coordinador de Despacho
- Profesional Jurídico
- Líder de Contratación
- Analista de Sistemas Integrados de Gestión
- Líder de Operaciones y Calidad
- Nutricionista

Se designó como enlace operativo a Stefany Martínez, Líder de Calidad y Operaciones, responsable de coordinar la comunicación institucional y dar respuesta oportuna a los requerimientos de la Secretaría de Educación y el equipo de supervisión. Correo de contacto:

admonpaelaestrella@productoradealimentos.com

Durante el período evaluado no se presentaron cambios de personal operativo que requirieran notificación a la supervisión. La estabilidad del equipo permitió fortalecer los procesos de articulación con la Secretaría de Educación y asegurar el cumplimiento de los lineamientos del programa en cada una de sus fases.

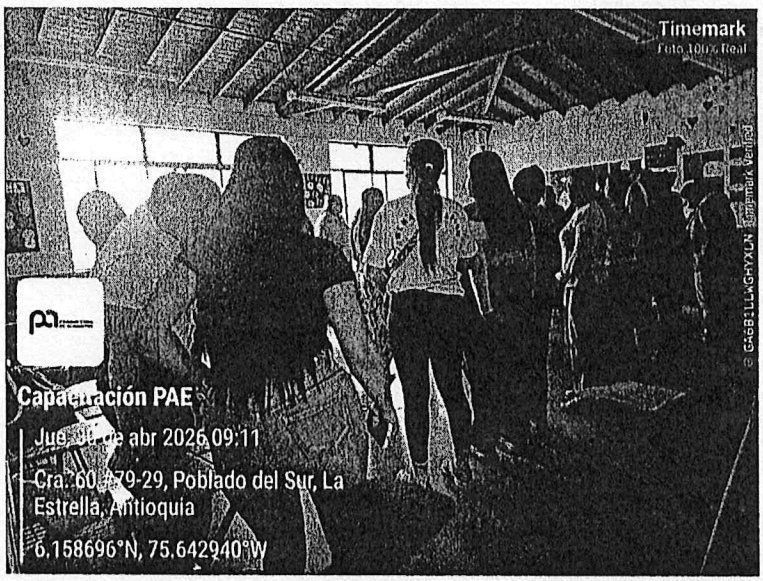
Capacitación en Inteligencia Emocional

El 30 de abril de 2026 se llevó a cabo una jornada de capacitación en Inteligencia Emocional dirigida al personal manipulador de alimentos vinculado al programa, con la participación de 34 manipuladoras de las instituciones educativas beneficiarias.

La capacitación fue impartida por una psicóloga profesional perteneciente a la Caja de Compensación Familiar Comfenalco, en el marco de los beneficios y servicios de bienestar disponibles para el personal vinculado. La sesión abordó los siguientes contenidos:

- Fundamentos de la inteligencia emocional y su importancia en el entorno laboral y personal.
- Reconocimiento, gestión y regulación de las emociones en situaciones de presión o conflicto.
- Estrategias para el manejo del estrés y el fortalecimiento de las relaciones interpersonales en el equipo de trabajo.
- Refuerzo de recomendaciones importantes que el personal manipulador debe tener en cuenta para el adecuado desempeño de sus funciones y la convivencia en el entorno laboral.

Esta actividad se enmarca en el Plan Anual de Capacitación del personal manipulador y contribuye al fortalecimiento del bienestar, la salud mental y el clima laboral del equipo operativo, factores determinantes para la calidad en la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar. Se cuenta con lista de asistencia y registro fotográfico como evidencia de la actividad realizada.



4. PRESTACIÓN DEL SERVICIO PAE

Durante el mes de abril de 2026, la prestación del servicio se realizó principalmente mediante la modalidad de preparación en sitio, conforme a los lineamientos técnicos y nutricionales del programa. Las preparaciones se ejecutaron en los comedores escolares de las instituciones educativas, cumpliendo con las condiciones de infraestructura, equipos y utensilios requeridos.

El servicio se desarrolló en las siguientes fechas según modalidad:

MODALIDAD PREPARACIÓN EN SITIO	MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA (EXCEPCIONAL)
08 de abril	06 de abril – Todas las instituciones
09 de abril	07 de abril – Todas las instituciones
10 de abril	14 de abril – Ana Eva Primaria y Secundaria
13 de abril	15 de abril – Concejo, JAGA, Tulio Ospina, Inmaculada, Atanasio y Pombo
16 de abril	21 de abril – Tulio Ospina y Ana Eva Primaria
17 de abril	22 de abril – Concejo, Tulio Ospina y Atanasio
20 de abril	24 de abril – I.E. Concejo
23 de abril	28 de abril – Concejo, Ana Eva Primaria y Secundaria
27 de abril	29 de abril – JAGA, Tulio Ospina, Atanasio, Ana Eva Primaria y Secundaria

5. HORARIOS DE SERVICIO POR INSTITUCIÓN

La prestación del servicio se realizó conforme a los horarios oficiales publicados en cada institución educativa, garantizando la entrega oportuna de las raciones alimentarias a los estudiantes beneficiarios:



Estos horarios se encuentran publicados en lugares visibles al interior de cada comedor escolar, conforme a los lineamientos del programa. Se exceptúan la sede de Tulio Ospina y Ana Eva Bachillerato, atendidas mediante la modalidad de alimentación transportada.

6. SUPERVISIÓN, SEGUIMIENTO Y COMUNICACIONES

Durante el período evaluado se mantuvo comunicación permanente con la supervisión del contrato, con el fin de realizar el seguimiento a la operación del PAE y verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. Se desarrollaron encuentros de trabajo con el equipo PAE de la Secretaría de Educación en las siguientes fechas:

- 13 de abril de 2026
- 20 de abril de 2026

- 28 de abril de 2026

En estos espacios se realizó el análisis de la operación, se revisaron las novedades presentadas y se evaluaron oportunidades de mejora orientadas al fortalecimiento de los procesos operativos, de calidad e inocuidad del programa. Así mismo, estos encuentros permitieron fortalecer la articulación entre el operador y la Secretaría de Educación, garantizando el seguimiento continuo y la toma de decisiones oportunas frente a la operación.

