COMPROBANTE DE EGRESO CE Nº 00942

Documentos Asignados	
Num Doc.	Fecha Doc.
00711	05/05/2026

FECHA DE EXPEDICIÓN: 06/05/2026

Nit ò Cedula:	811.016.502
Beneficiario:	FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA

CONCEPTO DE ESTE COMPROBANTE

PAGO INFORME DE SEGUIMIENTO No. 2 CORRESPONDIENTE AL PERÍODO DEL 14 DE MARZO AL 5 DE MAYO DE 2026 DEL CA - 002- 2026 IMPLEMENTACIÒN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE ITUANGO - ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026

Rubro		Descripción	Valor Rubro
2.3.2.02.02.006		**COMERCIO Y DISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA**	**1.055.814.650,00**
CCPET01 - CPC V2.1 AC	62129	Comercio al por menor de productos alimenticios n.c.p., en establecimientos no especializados	1.055.814.650,00
CCPET02 - UNIDAD EJECUTORA	16.0	ENTIDADES TERRITORIALES - ADMINISTRACION CENTRAL	1.055.814.650,00
CCPET05 - FUENTES DE FINANCIACIÓN	1.2.3.3.04	OTRAS TRANSFERENCIAS CORRIENTES DE OTRAS ENTIDADES CON DESTINACION ESPECIFICA LEGAL DEL GOBIERNO GENERAL	1.055.814.650,00
CCPET80 - LÍNEA ESTRATÉGICA	LE3	Desarrollo social con enfoque de género, étnico y diferencial	1.055.814.650,00
CCPET81 - PRODUCTO DE INVERSIÓN	2201028	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentacion escolar EDUCACION calidad, cobertura y fortalecimiento de la educacion inicial, prescolar, basica y media.	1.055.814.650,00
CCPET83 - ATRIBUTO EJECUCIÓN CON / SIN SITUACIÓN DE FONDOS	C	Con Situación de Fondos	1.055.814.650,00
CCPET84 - ATRIBUTO DESTINACIÓN DE LA RENTA	120101	100% de La Renta	1.055.814.650,00
CCPET85 - INDICADOR DE INVERSIÓN	220102800	Raciones contratadas	1.055.814.650,00
CCPET03 - CLASIFICADOR PROGRAMÁTICO DE LA INVERSIÓN PÚBLICA	202500000046525	Implementación del programa de alimentación escolar - PAE- en Ituango	1.055.814.650,00
CCPET91 - ACTIVIDADES PLAN DE DESARROLLO	46525-22-1.1.2	Suministrar raciones alimentarias.	1.055.814.650,00

TOTAL PRESENTE ORDEN	TOTAL RETENCIONES	TOTAL A PAGAR
1.055.814.650,00	126.697.758,00	929.116.892,00

VALOR EN LETRAS: NOVECIENTOS VEINTINUEVE MILLONES CIENTO DIECISEIS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS

Detalle de Movimiento de Bancos y Caja			
Codigo	Detalle	Documento	Valor
41424301125-5	Municipio de Ituango - Alimentacion Escolar	0000000942	929.116.892,00

RETENCIONES		
DESCRIPCIÓN	%	VALOR
ESTAMILLA ADULTO MAYOR	4,00	42.232.586,00
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	2,00	21.116.293,00
ESTAMPILLA PRO - ELECTRIFICACION RURAL	0,50	5.279.073,00
ESTAMPILLA PRO-HOSPITAL	1,00	10.558.147,00
ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR	2,00	21.116.293,00
Tasa Deporte Gobernacion 2,5% Ordenanza 33	2,50	26.395.366,00

FIRMAS

Secretaría de Hacienda y Tesorería

Beneficiario

ORDEN DE PAGO OP Nº 00711

FECHA DE EXPEDICIÓN: **05/05/2026**

Documentos Asignados	
Num Doc.	Fecha Doc.
00103	26/01/2026

Nit ò Cedula:	811.016.502
Beneficiario:	FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA

CONCEPTO DE ESTA ORDEN DE PAGO

PAGO INFORME DE SEGUIMIENTO No. 2 CORRESPONDIENTE AL PERÍODO DEL 14 DE MARZO AL 5 DE MAYO DE 2026 DEL CA - 002- 2026 IMPLEMENTACIÒN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE ITUANGO - ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026

Rubro		Descripción	Valor Rubro
2.3.2.02.02.006		**COMERCIO Y DISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA**	**1.055.814.650,00**
CCPET01 - CPC V2.1 AC	62129	Comercio al por menor de productos alimenticios n.c.p., en establecimientos no especializados	1.055.814.650,00
CCPET02 - UNIDAD EJECUTORA	16.0	ENTIDADES TERRITORIALES - ADMINISTRACION CENTRAL	1.055.814.650,00
CCPET05 - FUENTES DE FINANCIACIÓN	1.2.3.3.04	OTRAS TRANSFERENCIAS CORRIENTES DE OTRAS ENTIDADES CON DESTINACION ESPECIFICA LEGAL DEL GOBIERNO GENERAL	1.055.814.650,00
CCPET80 - LÍNEA ESTRATÉGICA	LE3	Desarrollo social con enfoque de género, étnico y diferencial	1.055.814.650,00
CCPET81 - PRODUCTO DE INVERSIÓN	2201028	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentacion escolar EDUCACION calidad, cobertura y fortalecimiento de la educacion inicial, prescolar, basica y media.	1.055.814.650,00
CCPET83 - ATRIBUTO EJECUCIÓN CON / SIN SITUACIÓN DE FONDOS	C	Con Situación de Fondos	1.055.814.650,00
CCPET84 - ATRIBUTO DESTINACIÓN DE LA RENTA	120101	100% de La Renta	1.055.814.650,00
CCPET85 - INDICADOR DE INVERSIÓN	220102800	Raciones contratadas	1.055.814.650,00
CCPET03 - CLASIFICADOR PROGRAMÁTICO DE LA INVERSIÓN PÚBLICA	202500000046525	Implementación del programa de alimentación escolar - PAE- en Ituango	1.055.814.650,00
CCPET91 - ACTIVIDADES PLAN DE DESARROLLO	46525-22-1.1.2	Suministrar raciones alimentarias.	1.055.814.650,00

VALOR EN LETRAS: MIL CINCUENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CATORCE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS

RETENCIONES		
DESCRIPCIÓN	%	VALOR
ESTAMILLA ADULTO MAYOR	4,00	42.232.586,00
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	2,00	21.116.293,00
ESTAMPILLA PRO - ELECTRIFICACION RURAL	0,50	5.279.073,00
ESTAMPILLA PRO-HOSPITAL	1,00	10.558.147,00
ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR	2,00	21.116.293,00
Tasa Deporte Gobernacion 2,5% Ordenanza 33	2,50	26.395.366,00

TOTAL PRESENTE ORDEN **TOTAL RETENCIONES** **TOTAL A PAGAR**

1.055.814.650,00	126.697.758,00	929.116.892,00

FIRMAS	
Alcalde Municipal	Secretaria de Hacienda y Tesoreria

2571

CERTIFICADO DE REGISTRO Y COMPROMISO PRESUPUESTAL CRCP Nº 00103

FECHA DE EXPEDICIÓN: 26/01/2026

DOCUMENTOS ASIGNADOS	
NUM DOC	FECHA DOC
00007	05/01/2026

El Secretario de Hacienda y Tesoreria CERTIFICA, que en los articulos del presupuesto de la vigencia fiscal 2026, existe un compromiso presupuestal, para atender los compromisos adquiridos.

Documento de identidad	811.016.502
Nombre del beneficiario:	FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA

6DF127BB0BABF21F11259FD89B42A1EA

Rubro		Descripción	Valor Rubro
2.3.2.02.02.006		**COMERCIO Y DISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA**	**2.610.752.988,00**
CCPET01 - CPC V2.1 AC	62129	Comercio al por menor de productos alimenticios n.c.p., en establecimientos no especializados	2.610.752.988,00
CCPET02 - UNIDAD EJECUTORA	16.0	ENTIDADES TERRITORIALES - ADMINISTRACION CENTRAL	2.610.752.988,00
CCPET05 - FUENTES DE FINANCIACIÓN	1.2.3.3.04	OTRAS TRANSFERENCIAS CORRIENTES DE OTRAS ENTIDADES CON DESTINACION ESPECIFICA LEGAL DEL GOBIERNO GENERAL 1.915.595.532	2.266.272.222,00 350.676.690
	1.2.4.4.01	SGP-ASIGNACION ESPECIAL-PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR 283.460.766	344.480.766,00 61.020.000
CCPET80 - LÍNEA ESTRATÉGICA	LE3	Desarrollo social con enfoque de género, étnico y diferencial	2.610.752.988,00
CCPET81 - PRODUCTO DE INVERSIÓN	2201028	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentacion escolar EDUCACION calidad, cobertura y fortalecimiento de la educacion inicial, prescolar, basica y media.	2.610.752.988,00
CCPET83 - ATRIBUTO EJECUCIÓN CON / SIN SITUACIÓN DE FONDOS	C	Con Situación de Fondos	2.610.752.988,00
CCPET84 - ATRIBUTO DESTINACIÓN DE LA RENTA	120101	100% de La Renta	2.610.752.988,00
CCPET85 - INDICADOR DE INVERSIÓN	220102800	Raciones contratadas	2.610.752.988,00
CCPET03 - CLASIFICADOR PROGRAMÁTICO DE LA INVERSIÓN PÚBLICA	202500000046525	Implementación del programa de alimentación escolar - PAE- en Ituango	2.610.752.988,00
CCPET91 - ACTIVIDADES PLAN DE DESARROLLO	46525-22-1.1.2	Suministrar raciones alimentarias.	2.610.752.988,00

VALOR EN LETRAS DOS MIL SEISCIENTOS DIEZ MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS

CONCEPTO DE ESTA RESERVA:

PS - 020 - 2026 PRESTACIÓN DE APOYO A LA GESTIÓN PARA ADMINISTRAR DE MANERA OPORTUNA Y EFICIENTE EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRICULAS - SIMAT Y EL SISTEMA DE INFORMACIÓN PARA EL MONITOREO, LA PREVENCIÓN Y EL ANALISIS DE LA DESERCIÓN ESCOLAR - SIMPADE EN EL MUNICIPIO DE ITUANGO - ANTIOQUIA

FIRMAS	
Secretaria de Hacienda y Tesorería	Presupuesto Auxiliar Administrativo

FUNDACION Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA
NIT 811.016.502-8
CL 85 4801 entre Bloque 1 y Bloque 11 sector Capilla Central Mayorista
Tel: (604) 3585094
Itagui - Colombia
facturacionfundacionmayorista@gmail.com
www.fundacioncentralmayorista.com.co

Factura electrónica de venta
No. A 443

Señores	MUNICIPIO ITUANGO		
NIT	890.982.278-2	**Teléfono**	(604) 8643020 - Ext. 000
Dirección	Calle Berrio N° 19-08	**Ciudad**	Ituango - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	05/05/2026, 11:40
Expedición	05/05/2026, 11:40
Vencimiento	05/05/2026

Ítem	Código	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Valor desc.	Impto. Cargo	Vr. Total
1	05	SUMINISTRO DE VIVIERES ALIMENTICIOS. RACIONES ALIMENTICIAS	114,985.00	3,549.00	0.00	0 %	408,081,765.00
2	08	MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	1.00	512,285,440.00	0.00	0 %	512,285,440.00
3	06	OPERACIONES DEL PAE. TRANSPORTE	1.00	25,862,400.00	0.00	0 %	25,862,400.00
4	06	OPERACIONES DEL PAE. LOGISTICA	1.00	78,733,045.00	0.00	0 %	78,733,045.00
5	06	OPERACIONES DEL PAE. Kit de aseo de establecimientos educativos	1.00	26,892,000.00	0.00	0 %	26,892,000.00
6	06	OPERACIONES DEL PAE. GAS PROPANO (combustible)	1.00	3,960,000.00	0.00	0 %	3,960,000.00

Total items: 6

Total Bruto	1,055,814,650.00
IVA 0%	0.00
Total a Pagar	1,055,814,650.00

Valor en Letras:
Mil cincuenta y cinco millones ochocientos catorce mil seiscientos cincuenta pesos m/cte

Forma de pago:
Contado

Medio de pago:
Transferencia Débito - BANCOLOMBIA $ 1,055,814,650.00

Observaciones:
Favor consignar a la cuenta de ahorros Bancolombia 609-000125-71, enviar soporte de pago al e-mail: asistentefundacionfcm@gmail.com
ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO favor no hacer Retencion en la Fuente perteneciente al régimen tributario especial (Art.1.2.1.5.48 Decreto Único Reglamentario 1625 de 2016)

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Sigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Sigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764095250187 aprobado en 20250705 prefijo A desde el número 1 al 5000 Vigencia: 24 Meses**
No responsable de IVA - Actividad Económica 9499 Actividades de otras asociaciones n.c.p. Tarifa
CUFE: 4b17eb9aa662ac9f67c78ab7e7e72dc69e58c5f61e1e97e350c2261f0258ddaf46d81d1ee2d3ae9d5f8da99f798c3f3a

5-5-26

INFORME DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE

CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO NRO. CA-002-2026

INFORME DE GESTIÓN Y EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES CONTRACTUALES NO. 01	
FECHA: 09 de marzo del 2026	**PERIODO INFORMADO:**
	Del 14 de marzo 14 de mayo de 2026
	TIPO DE CONTRATO
	CONTRATACIÓN DIRECTA LEY 1150 DE 2007

CONVENIENTE	MUNICIPIO DE ITUANGO – ANTIOQUIA NIT. NRO. 890.982.278-2
CONVENIDO	FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA NIT. NRO. 811.016.502-8 JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO C.C. NRO. 80.089.901
SUPERVISOR	LYLLIANA ROSA TAPIAS ECHAVARRÍA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA, DEPORTES Y RECREACIÓN
OBJETO	IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE- PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE ITUANGO – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026.
VALOR	DOS MIL SEISCIENTOS DIEZ MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M.L. ($2.610.752.988)
PLAZO	CIENTO ONCE (111) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR Y/O HASTA EJECUTAR EL CIEN POR CIENTO (100%) DE LAS RACIONES ESTABLECIDAS EN EL CONVENIO.

En el presente informe se describen las actividades realizadas en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante el periodo correspondiente, con el fin de garantizar la adecuada ejecución del programa, la correcta entrega de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios y el cumplimiento de los lineamientos establecidos.

La presente minuta establece los criterios técnicos, nutricionales y de calidad para la provisión, preparación, distribución y consumo de los alimentos suministrados en el marco del **Programa de Alimentación Escolar (PAE)**, con el fin de garantizar el aporte nutricional necesario para promover el acceso, la permanencia, la asistencia y el rendimiento académico de los niños, niñas y

adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Ituango, Antioquia, durante el calendario escolar del año 2026

PERIODO DE CONSUMO		DÍAS DE CONSUMO	MODELO DE ATENCIÓN	TIPO DE COMPLEMENTO	NÚMERO DE CUPOS BENEFICIARIOS	TOTAL RACIONES
DESDE (DÍA/MES/AÑO)	HASTA (DÍA/MES/AÑO)					
16/03/2026	27/03/2026	9	Mayoritario	AM	3115	24783
06/04/2026	17/04/2026	10	Mayoritario	AM	3130	31300
20/04/2026	30/04/2026	9	Mayoritario	AM	3098	27882
04/05/2026	15/05/2026	10	Mayoritario	AM	3102	31020
TOTALES		**38**				**114.985**

ITEM	CONCEPTO	VALOR
1	Raciones Alimenticias	$ 408.081.765
2	Manipuladora de alimentos	$512.285.440
3	Transporte	$25.862.400
4	Logística	$78.733.045
5	kit de aseo de establecimientos educativos	$ 26.892.000
6	Gas propano (combustible)	$ 3.960.000
	Total	**$1.055.814.650**

DESCRIPCIÓN DE LAS ENTREGAS REALIZADAS

Las entregas se efectuaron conforme a la programación establecida, asegurando la cobertura del programa en las instituciones educativas urbanas y rurales.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Leche en Polvo Entera	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máxima 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% *m/m*

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% *m/m* como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% *m/m* Ó b. Lecitina máxima 0.5% *m/m* – *Vida* Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: **Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Quesito	- El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 ºC. - Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Debe cumplir con el **Decreto 2310 de 1986** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: **Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Carne de Res para Guisar	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18ºC o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente **resolución 2905/2007.**
Carne de cerdo	Componentes de la **carne de cerdo** de capa blanca son: agua (60-80 %), proteína (16-25 %) y grasa (1-30 %), cuyas proporciones pueden ser muy variables dependiendo de la especie animal de la que proceda, edad, sexo, alimentación y zona anatómica del animal. **Características** físicas: pH, color, capacidad de retención de agua y dureza, y **químicas**: % de proteína bruta, % de grasa intramuscular, % de grasa total y % de ácidos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados en el músculo
Atún	Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Atún lomitos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir: **NTC 1276**. **Resolución No. 0148 del 2007.**
Queso tipo mozzarella	Tiene un escaso 16% de **grasa**. Este dato es especialmente relevante porque este **queso** se realiza con leche de búfala, que es más calórica que la de vaca o la de oveja. El valor energético de la **mozzarella** ronda entre las 280 y las 300 calorías por cada 100 gramos de producto Duración de: 7 a 10 días, también depende el tiempo que se encuentre la fecha de caducidad o vencimiento del producto. Conservación: refrigeración Tiempo vida útil depende de la frescura **Decreto 2310 de 1986** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. El empaque no debe estar inflado (soplado)
Huevos	La cáscara debe ser fuerte y homogénea Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos: - Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC. Vida Útil: 20 días. - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. **Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.**

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Lentejas	Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997**. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005** **Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.**
Fríjol	Debe corresponder a fríjol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997.**

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	*Variedad contrastante: Granos de fríjol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005**. Norma que debe cumplir: **NTC. 871**. Fríjol para consumo humano.
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses Debe cumplir con la **Resolución 4393 de 1991** del Ministerio de protección social y la **NTC. 1055**. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997**. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC. 267 (sexta actualización).** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 2159**. Avena en hojuelas para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 3594** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No beben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días **Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.**
Miga de pan	
Azúcar	El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir **NTC 778.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Panela	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. **Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.** ***Requisitos del Proveedor:*** - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. - Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
Aceite	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir**: NTC 400**, **Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255.** Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según **la Resolución 5109/2005**. Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.
Margarina	Puede ser de suero o industrial. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.** Debe cumplir la **NTC 734.**
Chocolate de Mesa en Pasta	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 --

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con **la NTC 793** en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: **Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Sal	Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir: **Decreto 547 de 1996. NTC 1254**. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Fruta Entera y Pulpa de Fruta	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. -No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas. Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS

FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
Mango, banano, guayaba, Tomate de Árbol, Lulo, Maracuyá y otras..	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.
Guayaba	1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento	5 a 10 días.
FRUTA ENTERA Guayaba, Mandaría, Murrapo, Naranja, Mango, Manzana, Pera Sandia, Uchuva, piña, Higo. Papayuela, papaya y melón.	1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento	3 a 10 días.

Pulpa de fruta:

Se debe cumplir con la **Resolución No. 7992 de 1991** del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la **NTC 5468**.

Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.

El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.

La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).

Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.

100% natural.

No diluido.

No fermentado.

Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada.

<table>
<tr><th>ALIMENTO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th></tr>
<tr><td></td><td>No contener preservativos.</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>Deberán presentarse frescas y limpias.

Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
Libres de humedad externa anormal

Exentas de olores y sabores extraños

Libres de impurezas y cuerpos extraños

Exentas de síntomas de deshidratación
Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas, la Resolución 14712 de 1984.

Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:
<table>
<tr><th>VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Tomate, Zanahoria</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC</td><td>5 días</td></tr>
<tr><td>Cebolla cabezona blanca, ajo, cilantro, espinaca, pepino, cebolla junca, ahuyama, Yuca y papa criolla</td><td>4 ºC aplicando técnicas de prealistamiento</td><td>5 días</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Plátano Verde</td><td>Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.

Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
- Enteros, con la forma característica de la variedad.

- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Exentas de síntomas de deshidratación

- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.

- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.</td></tr>
</table>

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. **NTC 341, 341-2** clasificaciones y empaque Papa *(Solanum Tuberosum)* para el consumo humano. **NTC 1190** Plátano fresco.
Cereal de Maíz en Hojuela	Puede ser blanca o amarilla. No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos granos de **maíz** descascarillados y desgerminados de cocción, secado, laminado y horneado, cualquier otro olor o sabor objetables.
Arroz	Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Papa Negra	Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.
Yogur	-No contiene azúcar agregada. -Naturalmente tiene un mínimo contenido de lactosa, generalmente apto para intolerantes. -Contiene microorganismos vivos (Lactobacillus Bulgaricus y Streptoccocus Termofilus, bífido bacterias, cultivos lácticos) -Es de sabor natural. El yogur resulta más pastoso y consistente que la leche. Una mayor conservación: El yogur puede conservarse durante más tiempo que la leche. Una mayor acidez del gusto: El **yogur** resulta más ácido. Una tolerancia digestiva más alta: El **yogur** se digiere mejor.
Galletas tipo Cracker	- Debe cumplir lo establecido en la NTC1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984 y en la Resolución 10593 de 1985. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio

EJECUCIÓN DE LAS ENTREGAS: (ENTREGA 5)

- **Periodo de Entrega: del 16 al 27 de marzo del 2026**
- **Duración: 09 días calendario escolar**
- **Modalidad: Mayoritaria almuerzo**
- **Instituciones Educativas Atendidas: 96**
- **Estudiantes beneficiarios :3.115**

REPORTE PAE 04/03/2026		
NOMBRE_EE	*NOMBRE_SEDE*	Cuenta de GRADO
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	48
	SAN PEDRITO	16
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS Total		64
C. E. R. PALOBLANCO	C. E. R. BUENAVISTA	11
	C. E. R. EL NARANJO	5
	C. E. R. JOSE MANUEL TAPARCUA	10
	C. E. R. LA FLORIDA	38
	C. E. R. LA GIRALDO	7
	C. E. R. LA HONDA	32
	C. E. R. LOS GALGOS	4
	C. E. R. MARIA BONITA	8
	C. E. R. MOTE	26
	C. E. R. PALOBLANCO	56
	C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE	2
	I. E. R. ANTONIO NARI O	18
	I. E. R. VEINTE DE JULIO	54
C. E. R. PALOBLANCO Total		271
I. E. PEDRO NEL OSPINA	COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	593
	E U ANTONIO J ARAQUE	271
	E U EMILIANA PEREZ	231
	E U JUAN XXIII	89
	I. E. R. PIO X	54

I. E. PEDRO NEL OSPINA Total		1238
I. E. R. BADILLO	C. E. R. SAN AGUSTIN	6
	C. E. R. SAN PABLO	6
	C.E.R BIRRI BIRRI	35
	C.E.R LA FLECHA	8
	C.E.R TESORITO	9
	E R EL TORRENTE	9
	I. E. R. BADILLO	208
I. E. R. BADILLO Total		281
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	C. E. R. CHISPAS	8
	C. E. R. EL CARDAL	26
	C. E. R. EL RIO	15
	C. E. R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	5
	C. E. R. LA PALIZADA	4
	C. E. R. LA PAZ	5
	C. E. R. MONTE ALTO	40
	C. E. R. MURRAPAL	16
	C. E. R. PATRICIO SUCERQUIA	17
	C. E. R. QUEBRADONCITA	8
	I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	75
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO Total		219
I. E. R. LA PEREZ	C. E. R. ALTO DEL LIMON	3
	C. E. R. BAJO INGLES	35
	C. E. R. CHUSCAL	5
	C. E. R. EL QUINDIO	59
	C. E. R. EL ZARZAL	4
	C. E. R. FALDA DE LAS ARA AS	5
	C. E. R. FATIMA	24
	C. E. R. LA GEORGIA	35
	C. E. R. LAS CUATRO	12
	C. E. R. SAN ISIDRO	2
	C. E. R. SANTA LUCIA	29
	C.E.R. LA PRENSA	3
	C.E.R. SANTA B RBARA	5
	I. E. R. EL CEDRAL	49
	I. E. R. LA PEREZ	65
	I. E. R. LOS SAUCES	14
	I. E. R. SAN FRANCISCO	21

	I. E. R. SANTA ANA	14
I. E. R. LA PEREZ Total		384
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	C. E. R. EL CAPOTE	4
	C. E. R. EL HERRERO	6
	C. E. R. EL OLIVAR	10
	C. E. R. EL YOLOMBO	2
	C. E. R. LA CANDELARIA	11
	C. E. R. LA CIENAGA	7
	C. E. R. LA CONCORDIA	9
	C. E. R. LA CRISTALINA	3
	C. E. R. LA PALOMA	8
	C. E. R. LA SOLEDAD	4
	C. E. R. MANZANARES	1
	C. E. R. QUEBRADONA	2
	C. E. R. REVENTON	13
	C. E. R. SAN JOSE	26
	C. E. R. SAN JUANILLO	8
	C. E. R. TRAVESIAS	10
	C.E.R. FILO DE PAVAS	4
	C.E.R. LA SEBASTIANA	5
	I. E. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	118
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO Total		251
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	C. E. R. LAS NIEVES	3
	C. E. R. MANZANARES	36
	C.E.R LA RICA	7
	C.E.R. ORGANI ABAJO	2
	EL ARO	33
	EL CEIBO	1
	EL RECREO	8
	EL TEJAR	8
	GUAYAQUIL	17
	I. E. LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	177
	LA AMERICA	2
	LA CAMELIA	16
	LA ESTRELLA	2
	LA LOMITA	20
	LA MAR A	6

	LOS VENADOS	4
	ORGANI ALTO	11
	PALMICHAL	10
	SAN LUIS	17
	SAN MARCOS	13
	SEVILLA	14
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA Total		407
Grand Total		3115

EJECUCIÓN DE LAS ENTREGAS: (ENTREGA 6)

- Periodo de Entrega: del 06 de abril al 27 de abril del 2026
- Duración: 10 días calendario escolar
- Modalidad: Mayoritaria almuerzo
- Instituciones Educativas Atendidas: 95
- Estudiantes beneficiarios :3.130

REPORTE PAE 25/03/2026		
NOMBRE_EE	*NOMBRE_SEDE*	Cuenta de GRADO
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	49
	SAN PEDRITO	16
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS Total		65
C. E. R. PALOBLANCO	C. E. R. BUENAVISTA	11
	C. E. R. EL NARANJO	5
	C. E. R. JOSE MANUEL TAPARCUA	11
	C. E. R. LA FLORIDA	38
	C. E. R. LA GIRALDO	7
	C. E. R. LA HONDA	31
	C. E. R. LOS GALGOS	4
	C. E. R. MARIA BONITA	8
	C. E. R. MOTE	26
	C. E. R. PALOBLANCO	56
	C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE	2
	I. E. R. ANTONIO NARI O	18
	I. E. R. VEINTE DE JULIO	54
C. E. R. PALOBLANCO Total		271

I. E. PEDRO NEL OSPINA	COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	597
	E U ANTONIO J ARAQUE	271
	E U EMILIANA PEREZ	233
	E U JUAN XXIII	90
	I. E. R. PIO X	52
I. E. PEDRO NEL OSPINA Total		1243
I. E. R. BADILLO	C. E. R. SAN AGUSTIN	5
	C. E. R. SAN PABLO	6
	C.E.R BIRRI BIRRI	35
	C.E.R LA FLECHA	8
	C.E.R TESORITO	9
	E R EL TORRENTE	9
	I. E. R. BADILLO	208
I. E. R. BADILLO Total		280
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	C. E. R. CHISPAS	8
	C. E. R. EL CARDAL	22
	C. E. R. EL RIO	14
	C. E. R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	5
	C. E. R. LA PALIZADA	4
	C. E. R. LA PAZ	5
	C. E. R. MONTE ALTO	39
	C. E. R. MURRAPAL	16
	C. E. R. PATRICIO SUCERQUIA	18
	C. E. R. QUEBRADONCITA	8
	I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	75
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO Total		214
I. E. R. LA PEREZ	C. E. R. ALTO DEL LIMON	3
	C. E. R. BAJO INGLES	35
	C. E. R. CHUSCAL	5
	C. E. R. EL QUINDIO	57
	C. E. R. EL ZARZAL	2
	C. E. R. FALDA DE LAS ARA AS	9
	C. E. R. FATIMA	24
	C. E. R. LA GEORGIA	35
	C. E. R. LAS CUATRO	12
	C. E. R. SAN ISIDRO	2
	C. E. R. SANTA LUCIA	30
	C.E.R. LA PRENSA	3