Durante el período evaluado no se presentaron observaciones, hallazgos ni quejas formales por parte de la supervisión que requirieran la formulación de planes de mejora estructurados.



7. TRAZABILIDAD Y CONTROL DE INSUMOS

Con el fin de garantizar el control integral de los alimentos utilizados, se implementaron registros de trazabilidad desde la recepción de materias primas hasta la entrega final a los estudiantes beneficiarios. Los controles incluyeron:

- Recepción de materias primas con verificación de calidad e inocuidad: proveedor, lote, fecha de vencimiento, condiciones de transporte y estado organoléptico.
- Registro de proveedores, incluyendo compras locales (Lácteos Betania – Día Norte, Día Bajo Cauca) en aplicación de los principios de compras públicas responsables.
- Control de lotes, fechas de vencimiento y condiciones de almacenamiento.
- Registros semanales de ingreso y salida de productos en cada institución educativa.

- Control de almacenamiento, rotación, preparación y distribución en cada etapa de la operación.

8. LOGÍSTICA, TRANSPORTE Y ABASTECIMIENTO

Durante el período evaluado se garantizó el transporte adecuado de los alimentos y materias primas, cumpliendo con las condiciones sanitarias exigidas. Se implementaron controles relacionados con:

- Condiciones higiénicas de los vehículos, verificadas mediante formatos de limpieza del vehículo de transporte.
- Control de temperatura de alimentos perecederos y cárnicos durante el traslado.
- Registro de horas de despacho y entrega para los recorridos establecidos.
- Uso de canastillo con tapa exclusivo para el transporte de sustancias químicas, garantizando su separación de los alimentos.
- Uso de cambros isotérmicos para el transporte de alimentos preparados en caliente.

Las rutas de alimentación transportada caliente contemplaron los siguientes recorridos durante el período evaluado:

- I.E. Ana Eva Escobar Primaria → I.E. Ana Eva Escobar Bachillerato
- I.E. José Antonio Galán (JAGA) → I.E. Tulio Ospina

9. ESTRATEGIA DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

En articulación con la Secretaría de Educación, durante el mes de abril de 2026 se implementó la estrategia pedagógica denominada "Semáforo del Buen Comer", diseñada para ser desarrollada durante los meses de abril y mayo de 2026.

Esta estrategia clasifica los alimentos en tres grupos: alimentos de consumo diario, alimentos de consumo moderado y alimentos de poco consumo, permitiendo a los estudiantes identificar de manera didáctica y visual cuáles alimentos favorecen su salud. La estrategia se encuentra publicada en las instituciones educativas beneficiarias del programa, garantizando su divulgación y apropiación durante el período establecido.



10. RESULTADOS DE LA EJECUCIÓN

Con base en el seguimiento realizado durante el período evaluado, se concluye que:

- ✓ Se garantizó la continuidad del servicio del Programa de Alimentación Escolar en la totalidad de las instituciones educativas del municipio.
- ✓ Se cumplió con las obligaciones contractuales establecidas para el período.
- ✓ Se implementaron los controles sanitarios y operativos requeridos, sin reportes de intoxicación alimentaria ni ETA.

- ✓ Se gestionaron oportunamente las novedades con productos perecederos, con reducción significativa de incidencias gracias a los ajustes en la programación de minutas.
- ✓ Se ejecutaron muestreos microbiológicos conforme al cronograma anual establecido.
- ✓ Se implementó la estrategia pedagógica "Semáforo del Buen Comer" en articulación con la Secretaría de Educación.
- ✓ Se realizaron tres encuentros de seguimiento con la supervisión del contrato.
- ✓ Se cumplió con las obligaciones de seguridad social y nómina del personal vinculado.

11. CONCLUSIÓN

El presente informe deja constancia de que durante el mes de abril de 2026 la ejecución del contrato del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de La Estrella se desarrolló de manera adecuada, cumpliendo con los lineamientos técnicos, sanitarios y operativos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) y por la Secretaría de Educación Municipal.

La operación se ejecutó garantizando la cobertura del servicio a los estudiantes beneficiarios, la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados, el cumplimiento de las obligaciones contractuales y la implementación de acciones de mejora continua orientadas al fortalecimiento del programa. El contratista mantiene su compromiso con la excelencia en la prestación del servicio y la atención oportuna de los requerimientos de la supervisión y la comunidad educativa.

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Banco de Bogotá

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:		NIT NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
CIUDAD/MUNICIPIO:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**6015040051**	TIPO DE PLANILLA:	E-EMPLEADOS		
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	marzo	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	abril
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2026	SALUD:	AÑO:	2026
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2026/04/23	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		2695580001

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002297390	230201	230201- PROTECCION	11	$ 3.107.700
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	13	$ 3.538.200
8002279406	231001	231001-COLFONDOS	6	$ 1.698.200
8002248088	230301	230301-PORVENIR	10	$ 2.827.000
		SUBTOTAL:	40	**$ 11.171.100**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002514406	EPS005	EPS005-SANITAS S.A	1	$ 71.100
9002267153	EPS042	EPS042 - COOSALUD	1	$ 70.900
9002267153	ESSC24	ESSC24-COOSALUD ESS	1	$ 111.500
9006043500	EPS040	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	8	$ 566.000
8001309074	EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	4	$ 283.200
8060083947	ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	1	$ 71.000
8000887022	EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	26	$ 1.753.500
		SUBTOTAL:	42	**$ 2.927.200**
CAJA DE COMPENSACIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8909008426	CCF03	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	42	$ 2.751.000
		SUBTOTAL:	42	**$ 2.751.000**
RIESGOS PROFESIONALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600025032	14-7	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	42	$ 1.672.500
		SUBTOTAL:	42	**$ 1.672.500**

VALOR SIN MORA:	**$ 18.521.800**
VALOR MORA:	**$ 0**
TOTAL PAGADO:	**$ 18.521.800**

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

SOI — Banco de Bogotá

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
CIUDAD/MUNICIPIO:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA								
NÚMERO PLANILLA:			6015040051	TIPO DE PLANILLA:				E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	marzo AÑO	2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	abril	AÑO	2026
DÍAS DE MORA:			0					
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2026/04/23	NÚMERO AUTORIZACIÓN:				2695580001

TOTAL APORTES A PENSIÓN

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	MORA COTIZACIÓN	MORA FSP	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	10	$ 2.827.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.827.000	$ 0	$ 2.827.000
230201	230201- PROTECCION	11	$ 3.107.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.107.700	$ 0	$ 3.107.700
25-14	25-14 COLPENSIONES	13	$ 3.538.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.538.200	$ 0	$ 3.538.200
231001	231001-COLFONDOS	6	$ 1.698.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.698.200	$ 0	$ 1.698.200
SUBTOTALES:										$ 11.171.100	$ 0	$ 11.171.100

TOTAL APORTES A SALUD

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD VALOR	LICENCIA MATERNIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	LICENCIA MATERNIDAD VALOR	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	LIQUIDACIÓN VALOR ADRES	MORA COTIZACIÓN	MORA VALOR ADRES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	4		$ 0		$ 0		$ 0	$ 283.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 283.200	$ 0	$ 0	$ 283.200
EPS005	EPS005-SANITAS S.A	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 71.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 71.100	$ 0	$ 0	$ 71.100
EPS040	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	8		$ 0		$ 0		$ 0	$ 566.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 566.000	$ 0	$ 0	$ 566.000
ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 71.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 71.000	$ 0	$ 0	$ 71.000
ESSC24	ESSC24-COOSALUD ESS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 111.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 111.500	$ 0	$ 0	$ 111.500
EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	26		$ 0		$ 0		$ 0	$ 1.753.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.753.500	$ 0	$ 0	$ 1.753.500
EPS042	EPS042 - COOSALUD	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 70.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 70.900	$ 0	$ 0	$ 70.900
SUBTOTALES:													$ 2.927.200	$ 0	$ 0	$ 2.927.200

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD IRP VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
14-7	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	42		$ 0	$ 0		$ 0	$ 1.672.500	$ 1.672.500	$ 0	$ 0	$ 1.672.500
SUBTOTALES:									$ 1.672.500	$ 0	$ 0	$ 1.672.500

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
CCF03	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	42	$ 2.751.000	$ 0	$ 2.751.000
SUBTOTALES:			$ 2.751.000	$ 0	$ 2.751.000

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	CC 1000747191	ORTEGA YEPES VALENTINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								
2	CC 1000762174	LOAIZA SANCHEZ MARIA CAMILA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-28								
3	CC 1000762174	LOAIZA SANCHEZ MARIA CAMILA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												20-21					
4	CC 1001617541	MARIN VALENCIA LUISA FERNANDA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI																	01-05
5	CC 1001617541	MARIN VALENCIA LUISA FERNANDA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-25								
6	CC 1001710004	ESTRADA DE OSSA MARIANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
1	25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.764.928	$ 282.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.400
2	230201-PROTECCION	28	$ 1.655.091	$ 264.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 264.900
3	230201-PROTECCION	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700
4	25-14 COLPENSIONES	5	$ 291.818	$ 46.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 46.700
5	25-14 COLPENSIONES	25	$ 1.481.384	$ 237.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 237.100
6	230301-PORVENIR	30	$ 1.764.928	$ 282.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.400

SEGURIDAD SOCIAL — SALUD / ARP

Nº	SALUD ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ARP ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
1	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.764.928	$ 70.600	$ 0	$ 70.600	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.764.928		$ 43.000
2	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	28	$ 1.655.091	$ 66.300	$ 0	$ 66.300	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.655.091		$ 40.400
3	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0
4	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	5	$ 291.818	$ 11.700	$ 0	$ 11.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	5	$ 291.818		$ 0
5	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	25	$ 1.481.384	$ 59.300	$ 0	$ 59.300	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	25	$ 1.481.384		$ 36.100
6	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.764.928	$ 70.600	$ 0	$ 70.600	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.764.928		$ 43.000

PARAFISCALES

Nº	CCF DÍAS COT	CCF IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	30	$ 1.764.928	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
2	28	$ 1.655.091	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 66.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
3	2	$ 116.727	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
4	5	$ 291.818	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
5	25	$ 1.481.384	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 59.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
6	30	$ 1.764.928	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Banco de Bogotá

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
CIUDAD/MUNICIPIO:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			6015040051	TIPO DE PLANILLA:	E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	marzo AÑO	2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES abril AÑO 2026
DÍAS DE MORA:			0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2026/04/23	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	2695580001