	C.E.R. SANTA B RBARA	5
	I. E. R. EL CEDRAL	49
	I. E. R. LA PEREZ	65
	I. E. R. LOS SAUCES	14
	I. E. R. SAN FRANCISCO	21
	I. E. R. SANTA ANA	13
I. E. R. LA PEREZ Total		384
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	C. E. R. EL CAPOTE	3
	C. E. R. EL HERRERO	9
	C. E. R. EL OLIVAR	11
	C. E. R. LA CANDELARIA	11
	C. E. R. LA CIENAGA	7
	C. E. R. LA CONCORDIA	9
	C. E. R. LA CRISTALINA	3
	C. E. R. LA PALOMA	8
	C. E. R. LA SOLEDAD	6
	C. E. R. MANZANARES	1
	C. E. R. QUEBRADONA	2
	C. E. R. REVENTON	13
	C. E. R. SAN JOSE	29
	C. E. R. SAN JUANILLO	8
	C. E. R. TRAVESIAS	9
	C.E.R. FILO DE PAVAS	4
	C.E.R. LA SEBASTIANA	5
	I. E. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	116
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO Total		254
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	C. E. R. LAS NIEVES	3
	C. E. R. MANZANARES	36
	C.E.R LA RICA	7
	C.E.R. ORGANI ABAJO	2
	EL ARO	33
	EL CEIBO	1
	EL RECREO	8
	EL TEJAR	8
	GUAYAQUIL	18
	I. E. LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	185
	LA AMERICA	2

	LA CAMELIA	16
	LA ESTRELLA	2
	LA LOMITA	21
	LA MAR A	7
	LOS VENADOS	4
	ORGANI ALTO	11
	PALMICHAL	11
	SAN LUIS	17
	SAN MARCOS	13
	SEVILLA	14
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA Total		419
Grand Total		3130

EJECUCIÓN DE LAS ENTREGAS: (ENTREGA 7)

- **Periodo de Entrega: del 20 al 30 de abril del 2026**
- **Duración: 9 días calendario escolar**
- **Modalidad: Mayoritaria almuerzo**
- **Instituciones Educativas Atendidas: 96**
- **Estudiantes beneficiarios :3.098**

REPORTE PAE 10 DE ABRIL 2026		
NOMBRE_EE	*NOMBRE_SEDE*	Cuenta de GRADO
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	27
	SAN PEDRITO	14
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS Total		41
C. E. R. PALOBLANCO	C. E. R. BUENAVISTA	10
	C. E. R. EL NARANJO	5
	C. E. R. JOSE MANUEL TAPARCUA	11
	C. E. R. LA FLORIDA	38
	C. E. R. LA GIRALDO	7
	C. E. R. LA HONDA	31
	C. E. R. LOS GALGOS	4
	C. E. R. MARIA BONITA	8
	C. E. R. MOTE	26

	C. E. R. PALOBLANCO	54
	C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE	2
	I. E. R. ANTONIO NARI O	19
	I. E. R. VEINTE DE JULIO	55
C. E. R. PALOBLANCO Total		270
I. E. PEDRO NEL OSPINA	COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	594
	E U ANTONIO J ARAQUE	272
	E U EMILIANA PEREZ	232
	E U JUAN XXIII	89
	I. E. R. PIO X	52
I. E. PEDRO NEL OSPINA Total		1239
I. E. R. BADILLO	C. E. R. SAN AGUSTIN	5
	C. E. R. SAN PABLO	6
	C.E.R BIRRI BIRRI	35
	C.E.R LA FLECHA	8
	C.E.R TESORITO	9
	E R EL TORRENTE	9
	I. E. R. BADILLO	208
I. E. R. BADILLO Total		280
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	C. E. R. CHISPAS	8
	C. E. R. EL CARDAL	21
	C. E. R. EL RIO	14
	C. E. R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	5
	C. E. R. LA PALIZADA	4
	C. E. R. LA PAZ	5
	C. E. R. MONTE ALTO	39
	C. E. R. MURRAPAL	16
	C. E. R. PATRICIO SUCERQUIA	18
	C. E. R. QUEBRADONCITA	8
	I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	74
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO Total		212
I. E. R. LA PEREZ	C. E. R. ALTO DEL LIMON	3
	C. E. R. BAJO INGLES	37
	C. E. R. CHUSCAL	5
	C. E. R. EL QUINDIO	57
	C. E. R. EL ZARZAL	3
	C. E. R. FALDA DE LAS ARA AS	9
	C. E. R. FATIMA	24
	C. E. R. LA GEORGIA	35

	C. E. R. LAS CUATRO	12
	C. E. R. SAN ISIDRO	2
	C. E. R. SANTA LUCIA	30
	C.E.R. LA PRENSA	3
	C.E.R. SANTA B RBARA	5
	I. E. R. EL CEDRAL	49
	I. E. R. LA PEREZ	65
	I. E. R. LOS SAUCES	14
	I. E. R. SAN FRANCISCO	21
	I. E. R. SANTA ANA	13
I. E. R. LA PEREZ Total		387
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	C. E. R. EL CAPOTE	3
	C. E. R. EL HERRERO	9
	C. E. R. EL OLIVAR	11
	C. E. R. LA CANDELARIA	11
	C. E. R. LA CIENAGA	7
	C. E. R. LA CONCORDIA	9
	C. E. R. LA CRISTALINA	3
	C. E. R. LA PALOMA	8
	C. E. R. LA SOLEDAD	6
	C. E. R. MANZANARES	1
	C. E. R. QUEBRADONA	2
	C. E. R. REVENTON	13
	C. E. R. SAN JOSE	29
	C. E. R. SAN JUANILLO	8
	C. E. R. TRAVESIAS	9
	C.E.R. FILO DE PAVAS	4
	C.E.R. LA SEBASTIANA	5
	I. E. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	115
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO Total		253
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	C. E. R. LAS NIEVES	3
	C. E. R. MANZANARES	36
	C.E.R LA RICA	7
	C.E.R. ORGANI ABAJO	2
	EL ARO	33
	EL CEIBO	1
	EL RECREO	8
	EL TEJAR	8

	GUAYAQUIL	18
	I. E. LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	182
	LA AMERICA	2
	LA CAMELIA	16
	LA ESTRELLA	2
	LA LOMITA	21
	LA MAR A	7
	LOS VENADOS	4
	ORGANI ALTO	11
	PALMICHAL	11
	SAN LUIS	17
	SAN MARCOS	13
	SEVILLA	14
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA Total		416
Grand Total		**3098**

EJECUCIÓN DE LAS ENTREGAS: (ENTREGA 8)

- **Periodo de Entrega: del 04 al 15 de mayo del 2026**
- **Duración: 10 días calendario escolar**
- **Modalidad: Mayoritaria almuerzo**
- **Instituciones Educativas Atendidas: 95**
- **Estudiantes beneficiarios :3102**

REPORTE PAE 23/04/2026 ENTREGA 8		
NOMBRE_EE	*NOMBRE_SEDE*	Cuenta de GRADO
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	34
	SAN PEDRITO	14
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS Total		48
C. E. R. PALOBLANCO	C. E. R. BUENAVISTA	10
	C. E. R. EL NARANJO	6
	C. E. R. JOSE MANUEL TAPARCUA	11
	C. E. R. LA FLORIDA	38
	C. E. R. LA GIRALDO	7
	C. E. R. LA HONDA	31
	C. E. R. LOS GALGOS	3

	C. E. R. MARIA BONITA	8
	C. E. R. MOTE	25
	C. E. R. PALOBLANCO	54
	C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE	2
	I. E. R. ANTONIO NARI O	19
	I. E. R. VEINTE DE JULIO	55
C. E. R. PALOBLANCO Total		269
I. E. PEDRO NEL OSPINA	COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	599
	E U ANTONIO J ARAQUE	272
	E U EMILIANA PEREZ	231
	E U JUAN XXIII	89
	I. E. R. PIO X	53
I. E. PEDRO NEL OSPINA Total		1244
I. E. R. BADILLO	C. E. R. SAN AGUSTIN	4
	C. E. R. SAN PABLO	6
	C.E.R BIRRI BIRRI	35
	C.E.R LA FLECHA	8
	C.E.R TESORITO	9
	E R EL TORRENTE	9
	I. E. R. BADILLO	198
I. E. R. BADILLO Total		269
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	C. E. R. CHISPAS	8
	C. E. R. EL CARDAL	22
	C. E. R. EL RIO	14
	C. E. R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	5
	C. E. R. LA PALIZADA	4
	C. E. R. LA PAZ	5
	C. E. R. MONTE ALTO	39
	C. E. R. MURRAPAL	16
	C. E. R. PATRICIO SUCERQUIA	18
	C. E. R. QUEBRADONCITA	8
	I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	74
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO Total		213
I. E. R. LA PEREZ	C. E. R. ALTO DEL LIMON	3
	C. E. R. BAJO INGLES	37
	C. E. R. CHUSCAL	5
	C. E. R. EL QUINDIO	58
	C. E. R. EL ZARZAL	3
	C. E. R. FALDA DE LAS ARA AS	10

	C. E. R. FATIMA	25
	C. E. R. LA GEORGIA	35
	C. E. R. LAS CUATRO	12
	C. E. R. SAN ISIDRO	2
	C. E. R. SANTA LUCIA	30
	C.E.R. LA PRENSA	3
	C.E.R. SANTA B RBARA	5
	I. E. R. EL CEDRAL	48
	I. E. R. LA PEREZ	65
	I. E. R. LOS SAUCES	14
	I. E. R. SAN FRANCISCO	21
	I. E. R. SANTA ANA	13
I. E. R. LA PEREZ Total		389
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	C. E. R. EL CAPOTE	3
	C. E. R. EL HERRERO	10
	C. E. R. EL OLIVAR	11
	C. E. R. LA CANDELARIA	11
	C. E. R. LA CIENAGA	7
	C. E. R. LA CONCORDIA	8
	C. E. R. LA CRISTALINA	3
	C. E. R. LA PALOMA	8
	C. E. R. LA SOLEDAD	6
	C. E. R. MANZANARES	1
	C. E. R. QUEBRADONA	2
	C. E. R. REVENTON	13
	C. E. R. SAN JOSE	29
	C. E. R. SAN JUANILLO	9
	C. E. R. TRAVESIAS	9
	C.E.R. FILO DE PAVAS	4
	C.E.R. LA SEBASTIANA	5
	I. E. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	115
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO Total		254
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	C. E. R. LAS NIEVES	3
	C. E. R. MANZANARES	36
	C.E.R LA RICA	7
	C.E.R. ORGANI ABAJO	2
	EL ARO	33
	EL CEIBO	1

	EL RECREO	8
	EL TEJAR	8
	GUAYAQUIL	18
	I. E. LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	182
	LA AMERICA	2
	LA CAMELIA	16
	LA ESTRELLA	2
	LA LOMITA	21
	LA MAR A	7
	LOS VENADOS	4
	ORGANI ALTO	11
	PALMICHAL	11
	SAN LUIS	17
	SAN MARCOS	13
	SEVILLA	14
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA Total		416
Grand Total		**3102**

- **RELACION DE PAGO DE MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

Las manipuladoras de alimentos son el personal encargado de la preparación, manejo, distribución y control de los alimentos, garantizando el cumplimiento de las normas de higiene, calidad e inocuidad alimentaria establecidas.