LIQUIDACION DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES						
																										PENSIÓN								SALUD						ARP				CCF		SENA		ICBF		ESAP		MINEDU
N°	IDENTIFICACION	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	IVG	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
7	CC 1005675519	MARTINEZ RIBON STEFANY MARCELA	DEPEND		$ 2.600.000	FIJO			SI																01-13	230201-PROTECCION	13	$ 1.126.667	$ 180.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 180.300	ESSC24-COOSALUD ESS	13	$ 1.126.667	$ 45.100	$ 0	$ 45.100	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	13	$ 1.126.667		$ 0	13	$ 1.126.667	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
8	CC 1005675519	MARTINEZ RIBON STEFANY MARCELA	DEPEND		$ 2.600.000	FIJO			SI																14-20	230201-PROTECCION	7	$ 606.667	$ 97.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 97.100	ESSC24-COOSALUD ESS	7	$ 606.667	$ 24.300	$ 0	$ 24.300	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	7	$ 606.667		$ 0	7	$ 606.667	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
9	CC 1005675519	MARTINEZ RIBON STEFANY MARCELA	DEPEND		$ 2.600.000	FIJO			SI									01-10								230201-PROTECCION	10	$ 1.052.240	$ 168.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 168.400	ESSC24-COOSALUD ESS	10	$ 1.052.240	$ 42.100	$ 0	$ 42.100	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	10	$ 1.052.240		$ 25.700	10	$ 1.052.240	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 42.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
10	CC 1017232510	PEREIRA ESTRADA LIZETH	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								230301-PORVENIR	30	$ 1.766.320	$ 282.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.766.320	$ 70.700	$ 0	$ 70.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.766.320		$ 43.100	30	$ 1.766.320	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
11	CC 1028140000	VELASQUEZ HERRERA MARIA CAMILA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-28								230301-PORVENIR	28	$ 1.636.986	$ 262.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 262.000	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	28	$ 1.636.986	$ 65.500	$ 0	$ 65.500	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.636.986		$ 39.900	28	$ 1.636.986	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 65.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
12	CC 1028140000	VELASQUEZ HERRERA MARIA CAMILA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												24-25					230301-PORVENIR	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
13	CC 1033330696	ESTRADA FERNANDEZ CAROLINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.771.891	$ 283.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.600	EPS042 - COOSALUD	30	$ 1.771.891	$ 70.900	$ 0	$ 70.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.771.891		$ 43.200	30	$ 1.771.891	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
14	CC 1035972998	ESTRADA DE OSSA WENDY DAHIANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												19-20					25-14 COLPENSIONES	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
15	CC 1035972998	ESTRADA DE OSSA WENDY DAHIANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-28								25-14 COLPENSIONES	28	$ 1.646.735	$ 263.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 263.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	28	$ 1.646.735	$ 65.900	$ 0	$ 65.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.646.735		$ 40.200	28	$ 1.646.735	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 65.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
16	CC 1038385957	HIGUITA CASTAÑO MONICA ALEJANDRA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-28								230301-PORVENIR	28	$ 1.653.695	$ 264.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 264.600	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	28	$ 1.653.695	$ 66.200	$ 0	$ 66.200	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.653.695		$ 40.300	28	$ 1.653.695	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 66.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
17	CC 1038385957	HIGUITA CASTAÑO MONICA ALEJANDRA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												19-20					230301-PORVENIR	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
18	CC 1038803360	BETANCUR PULGARIN LEIDY JHOANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								231001-COLFONDOS	30	$ 1.770.499	$ 283.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.300	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.770.499	$ 70.900	$ 0	$ 70.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.770.499		$ 43.200	30	$ 1.770.499	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
19	CC 1039449274	RENDON MEDINA YESSICA ALEJANDRA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								230301-PORVENIR	30	$ 1.773.284	$ 283.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.800	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.773.284	$ 71.000	$ 0	$ 71.000	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.773.284		$ 43.200	30	$ 1.773.284	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 71.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
20	CC 1040730798	VELEZ ROMAN ANA KARINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												29-30					230301-PORVENIR	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 0	$ 0	$ 0	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

Planilla Pagada
Planilla Pagada
SOI

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

SOI — Banco de Bogotá

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
CIUDAD/MUNICIPIO:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	6015040051	TIPO DE PLANILLA:	E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES marzo AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES abril AÑO 2026
DÍAS DE MORA:	0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/04/23	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	2695580001

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
21	CC 1040730798	VELEZ ROMAN ANA KARINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-26								
22	CC 1040730798	VELEZ ROMAN ANA KARINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												16-17					
23	CC 1040732772	ESTRADA SANCHEZ DIANA YULIET	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								
24	CC 1040737803	YEPES SANCHEZ JENIFFER	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												02-02					
25	CC 1040737803	YEPES SANCHEZ JENIFFER	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-29								
26	CC 1040739065	ARISMENDI GONZALEZ CEIDI LORENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-18								
27	CC 1040739065	ARISMENDI GONZALEZ CEIDI LORENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI																	16-17
28	CC 1040739065	ARISMENDI GONZALEZ CEIDI LORENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI																	10-14
29	CC 1040739065	ARISMENDI GONZALEZ CEIDI LORENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI																	05-09
30	CC 1040747446	LONDOÑO DUIRAMA JENNY VANESA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	19								19-30								
31	CC 1040747526	OYOLA UPEGUI SUGEY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								
32	CC 1040749622	ACOSTA VALENCIA DANIELA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								
33	CC 1040759281	HURTADO VELEZ PAULA ANDREA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								
34	CC 1043660714	GOMEZ PEÑA ROSA ELENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
21	230301-PORVENIR	26	$ 1.535.506	$ 245.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 245.700
22	230301-PORVENIR	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700
23	230201-PROTECCION	30	$ 1.770.499	$ 283.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.300
24	230201-PROTECCION	1	$ 58.364	$ 9.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 9.400
25	230201-PROTECCION	29	$ 1.712.099	$ 274.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 274.000
26	230301-PORVENIR	18	$ 1.064.428	$ 170.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 170.400
27	230301-PORVENIR	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700
28	230301-PORVENIR	5	$ 291.818	$ 46.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 46.700
29	230301-PORVENIR	5	$ 291.818	$ 46.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 46.700
30	230201-PROTECCION	12	$ 710.149	$ 113.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 113.700
31	230201-PROTECCION	30	$ 1.770.499	$ 283.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.300
32	230301-PORVENIR	30	$ 1.770.499	$ 283.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.300
33	230301-PORVENIR	30	$ 1.773.284	$ 283.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.800
34	230201-PROTECCION	30	$ 1.774.677	$ 284.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 284.000

SALUD / ARP / PARAFISCALES

Nº	SALUD ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ARP ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
21	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	26	$ 1.535.506	$ 61.500	$ 0	$ 61.500	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	26	$ 1.535.506		$ 37.500	26	$ 1.535.506	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 61.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
22	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
23	EPS002-SALUD TOTAL	30	$ 1.770.499	$ 70.900	$ 0	$ 70.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.770.499		$ 43.200	30	$ 1.770.499	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
24	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	1	$ 58.364	$ 2.400	$ 0	$ 2.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	1	$ 58.364		$ 0	1	$ 58.364	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
25	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	29	$ 1.712.099	$ 68.500	$ 0	$ 68.500	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	29	$ 1.712.099		$ 41.800	29	$ 1.712.099	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 68.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
26	EPS002-SALUD TOTAL	18	$ 1.064.428	$ 42.600	$ 0	$ 42.600	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	18	$ 1.064.428		$ 26.000	18	$ 1.064.428	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 42.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
27	EPS002-SALUD TOTAL	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
28	EPS002-SALUD TOTAL	5	$ 291.818	$ 11.700	$ 0	$ 11.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	5	$ 291.818		$ 0	5	$ 291.818	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
29	EPS002-SALUD TOTAL	5	$ 291.818	$ 11.700	$ 0	$ 11.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	5	$ 291.818		$ 0	5	$ 291.818	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
30	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	12	$ 710.149	$ 28.500	$ 0	$ 28.500	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	12	$ 710.149		$ 17.300	12	$ 710.149	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 28.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
31	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	30	$ 1.770.499	$ 70.900	$ 0	$ 70.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.770.499		$ 43.200	30	$ 1.770.499	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
32	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	30	$ 1.770.499	$ 70.900	$ 0	$ 70.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.770.499		$ 43.200	30	$ 1.770.499	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
33	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.773.284	$ 71.000	$ 0	$ 71.000	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.773.284		$ 43.200	30	$ 1.773.284	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 71.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
34	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.774.677	$ 71.000	$ 0	$ 71.000	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.774.677		$ 43.300	30	$ 1.774.677	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 71.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

SOI — Banco de Bogotá

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
CIUDAD/MUNICIPIO:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			6015040051	TIPO DE PLANILLA:				E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	marzo AÑO	2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	abril	AÑO	2026
DÍAS DE MORA:			0					
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2026/04/23	NÚMERO AUTORIZACIÓN:				2695580001

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

N°	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BASICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
35	CC 21463576	SUAREZ TANGARIFE NILSA DE JESUS	DEPEND	NO OBLIG COT PENS EDAD	$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								
36	CC 21533621	CRUZ GARCES LUZ VIVIANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI														L-03-04			
37	CC 21533621	CRUZ GARCES LUZ VIVIANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI																	
38	CC 21533777	ROMAN ZAPATA LEIDY YOHANNA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-28								
39	CC 21533777	ROMAN ZAPATA LEIDY YOHANNA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												02-03					
40	CC 30390663	BORJA PARDO CARMEN MILENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								
41	CC 39165310	JIMENEZ JIMENEZ LUZ MARINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								
42	CC 42779950	OSPINA ARANGO VILMA NANCY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-27								
43	CC 42779950	OSPINA ARANGO VILMA NANCY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												09-11					
44	CC 42784806	VALENCIA TORRES BEATRIZ HELENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								
45	CC 42786996	RUIZ BEDOYA LUZ NELLY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								
46	CC 42792496	BLANDON OSORIO NELIDA MARIA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15								01-15								
47	CC 42793715	LONDOÑO CRUZ MARIA EUGENIA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								
48	CC 42799722	CAMPIÑO YEPES LENIS YOHANNA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

N°	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
35			$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0		$ 0
36	230201-PROTECCION	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700
37	230201-PROTECCION	28	$ 1.634.178	$ 261.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 261.500
38	230201-PROTECCION	28	$ 1.652.306	$ 264.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 264.400
39	230201-PROTECCION	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700
40	231001-COLFONDOS	30	$ 1.771.891	$ 283.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.600
41	25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.771.891	$ 283.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.600
42	231001-COLFONDOS	27	$ 1.596.791	$ 255.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 255.500
43	231001-COLFONDOS	3	$ 175.091	$ 28.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 28.100
44	25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.766.320	$ 282.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.700
45	25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.771.891	$ 283.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.600
46	25-14 COLPENSIONES	15	$ 885.249	$ 141.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 141.700
47	25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.773.284	$ 283.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.800
48	25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.764.928	$ 282.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.400

SEGURIDAD SOCIAL — SALUD / ARP

N°	SALUD ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ARP ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
35	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.771.891	$ 70.900	$ 0	$ 70.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.771.891		$ 43.200
36	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0
37	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	28	$ 1.634.178	$ 65.400	$ 0	$ 65.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.634.178		$ 39.900
38	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	28	$ 1.652.306	$ 66.100	$ 0	$ 66.100	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.652.306		$ 40.300
39	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0
40	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.771.891	$ 70.900	$ 0	$ 70.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.771.891		$ 43.200
41	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.771.891	$ 70.900	$ 0	$ 70.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.771.891		$ 43.200
42	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	27	$ 1.596.791	$ 63.900	$ 0	$ 63.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	27	$ 1.596.791		$ 38.900
43	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	3	$ 175.091	$ 7.100	$ 0	$ 7.100	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	3	$ 175.091		$ 0
44	EPS002-SALUD TOTAL	30	$ 1.766.320	$ 70.700	$ 0	$ 70.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.766.320		$ 43.100
45	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	30	$ 1.771.891	$ 70.900	$ 0	$ 70.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.771.891		$ 43.200
46	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	15	$ 885.249	$ 35.500	$ 0	$ 35.500	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	15	$ 885.249		$ 21.600
47	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.773.284	$ 71.000	$ 0	$ 71.000	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.773.284		$ 43.200
48	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.764.928	$ 70.600	$ 0	$ 70.600	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.764.928		$ 43.000

PARAFISCALES

N°	DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
35	30	$ 1.771.891	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
36	2	$ 116.727	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
37	28	$ 1.634.178	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 65.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
38	28	$ 1.652.306	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 66.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
39	2	$ 116.727	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
40	30	$ 1.771.891	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
41	30	$ 1.771.891	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
42	27	$ 1.596.791	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 63.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
43	3	$ 175.091	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
44	30	$ 1.766.320	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
45	30	$ 1.771.891	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
46	15	$ 1.034.420	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 41.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
47	30	$ 1.773.284	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 71.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
48	30	$ 1.764.928	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

Planilla Pagada

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Banco de Bogotá

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
CIUDAD/MUNICIPIO:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			6015040051	TIPO DE PLANILLA:	E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	marzo AÑO	2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES abril AÑO 2026
DÍAS DE MORA:			0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2026/04/23	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	2695580001