El equipo de manipuladoras de alimentos está conformado por personal capacitado en buenas prácticas de manufactura, encargado de garantizar la correcta manipulación, preparación y distribución de los alimentos. Su labor se desarrolla bajo estrictos estándares de higiene, asegurando la calidad, inocuidad y adecuada presentación de los alimentos suministrados a los beneficiarios del programa.

Las manipuladoras de alimentos desarrollan actividades relacionadas con:

1. Recepción y verificación de materias primas.
2. Preparación y cocción de los alimentos según los menús establecidos.
3. Aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM).
4. Manejo adecuado de utensilios, equipos y áreas de trabajo.
5. Distribución de los alimentos a los beneficiarios.
6. Limpieza y desinfección de las áreas de cocina.

Se procedió con la organización y almacenamiento de los alimentos en la bodega destinada para el programa, manteniendo el orden, limpieza y condiciones adecuadas para la conservación de los productos, siguiendo las normas de manipulación y almacenamiento de alimentos.

Se realizo el proceso de entrega de los alimentos a las diferentes instituciones educativas beneficiarias del programa, garantizando que la distribución se realizara de manera organizada y oportuna.

A continuación se relaciona el listado de manipuladoras que están activas en la preparación de los alimentos.

1	LUZ MARGOTH RESTREPO HENAO
2	PAULA ANDREA ZAPATA MUNERA
3	CLAUDIA ELENA OQUENDO MURIEL
4	ESMERALDA HENAO HENAO
5	GLADYS ELENA ECHAVARRIA MAZO
6	MARTA ELENA MURIEL MENESES
7	DORIS ESTHER SANTOS PATERNINA
8	MARIA ROSMIRA CORREA JARAMILLO
9	DIANA MILENA HERRERA ZAPATA
10	MARIA DEYANIRA OQUENDO PIEDRAHITA
11	ELDI YAMILE MESA MAZO
12	OLGA MILENA NARANJO MONSALVE
13	MONICA MARIA TAPIAS RODRIGUEZ
14	DORA NELIDA GARCIA SINITAVE
15	ANA YANED CARVAJAL FONNEGRA
16	YULIED FERNANDA ZAPATA MUNERA
17	GLORIA ELENA ARANGO HERRERA
18	DEYSI JOHANNA ARANGO ARANGO
19	DIANA YURLEY MARTINEZ LOPEZ
20	LUZ DARY MONSALVE BARRERA

21	NURY ALBANY MORA ZAPATA
22	MARIA GLORIA BEDOYA FLOREZ
23	DORA EMILCEN VELEZ MORA
24	NIDIA DEL CARMEN GEORGE CUADROS
25	DORA LUZ CHAVARRIA CHAVARRIA
26	MARIA DEYANIRA LOPEZ GEORGE
27	ARIANA LUCIA RODRIGUEZ TOSCANO
28	ALBA NIDIA TORRES VILLA
29	ALBA YANETH GARCIA OQUENDO
30	MARY ESTHER MISAS MONSALVE
31	CINDY PAOLA LARA RAMOS
32	YURLEY VIVIANA ACEVEDO HINCAPIE
33	FLOR EDILMA GUZMAN GOMEZ
34	ANGELA MARIA JARAMILLO GARCIA
35	KEIRI LLANJAIRA CARDENAS TAMAYO
36	YUDI ALVAREZ CORREA
37	MARIA LUCIA NARANJO GAVIRIA
38	DORA MILENA ZAPATA GUZMAN
39	ADRIANA MARIA AREIZA VELEZ
40	MARIA LIGIA MURIEL AREIZA
41	MONICA PATRICIA ZAPATA JARAMILLO
42	MARIA EUNICE ORTIZ CASTRO
43	LUISA FERNANDA HERRERA RUIZ
44	LUISA FERNANDA MONSALVE RODRIGUEZ
45	LEIDY MARYURY ARANGO ROJAS
46	MARIA LUZ DARY ROJAS BERRIO
47	FRANCY YULIETH ZAPATA TABORDA
48	MARIA BIBIANA ESPINAL CASTRILLON

49	BLANCA LUZ CORREA ZAPATA
50	ELVIA LUCIA GOMEZ VASQUEZ
51	MARIA ORCELINA CHAVARRIA JARAMILLO
52	GLADYS ELENA ZAPATA TORRES
53	MARIA JOHANA JARAMILLO MAZO
54	MARIA ELICENIA AREIZA MADRID
55	ELIANA ANDREA BENITEZ MAZO
56	LEIDY CAMILA TORRES LOPERA
57	LUZ ALBA JARAMILLO CASTRILLON
58	MARIA DEL CARMEN JARAMILLO CASTRILLON
59	PAOLA ANDREA ROJAS MORALES
60	AYEINE YANETH GEORGE DURANGO
61	ANA CECILIA CORREA ZAPATA
62	ELIZABETH GIRALDO GRACIANO
63	MILVIA AMPARO CASTRILLON GONZALEZ
64	YULIANA ANDREA RIVERA GONZALEZ
65	YULMARY ALZATE GEORGE
66	LUZ DARY SUCERQUIA HIGUITA
67	ENID ALEXANDRA VERA MACIAS
68	LUZ MARINA JARAMILLO RODRIGUEZ
69	MARY LUZ GOMEZ MOLINA
70	MERY YASMID MACIAS RODRIGUEZ
71	MARIA NIDIA MISAS MACIAS
72	JENNY YORLADY OQUENDO JARAMILLO
73	SANDRA ARGENIS PIEDRAHITA ECHAVARRIA
74	YURLEY NARYERLY SUCERQUIA BERRIO
75	ELPIDIA DEL SOCORRO DAVID HOLGUIN
76	MARIA BERENICE ROJAS CASTAÑO

77	YARAIDY JARAMILLO CASTRILLON
78	ANA DE JESUS GIRALDO GUERRA
79	GLORIA EMILSEN RODRIGUEZ MONSALVE
80	MARIA ELENA ALZATE HENAO
81	DARLI YINED LOPEZ ZAPATA
82	SILVIA ANDREA GOMEZ POSADA
83	LUISA FERNANDA POSADA ZAPATA
84	VICTORIA ANDREA PEREZ LOPERA
85	LUZ MARIELA JARAMILLO
86	DIANA MILENA BARBARAN
87	DEISY TATIANA CHAVARRIA MAZO
88	SABELIA INES QUINTERO NARANJO
89	MONICA VASCO DAZA
90	NANCY WVITER BARBARAN OLIVEROS
91	RUTH ELENA MURIEL TABORDA
92	LUZ ELENA GARCIA MONTOYA
93	DUBERLINA MAZO JARAMILLO
94	LUZ MARIELA ZAPATA OQUENDO
95	MARIA NELIDA OCAMPO VALLE
96	REINA DELMIRA NARANJO GARCIA
97	MARIA ISABEL SUCERQUIA HIGUITA
98	ESTHER FLORELI GRANDA USUGA
99	CLAUDIA YANETH ARANGO ZABALA
100	MARIA YANED MISAS LOPEZ
101	GLORIA FARLEY CANO GUERRA
102	MARTA YANED CASTRILLON SOSSA
103	ALBA LUZ DOMICO DOMICO
104	NANCY LILIANA CHAVARRIA PEREZ

105	ELIRA MARTINEZ CABRERA
106	YANELIS CARDENAS BERRIO
107	JEIDI YURLEDY GRANDA MENESES
108	MARIA ENOHINA VERA ZAPATA
109	ALBA DONELIA LOPEZ TORRES
110	YOHANA GARCIA SALAZAR
111	DENIS AMPARO GUISAO BETANCUR
112	MARIA CENAIDA HOLGUIN SEPULVEDA
113	ALBA LUCIA GARCIA ARANGO

- El gas propano es utilizado como fuente de energía para la preparación de los alimentos, garantizando el adecuado funcionamiento de los equipos de cocción en las unidades de servicio.

- Durante el periodo reportado, se utilizó gas propano como fuente principal de energía para la cocción de los alimentos en las diferentes unidades de servicio. Se realizó seguimiento a su consumo y abastecimiento,

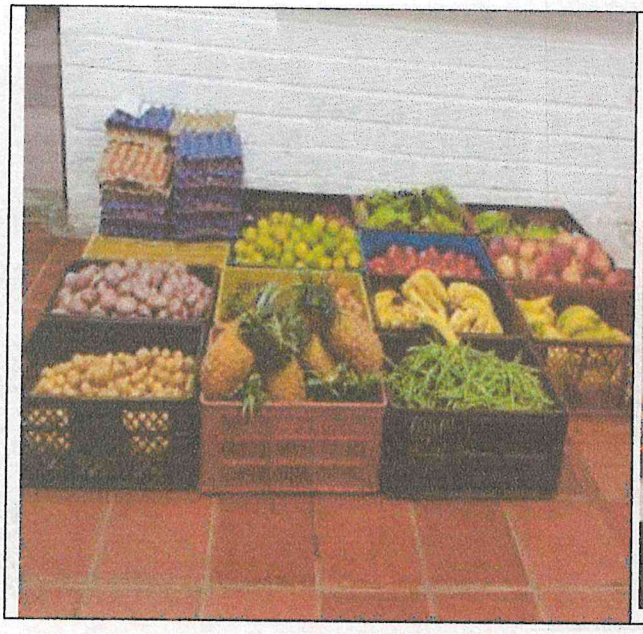
- Factura electrónica
- Colilla pago Aportes de la seguridad social integral correspondiente al mes informado
- Certificado de ejecución rectores
- Certificado de ejecución
- Actas de entrega escaneadas
- Registro y control diario de asistencia por entrega
- Certificado acumulado de ejecución
- Comprobante Afiliación Manipuladoras
- Comprobantes de pago de manipuladoras

garantizando su disponibilidad oportuna y el adecuado desarrollo de las actividades de preparación de alimentos, en cumplimiento de los lineamientos del programa.

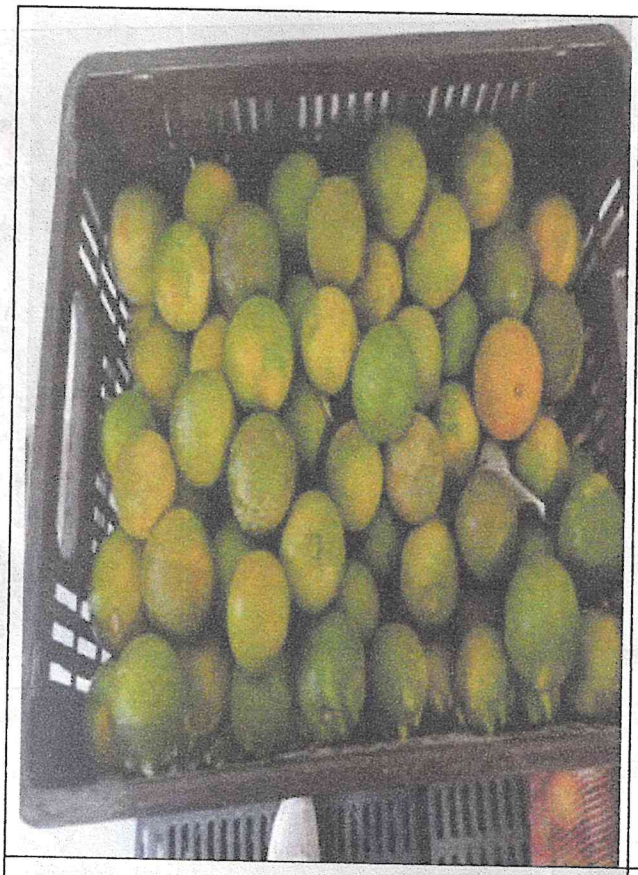
- Se registró el consumo de gas propano correspondiente al periodo, utilizado en la preparación de los alimentos, detallando el número de cilindros empleados y su respectivo control para garantizar la continuidad del servicio.

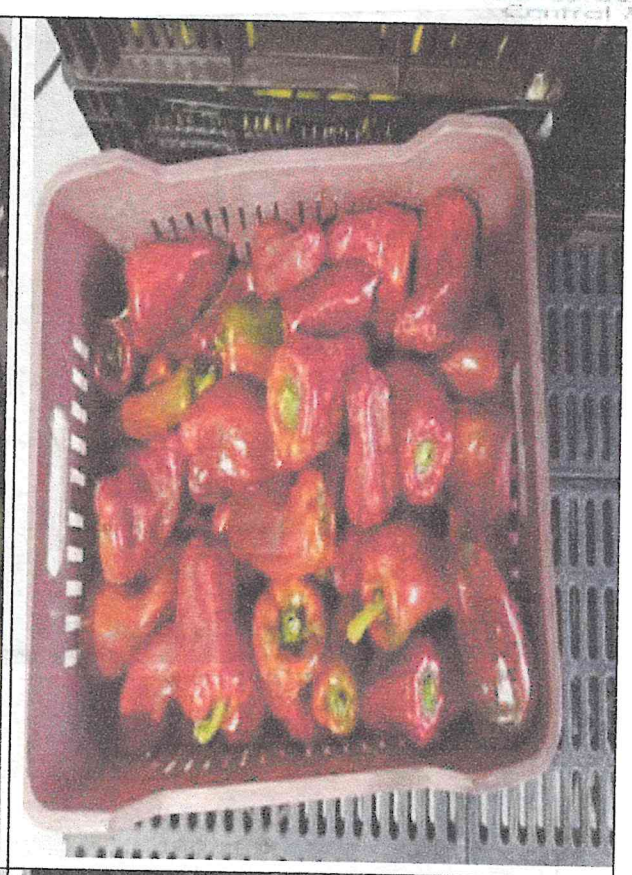
JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO
C.C. NRO. 80.089.901
RL FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA

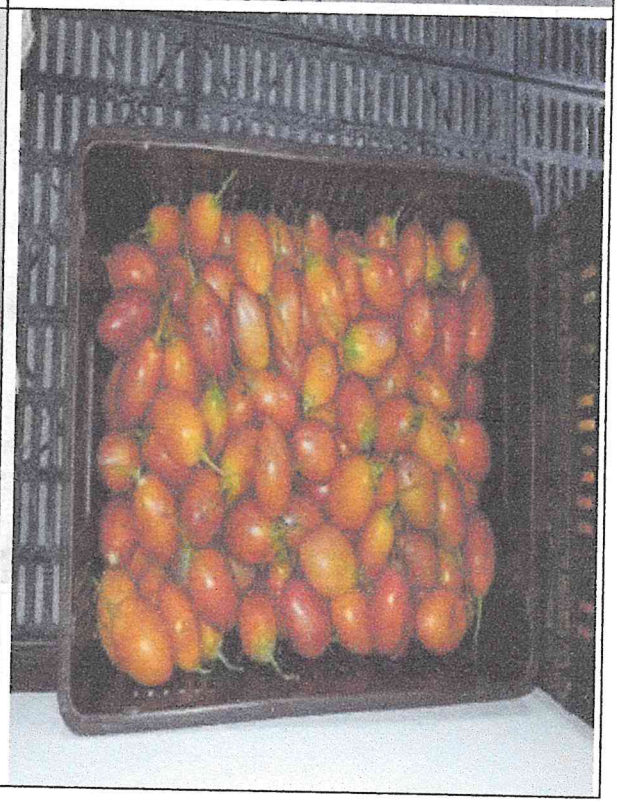
REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA EJECUCIÓN DE ENTREGA DE ALIMENTOS