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES					
																										PENSIÓN								SALUD						ARP					CCF		SENA	ICBF	ESAP	MINEDU
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
49	CC 42800340	HERRERA MARTINEZ DIANA MARCELA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI									01-30								25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.753.786	$ 260.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 260.700	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	30	$ 1.753.786	$ 70.200	$ 0	$ 70.200	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.753.786		$ 42.800	30	$ 1.753.786	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
50	CC 43160620	VALENCIA CASTAÑO PAULA ANDREA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI											19-20						25-14 COLPENSIONES	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
51	CC 43160620	VALENCIA CASTAÑO PAULA ANDREA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI									01-28								25-14 COLPENSIONES	28	$ 1.653.699	$ 264.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 264.600	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	28	$ 1.653.699	$ 66.200	$ 0	$ 66.200	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.653.699		$ 40.300	28	$ 1.653.699	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 66.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
52	CC 43169316	QUINTERO CASTAÑO ANA YOLANDA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI									01-30								230201-PROTECCION	30	$ 1.770.499	$ 283.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.300	EPS002-SALUD TOTAL	30	$ 1.770.499	$ 70.900	$ 0	$ 70.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.770.499		$ 43.200	30	$ 1.770.499	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
53	CC 43189962	ZULETA LEYDY VIVIANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI											03-04						231001-COLFONDOS	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
54	CC 43189962	ZULETA LEYDY VIVIANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI										29-30							231001-COLFONDOS	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 0	$ 0	$ 0	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
55	CC 43189962	ZULETA LEYDY VIVIANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI									01-26								231001-COLFONDOS	26	$ 1.520.286	$ 243.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 243.300	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	26	$ 1.520.286	$ 60.900	$ 0	$ 60.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	26	$ 1.520.286		$ 37.100	26	$ 1.520.286	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 60.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
56	CC 43204194	MUÑOZ ALZATE FANNORY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI									01-30								231001-COLFONDOS	30	$ 1.773.981	$ 283.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.900	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.773.981	$ 71.000	$ 0	$ 71.000	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.773.981		$ 43.300	30	$ 1.773.981	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 71.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
57	CC 43209685	PUERTA VELEZ ANA MARIA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI											12-13						230301-PORVENIR	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
58	CC 43209685	PUERTA VELEZ ANA MARIA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI															05-11		230301-PORVENIR	7	$ 408.545	$ 65.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 65.400	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	7	$ 408.545	$ 16.400	$ 0	$ 16.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	7	$ 408.545		$ 0	7	$ 408.545	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
59	CC 43209685	PUERTA VELEZ ANA MARIA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI									01-21								230301-PORVENIR	21	$ 1.232.664	$ 197.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 197.300	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	21	$ 1.232.664	$ 49.400	$ 0	$ 49.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	21	$ 1.232.664		$ 30.100	21	$ 1.232.664	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 49.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
60	CC 43410157	CARO VELEZ DORA ELENA	DEPEND	NO OBLIG COT PENS EDAD	$ 1.750.905	FIJO		SI									01-30									30		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0		$ 0	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.773.284	$ 71.000	$ 0	$ 71.000	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.773.284		$ 43.200	30	$ 1.773.284	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 71.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
61	CC 43828569	VALENCIA CASTAÑO YANET	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI									01-30								25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.777.463	$ 284.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 284.400	EPS005-SANITAS S.A	30	$ 1.777.463	$ 71.100	$ 0	$ 71.100	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.777.463		$ 43.300	30	$ 1.777.463	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 71.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
62	CC 43833400	BASTIDAS RENDON MARIA LOURDES	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI									01-30								231001-COLFONDOS	30	$ 1.769.106	$ 283.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.100	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.769.106	$ 70.800	$ 0	$ 70.800	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.769.106		$ 43.100	30	$ 1.769.106	SCCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 70.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

Planilla Pagada
Planilla Pagada
Planilla Pagada
Pagada en SOI

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Banco de Bogotá

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901269191
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
CIUDAD/MUNICIPIO:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			6015040051	TIPO DE PLANILLA:			E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	marzo	AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	abril	AÑO 2026
DIAS DE MORA:			0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2026/04/23	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			2695580001

LIQUIDACION DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES						
																										PENSIÓN								SALUD						ARP						CCF						
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	ICE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
03	CC 32408426	GARCIA MARISOL	DEPEND		$ 1,750,902	FIJO			SI									01-30									230201-PROTECCION	30	$ 1,774,677	$ 284,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 284,000	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	30	$ 1,774,677	$ 71,000	$ 0	$ 71,000	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1,774,677		$ 43,300	30	$ 1,774,677	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 71,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 18.521.800

Planilla Pagada

Planilla Pagada

EDUCACION Jornada

PRODUCTORA DE ALIMENTOS S.A.S

PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S
PRODUCTORA DE ALIMENTOS
NIT 901289191-8
CL 72 44 51
MEDELLIN, ANTIOQUIA
Autorización Numeración de Facturación No. 18764085735727 de 2024-12-19
Autorización del No FEF1001 al FEF2000 - Vigencia 24 meses Facturación Electrónica de venta.
responsable de IVA no autorretenedor

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA.
No. FEF1562
Fecha de generación
2026-05-11 16:11:00-05:00
Fecha Vencimiento
2026-05-12 16:11:00-05:00
Fecha de Expedición:
2026-05-11 16:11:00-05:00
Fecha de Certificación DIAN:
2026-05-11 16:11:00-05:00

Nombre:	C.C / Nit:	Plan:	Folio:	Habitación:	Noches:
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA	NIT 890980782		001764		0
Dirección:	**Ciudad:**	**Llegada:**	**Salida:**	**Caja:**	**Usuario:**
CL 80 SUR 58 78	LA ESTRELLA	2026-05-11	2026-05-11	03	MBETANCUR
Huesped:	**Ident:**	**Compañía:**		**Numero de Personas**	
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA	890980782	MUNICIPIO DE LA ESTRELLA		Adultos: 1 Niños: 0	

No.	Cod Item	UNI MED	Concepto	Cant.	Vl. Unit	Tiquete	Valor	Iva	INC	Total	Abonos	Saldo
			Fecha: 2026.05.11									
1	1358		PREESCOLAR (GRADO 0) MINUTA PS	5.683,00	8.188,00		46.532.404,00			46.532.404,00		46,532,404.00
2	1359		PREESCOLAR (GRADO 0) MINUTA TC	430,00	8.839,00		3.800.770,00			3.800.770,00		50,333,174.00
3	1360		PRIMARIA (GRADO 1 2 3) MINUTA PS	19.180,00	9.083,00		174.211.940,00			174.211.940,00		224,545,114.00
4	1361		PRIMARIA (GRADO 1 2 3) MINUTA TC	1.825,00	9.734,00		17.764.550,00			17.764.550,00		242,309,664.00
5	1362		PRIMARIA (GRADO 4 5) MINUTA PS	11.294,00	9.043,00		102.131.642,00			102.131.642,00		344,441,306.00
6	1363		PRIMARIA (GRADO 4 5) MINUTA TC	1.136,00	9.695,00		11.013.520,00			11.013.520,00		355,454,826.00
7	1364		SECUNDARIA (GRADO 6 7 8 9) MINUTA PS	16.757,00	10.675,00		178.880.975,00			178.880.975,00		534,335,801.00
8	1365		SECUNDARIA (GRADO 6 7 8 9) MINUTA TC	2.113,00	11.326,00		23.931.838,00			23.931.838,00		558,267,639.00
9	1366		MEDIA (GRADO 10 11) MINUTA PS	4.668,00	11.320,00		52.841.760,00			52.841.760,00		611,109,399.00