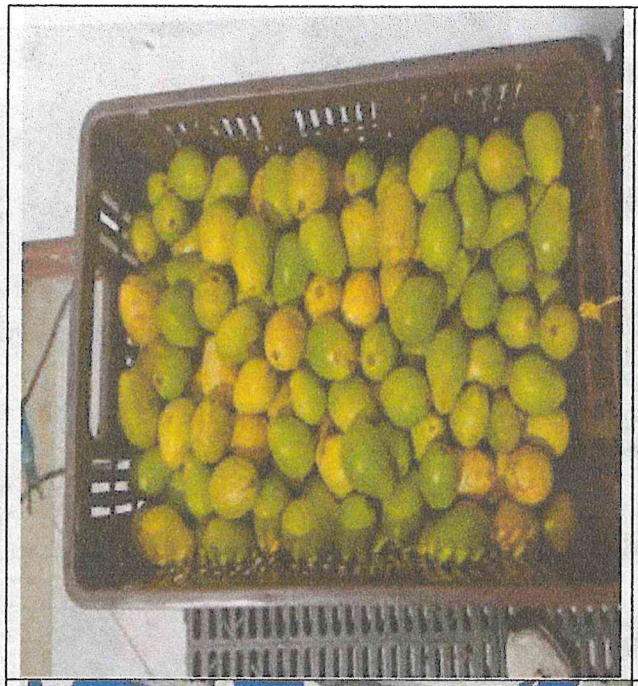


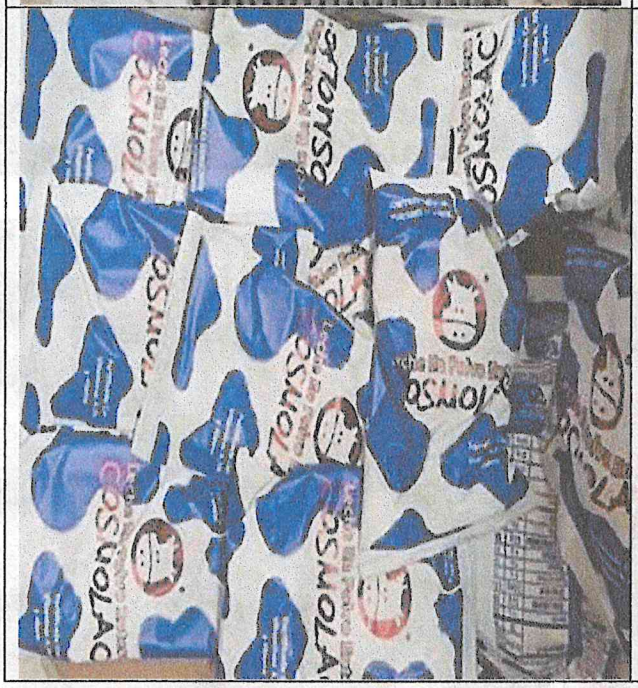

Pan Blanco
Pan Blanco
Pan Blanco
Pan Blanco







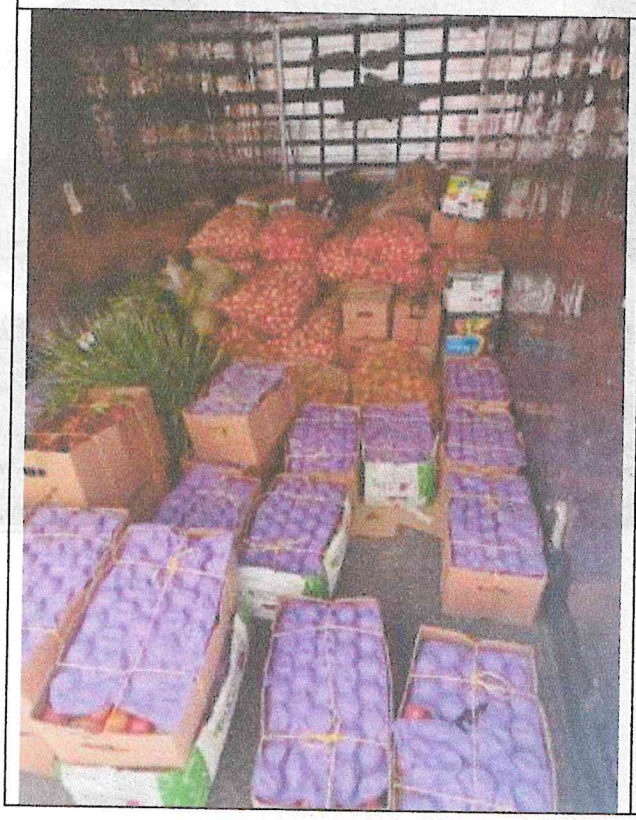



ALTONSO

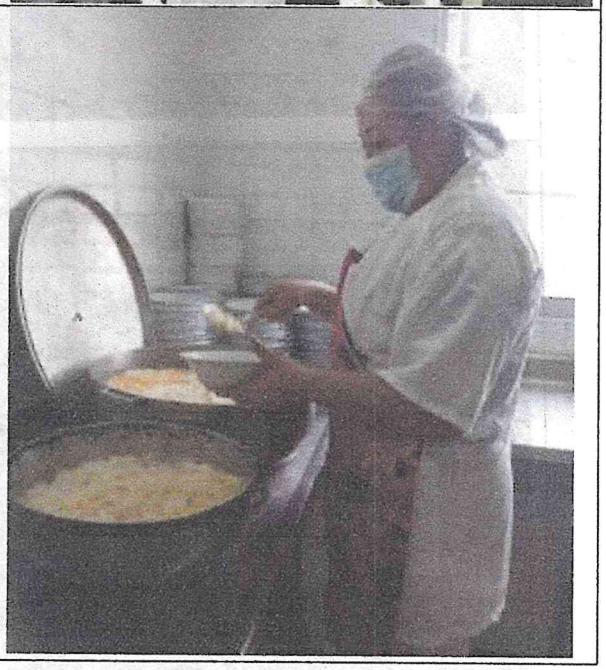
Supermercado y
Centro de Alimentación
Comunal Moyano


EXCESO EN
SODIO
QUESITO


400g
coganori
TIPO
Mozarella

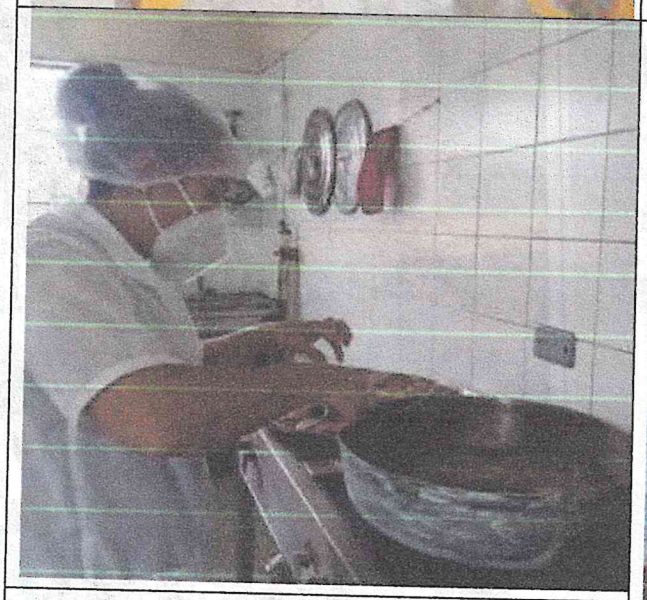


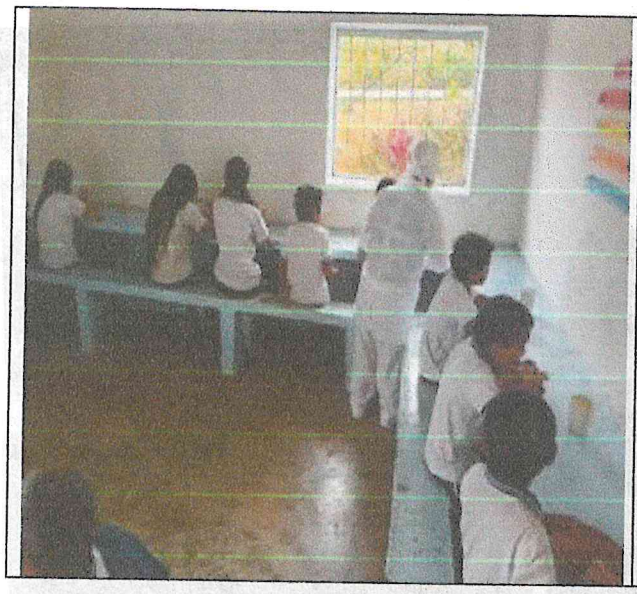

EXCESO EN
SODIO
BETANIA
Quesito
Contenido neto: 200 g Porciones: 7 Aprox.




moto g15


09/04/2026 09:33





REGISTRO FOTOGRAFICO ENTREGA KIT DE ASEO

REGISTRO FOTOGRAFICO GAS PROPANO

- Se acta acta de entrega de los 96 kit de aseo de las instituciones educativas del municipio de Ituango Antioquia

CHUSCAL	
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	• Gloria Elena Arango H
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	• Diana Martinez López
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Albany Mora
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Emilsen Velez
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Luz Dary Monsalve
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Fernanda zapata
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Deisy Arango
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Gloria Bedoya.
EL ARO	Marta Monsalve
EL CAPOTE	Dora luz Chavarria
EL CEDRAL	• Luz Adiela Zuleta Z.
EL CEIBO	Adriana Rodriguez
EL HERRERO	Alba Torres
EL NARANJO	• Luz Mary López P.

CHUSCAL	
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	• Gloria Elena Arango H
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	• Diana Martinez López
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Albany Mora
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Emilsen Velez
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Luz Dary Monsalve
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Fernanda Zapata
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Deisy Arango
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Gloria Bedoya.
EL ARO	Marta Monsalve
EL CAPOTE	Dora Luz Chavarria
EL CEDRAL	• Luz Adiela Zuleta Z.
EL CEIBO	Adriana Rodriguez
EL HERRERO	Alba Torres
EL NARANJO	• Luz Mary López P.

CHUSCAL	
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	• Gloria Elena Arango H
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	• Diana Martinez López
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Albany Mora
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Emilsen Velez
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Luz Dary Monsalve
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Fernanda Zapata
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Deisy Arango
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Gloria Bedoya.
EL ARO	Marta Monsalve
EL CAPOTE	Dora luz Chavarria
EL CEDRAL	• Luz Adiela Zuleta Z.
EL CEIBO	Adriana Rodriguez
EL HERRERO	Alba Torres
EL NARANJO	• Luz Mary López P.

CHUSCAL	
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	• Gloria Elena Arango H
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	• Diana Martinez López
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Albany Mora
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Emilsen Velez
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Luz Dary Monsalve
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Fernanda zapata
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Deisy Arango
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Gloria Bedoya.
EL ARO	Marta Monsalve
EL CAPOTE	Dora luz Chavarria
EL CEDRAL	• Luz Adiela Zuleta Z.
EL CEIBO	Adriana Rodriguez
EL HERRERO	Alba Torres
EL NARANJO	• Luz Mery López P.

Fundación y Banco de Alimentos Central Magdalena

CHUSCAL	
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	• Gloria Elena Arango H
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	• Diana Martinez López
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Albany Mora
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Emilsen Velez
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Luz Dary Monsalve
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Fernanda Zapata
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Deisy Arango
COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	Gloria Bedoya.
EL ARO	Marta Monsalve
EL CAPOTE	Dora Luz Chavarria
EL CEDRAL	• Luz Adriela Zuleta Z.
EL CEIBO	Adriana Rodriguez
EL HERRERO	Alba Torres
EL NARANJO	• Luz Mary López P.

EL OLIVAR	Edison uran
EL QUINDIO	• Elaine Elena Chavarria Valbuena
EL RECREO	Marta Mesa Zabala
EL RIO	Weimar Arango
EL TEJAR	Angelo Jaramillo
EL ZARZAL	Merly (ordena)
EL TORRENTE	Yrdys correa
EL YOLOMBO	Nora Castillón
EMILIANA PEREZ	Adriana Arco
EMILIANA PEREZ	Adriana Arenza
EMILIANA PEREZ	Adriana Arenza
FALDA LAS ARAÑAS	Monica patricia Jaramillo
FATIMA	Maria Eunice Ortiz
FILO DE PAVAS	• Tatiana chavarria.
GUAYAQUIL	Marta Mesa Zabala

JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	[illegible]
JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	[illegible]
JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	[illegible]
JOSE FELIX DE RESTREPO	Deisy Londoño
JOSE MANUEL TAPARCUA	Miriam Correa
JUAN XXIII	Marta Muriel
JUAN XXIII	Orcalina Chavarria
LA AMERICA	Mary Jaramillo
LA CAMELIA	Adriana Misas
LA CANDELARIA	Marie Arena
LA CIENAGA	Eliana Benitez
LA CONCORDIA	Elian Benitez
LA CRISTALINA	Angela Arciza
LA ESTRELLA	Luz Marina Hacias Y.
LA FLORIDA	Dunier Valle Rios.