14 MAY 2026
8:35am

ENTREGA DE RACIONES CORRESPONDIENTES A 18 DIAS ESCOLARES DENTRO DEL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 1 AL 30 DE ABRIL 2026

	Total Cargos	PaidOut Automático-CheckOut:	Total Abonos:	CxC
	618.543.390,00	0,00	0,00	(618.543.390,00)

Documentos Referenciados

Tipo de Documento:	Número de Documento:	Fecha:	Razón de Referencia:

TRASPASO A PARTICULARES

Nombre:

Entiendo que mi responsabilidad por esta cuenta sigue vigente y me hago personalmente responsable en el caso que la persona, compañía o asociación indicada dejase de pagar parcial o totalmente la suma a cancelar aqui especificada

Firma:

C.C.

Forma de Pago	
Crédito	
Medio de Pago	
Otro*	
ReteIVA	$0,00
ReteRenta	$0.00
ReteICA	$0.00
Total Factura Electrónica	$618.543.390,00
Propina	$0,00

Esta factura se asimilará en sus efectos a la letra de cambio, según el articulo 774 Y 779 del codigo de comercio. Causará intereses de mora a la tasa vigente transcurridos 30 días a partir de la fecha de su expedición. ART. 12 DE LA LEY 446 DE 1998.

CUFE: 9b249ca05d73c7418dbd44e8b22bbf6d945c39ec05548b9f80d4e6a43edb027c2d2b619066f34574fbf5c905957855bd

PRODUCTORA DE ALIMENTOS S.A.S

PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S
PRODUCTORA DE ALIMENTOS
NIT 901289191-8
CL 72 44 51
MEDELLIN, ANTIOQUIA
Autorización Numeración de Facturación No. 18764085735727 de 2024-12-19
Autorización del No FEF1001 al FEF2000 - Vigencia 24 meses Facturación Electrónica de venta.
responsable de IVA no autorretenedor

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA.
No. FEF1562
Fecha de generación
2026-05-11 16:11:00-05:00
Fecha Vencimiento
2026-05-12 16:11:00-05:00
Fecha de Expedición:
2026-05-11 16:11:00-05:00
Fecha de Certificación DIAN:
2026-05-11 16:11:00-05:00

Nombre: MUNICIPIO DE LA ESTRELLA	**C.C / Nit:** NIT 890980782	**Plan:**	**Folio:** 001764	**Habitación:**	**Noches:** 0
Dirección: CL 80 SUR 58 78	**Ciudad:** LA ESTRELLA	**Llegada:** 2026-05-11	**Salida:** 2026-05-11	**Caja:** 03	**Usuario:** MBETANCUR
Huesped: MUNICIPIO DE LA ESTRELLA	**Ident:** 890980782	**Compañía:** MUNICIPIO DE LA ESTRELLA		**Numero de Personas** Adultos: 1 Niños: 0	

No.	Cod Item	UNI MED	Concepto	Cant.	Vl. Unit	Tiquete	Valor	Iva	INC	Total	Abonos	Saldo
10	1367		MEDIA (GRADO 10 11) MINUTA TC	621,00	11.971,00		7.433.991,00			7.433.991,00		618,543,390.00
11			Credito Empresa:0108 MUNICIPIO DE LA EST								-618.543.390,00	0.00
Total Registros: 11												
					Sub Totales		618,543,390.00	0.00	0.00	618,543,390.00	-618,543,390.00	0.00

Resumen Cargos

Resumen Impuestos

TOTAL CARGOS NO GRAVADOS	
TOTAL CARGOS GRAVADOS	618.543.390,00
TOTAL CARGOS GRAVADOS 0.00%	0,00
TOTAL IVA 0.00%	0,00
TOTAL IVA	0,00
TOTAL IPC	0,00
TOTAL ABONOS Y PAGOS	0,00
TOTAL CXC	0,00
TOTAL RETENCION	618.543.390,00
PAIDOUT AUTOMATICO-CHECKOUT	0,00
TOTAL	0,00
	0,00

Ingresos Para Terceros

ENTREGA DE RACIONES CORRESPONDIENTES A 18 DIAS ESCOLARES DENTRO DEL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 1 AL 30 DE ABRIL 2026

Total Cargos	PaidOut Automático-CheckOut:	Total Abonos:	CxC
618.543.390,00	0,00	0,00	(618.543.390,00)

Documentos Referenciados

Tipo de Documento:	Número de Documento:	Fecha:	Razón de Referencia:

TRASPASO A PARTICULARES

Nombre:

Entiendo que mi responsabilidad por esta cuenta sigue vigente y me hago personalmente responsable en el caso que la persona, compañía o asociación indicada dejase de pagar parcial o totalmente la suma a cancelar aqui especificada

Firma:

C.C.

Forma de Pago	
Crédito	
Medio de Pago	
Otro*	
ReteIVA	$0.00
ReteRenta	$0.00
ReteICA	$0.00
Total Factura Electrónica	$618.543.390,00
Propina	$0,00

Esta factura se asimilará en sus efectos a la letra de cambio, según el articulo 774 Y 779 del codigo de comercio. Causará intereses de mora a la tasa vigente transcurridos 30 días a partir de la fecha de su expedición. ART. 12 DE LA LEY 446 DE 1998.

CUFE: 9b249ca05d73c7418dbd44e8b22bbf6d945c39ec05548b9f80d4e6a43edb027c2d2b619066f34574fbf5c905957855bd

MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

NIT 890980782

MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

Fecha de Impresión: 13/05/2026
Hora de Impresión: 3:16:21p. m.
Pagina 1 de 1

COMPROBANTE DE ENTRADA

Ciudad y Fecha: LA ESTRELLA, 13/05/2026

Concepto: 1 - ENTRADAS

Proveedor: EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS

Correo: CL 83 SUR #55 56

Ciudad: LA ESTRELLA

Nro. 3471
Factura: FEF1562
CC 43633818
Teléfono: 3020991

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDADES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
17007001819	MINUTA (GRADO 1,2,3)	19180	9.083,00	174.211.940,00
17007001820	MINUTA (GRADO 4,5)	11294	9.043,00	102.131.642,00
17007001821	MINUTA (GRADO 6,7,8,9)	16757	10.675,00	178.880.975,00
17007001824	MINUTA PREESCOLAR (GRADO 0) TC	430	8.839,00	3.800.770,00
17007001825	MINUTA PRIMARIA(GRADO 1 2 3) TC	1825	9.734,00	17.764.550,00
17007001826	MINUTA PRIMARIA(GRADO 4 5) TC	1136	9.695,00	11.013.520,00
17007001827	MINUTA SECUNDARIA(GRADO 6 7 8 9) TC	2113	11.326,00	23.931.838,00
17007001828	MINUTA MEDIA(GRADO 10 11) TC	621	11.971,00	7.433.991,00
16415000103	PREESCOLAR GRADO 0 MINUTA PS	5683	8.188,00	46.532.404,00
16415000104	MEDIA GRADO 10 11 MINUTA PS	4668	11.320,00	52.841.760,00

SON: SEISCIENTOS DIECIOCHO MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS

V. Antes de IVA	618.543.390,00
IVA	0,00
V. Despues de IVA	618.543.390,00
IMPU. AL CONSUMO	0,00
V. TOTAL	618.543.390,00

Observaciones:
COMPRA REALIZADA POR LA SECRETARIA DE EDUCACION FACTURA #FEF1562

TÉCNICO OPERATIVO (ALMACEN E INVENTARIOS)

MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

NIT: 890980782

MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

COMPROBANTE DE SALIDA

Fecha de Impresión: 13/05/2026
Hora de Impresión: 3:17:29p. m.
Pagina 1 de 1

Ciudad y Fecha: LA ESTRELLA, 13/05/2026

Nro. 9260

Dependencia:

2 - SALIDAS POR DESPACHO

Responsable: EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS

CC: 43633818

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDADES	PLACA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
17007001819	MINUTA (GRADO 1,2,3)	19180		9.083,00	174.211.940,00
17007001820	MINUTA (GRADO 4,5)	11294		9.043,00	102.131.642,00
17007001821	MINUTA (GRADO 6,7,8,9)	16757		10.675,00	178.880.975,00
17007001824	MINUTA PREESCOLAR (GRADO 0) TC	430		8.839,00	3.800.770,00
17007001825	MINUTA PRIMARIA(GRADO 1 2 3) TC	1825		9.734,00	17.764.550,00
17007001826	MINUTA PRIMARIA(GRADO 4 5) TC	1136		9.695,00	11.013.520,00
17007001827	MINUTA SECUNDARIA(GRADO 6 7 8 9) TC	2113		11.326,00	23.931.838,00
17007001828	MINUTA MEDIA(GRADO 10 11) TC	621		11.971,00	7.433.991,00
16415000103	PREESCOLAR GRADO 0 MINUTA PS	5683		8.188,00	46.532.404,00
16415000104	MEDIA GRADO 10 11 MINUTA PS	4668		11.320,00	52.841.760,00

SON: SEISCIENTOS DIECIOCHO MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS

618.543.390,00

Observaciones:
COMPRA REALIZADA POR LA SECRETARIA DE FACTURA N.FEF1562

TÉCNICO OPERATIVO (ALMACEN E INVENTARIOS)	EMPLEADO QUE RECIBE
Natalia C	Edna Mabel Alzate Ceballos

ALCALDÍA DE
LA ESTRELLA

ORDEN DE COMPRA

Código: FO-GA-12	Versión: 02	Fecha de Aprobación: 12-11-2024	
ALMACÉN			
Ciudad y fecha:	La Estrella, 11 de mayo 2026	Nro:	770
Proveedor:	Productora de Alimentos S.A.S	Teléfono:	
Nit:	901289191-8	Forma de pago:	30 días
Dirección:	calle 72 # 44-51	Fecha entrega:	13/05/2026

Código	Descripción	Marca	Cant	Vlr Unit	Vlr Total
17007001819	MINUTA (GRADO 1,2,3)		19180	9.083,00	$ 174.211.940,00
17007001820	MINUTA (GRADO 4,5)		11294	9.043,00	$ 102.131.642,00
17007001821	MINUTA (GRADO 6,7,8,9)		16757	10.675,00	$ 178.880.975,00
17007001824	MINUTA PREESCOLAR (GRADO 0) TC		430	8.839,00	$ 3.800.770,00
17007001825	MINUTA PRIMARIA(GRADO 1 2 3) TC		1825	9.734,00	$ 17.764.550,00
17007001826	MINUTA PRIMARIA(GRADO 4 5) TC		1136	9.695,00	$ 11.013.520,00
17007001827	MINUTA SECUNDARIA(GRADO 6 7 8 9) TC		2113	11.326,00	$ 23.931.838,00
17007001828	MINUTA MEDIA(GRADO 10 11) TC		621	11.971,00	$ 7.433.991,00
16415000103	PREESCOLAR GRADO 0 MINUTA PS		5683	8.188,00	$ 46.532.404,00
16415000104	MEDIA GRADO 10 11 MINUTA PS		4668	11.320,00	$ 52.841.760,00

FACTURA No. FEMJ 274 CORRESPONDIENTE A LA COMPRA DE IMPLEMENTOS DE ASEO Y ALIMENTACION PARA LA SECRETARIA DE GOBIERNO	**SUBT**	$ 618.543.390,000
	IVA	$ -
	TOTAL	$ 618.543.390,000

Fdno Mabel Alvarez Caballos

Secretario de Despacho