LOS GALGOS	Flor Maria Morales M
LOS SAUCES	Déisy Julieth Tabera Vásquez
LOS VENADOS	Yuicidy Jaramillo
LUIS MARIA PRECIADO	Marta Hesa Zabala.
LUIS MARIA PRECIADO	Silvia Gomez
LUIS MARIA PRECIADO	Luza Posada
MANZANARES FILADELFIA	[illegible] Castañeda.
MANZANARES SAN JUANILLO	Silvia Gomez
MARIA BONITA	Sonia Torres
MONTE ALTO	[illegible]
MOTE	Luz Marieta Jaramillo
MURRAPAL	Héctor Mazo
ORGANI ALTO	Alba Janeth Zuleta López
ORGANI BAJO	Gloria Gutierrez
PALMICHAL	Alberto Elias Montoya Tabón

LA GEORGIA	• Gladys Caro.
LA GIRALDO	• Maribel Rojas T
LA HONDA	• Yessica Diaz
LA LOMITA	• Silvia Chavarria.
LA MARIA	• Marta Mesa Zabala
LA PALIZADA	• Edier Posada.
LA PALOMA	• Angela Areiza
LA PAZ	• Eliana Andrea Gutiérrez.
LA PEREZ	• Maria Noelia Lopera
LA RICA	Marta Upegui
LA SEBASTIANA	• Angela Areiza
LA SOLEDAD	• Angela Areiza
LAS CUATRO	• [illegible]
LAS NIEVES	Sandra Arango
LA FLECHA	Yurley Socarrás

PALOBLANCO	· Yebinson Afelli Echaverría Metaute
PATRICIO SUCERQUIA	· [illegible]
PIO X	Paula Zapata
QUEBRADONA	
QUEBRADONCITA	· Juz Mary Monsalbre G
REVENTON	Maria Ocampo
SAN AGUSTIN	Reina Naranjo
SAN ISIDRO	· Claudia Higuita U.
SAN FRANCISCO	· Angela Maria Oquendo S
SAN JOSE	· Claudia Arango.
SAN JUANILLO	· Angela Areiza
SAN LUIS	· Luis Fabián Chasco
SAN MARCOS	Adiela Cardona
SAN MATIAS	Alba Nunez
SAN PABLO	Nancy Chavarria

Fundación y Banco de Alimentos Central Mayorista

SAN PEDRITO	elva Mostmar
SANTA ANA	Oscar Gualdo R.
SANTA BARBARA	Rosalba MAZO
SANTA LUCIA	Enoma Vera
SEVILLA	Gloria Gutiérrez M.
TESORITO	Pedro Amparo
TRAVESIAS	Henry Ibarguen
VEINTE DE JULIO	Olga Regina Zapata r.

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 71.657.886

ARIAS ARIAS
APELLIDOS

FREDY ORLANDO
NOMBRES

FIRMA

FECHA DE NACIMIENTO 22-FEB-1965

MEDELLIN
(ANTIOQUIA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65
ESTATURA

A+
G.S. RH

M
SEXO

23-AGO-1983 MEDELLIN
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL

INDICE DERECHO

A-0115100-00155252-M-0071657886-20090427 0011006120A 1 2260006358

FIRMA DEL TITULAR

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de Contadores

011448

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

54798-T

FREDY ORLANDO
ARIAS ARIAS
C.C. 71657886
RESOLUCION INSCRIPCION 135 FECHA 11/09/97
UNIVERSIDAD DE MEDELLIN

Presidente

00053235

enlace operativa

Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900089104-5
Razon Social del Operador de Información	Enlace Operativo
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2026-05-04, 01:29:51 PM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	abril de 2026
Periodo de Cotización Para Salud	mayo de 2026
Empresa	FUNDACION Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL
NIT	NI 811016502
Código Sucursal (Nombre)	( )
Referencia de Pago/ Número Planilla	84756562
Tipo de Planilla	E
Número Transacción Bancaria/ CUS	278610403
Banco	(1007) - BANCOLOMBIA
Valor	$ 10.718.900
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	172.29.10.57

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intereses Mora
N800224808	230301	PORVENIR	3	$ 1.012.800	$ 0
N800229739	230301	PROTECCION	1	$ 280.500	$ 0
N900336004	25-14	COLPENSIONES	5	$ 2.858.500	$ 0
N800227940	231001	FDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS COLFONDOS	1	$ 418.800	$ 0
N900604350	EPS040	ALIANZA MEDELLIN ANTIOQUIA EPS SAS	1	$ 219.900	$ 0
N900156264	EPS041	CAPRC.RECA.FOSYGA-NUEVAEPS R MOVILIDAD	1	$ 219.000	$ 0
N800088702	EPS010	EPS SURA	9	$ 3.059.500	$ 0
N890903790	14-11	ARL SURA	10	$ 130.800	$ 0
N890900841	CCFD4	CAJA DE COMPENSACION FAMILIAR DE ANT	10	$ 1.119.500	$ 0
N899999034	PASENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SEN	10	$ 560.100	$ 0
N899999239	PAICBF	ICBF	10	$ 840.100	$ 0
		SubTotales:		$ 10.718.900	$ 0
		Total a Pagar:			$ 10.718.900

Fundación y
Banco de Alimentos
Central Mayorista

CERTIFICACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002 (PERSONAS JURÍDICAS)

Los suscritos, **FREDY ORLANDO ARIAS ARIAS y/o JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO,** identificado con la cédula de ciudadanía No 71657886 y/o 80089901, en calidad de Revisor Fiscal y Representante Legal de la **FUNDACION Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA**, debidamente inscrita en la Cámara de Comercio de Itagüí NIT : 811016502-8, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción (artículo 65 Ley 1819 de 2016 y artículo 3 Decreto 1047 de 1983), pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente procedimiento de selección. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Dada en Itagüí a los cinco (05) días de mayo de 2026.

Atentamente,

JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO
C.C. No. 80089901
Representante Legal
FUNDACION CENTRAL MAYORISTA
NIT. 811016502-8

FREDY ORLANDO ARIAS ARIAS
C.C. No 71657886
TARJETA PROFESIONAL: 54798-T
FUNDACION CENTRAL MAYORISTA
NIT. 811016502-8

UNIDAD
ADMINISTRATIVA
ESPECIAL
**JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES**

Certificado No:
C1F41C894A9A8BC1

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

**CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE**

Que el contador público **FREDY ORLANDO ARIAS ARIAS** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 71657886 de MEDELLIN (ANTIOQUIA) Y Tarjeta Profesional No 54798-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS *****************************
****
****

Dado en BOGOTA a los 23 días del mes de Abril de 2026 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

ALCALDÍA DE ITUANGO

INFORME DE SEGUIMIENTO SUPERVISIÓN	**N°**	**PARA PAGO No.**	002	**FINAL**	
PERIODO DE SEGUIMIENTO	**DESDE:**	14/03/2026	**HASTA:**	05/05/2026	
FECHA DE ELABORACIÓN DEL INFORME			05/05/2026		

1. INFORMACIÓN GENERAL E HISTORIAL DEL CONTRATO / CONVENIO				
CONTRATO	X	**NÚMERO:**	**CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO NRO. CA-002-2026**	
CONVENIO		**FECHA DE SUSCRIPCIÓN:**	26/01/2026	
FECHA ACTA DE INICIO			26/01/2026	
OBJETO: IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE- PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE ITUANGO – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026.				
CONTRATANTE / ASOCIADO			Municipio de Ituango-Antioquia	
DEPENDENCIA/ SUPERVISIÓN			Secretaria de Educación, Cultura, Deportes y Recreación	
CONTRATISTA / ASOCIADO		**NOMBRE:**	FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOSCENTRAL MAYORISTA Rep. Legal JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO	
		C.C. o NIT	NIT. 811.016.502-8 C.C. 80.089.901	
VALOR $	**INICIAL:**		**DOS MIL SEISCIENTOS DIEZ MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M.L. ($2.610.752.988)**	
	ADICIONES	**No. 01**	**VALOR ADICIONADO**	**% DE ADICIÓN (Máximo 50%)**
		No.1	N/A	N/A
	VALOR TOTAL: DOS MIL SEISCIENTOS DIEZ MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M.L. ($2.610.752.988)			
PLAZO:	**INICIAL**	CIENTO ONCE (111) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR Y/O HASTA EJECUTAR EL CIEN POR CIENTO (60%) DE LAS RACIONES ESTABLECIDAS EN EL CONVENIO.		
			TIEMPO	**NUEVA FECHA DE**

	PRORROGA		PRORROGADO	TERMINACIÓN día/mes/año

		No.	NA	NA
HISTORICO DE SUSPENSIONES:		No.	FECHA DE INICIO	FECHA DE REANURACIÓN
		No.	día/mes/año	día/mes/año
REGISTRO PRESUPUESTAL		CDP NÚMERO:		00007
		FECHA DE LIBERACIÓN (IMPRESIÓN):		05/01/2026
		RPC NÚMERO:		00103
		FECHA DE LIBERACIÓN (IMPRESIÓN):		26/01/2026
SUPERVISOR (A)		NOMBRE		LYLLIANA ROSA TAPIAS ECHAVARRIA
INTERVENTOR		NOMBRE/RAZÓN SOCIAL		NA
		NÚMERO DE CONTRATO		NA

ARTICULACIÓN CON EL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL		
LÍNEA ESTRATEGICA PDM	SECTOR DE INVERSIÓN	PROGRAMA
3. DESARROLLO SOCIAL CON ENFOQUE DE GÉNERO, ETNICO Y DIFERENCIAL	202500000046525 - IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN ITUANGO	3.5.1. CALIDAD EDUCATIVA

PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FISICA	60%
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	60%

Una vez revisada la información aportada por el contratista en la ejecución del contrato **N° SECDR-CA-002-2026**. Se puede evidenciar que FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA NIT. 811.016.502-8Rep. Legal JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO C.C.80.089.901, ha cumplido con la ejecución del 60% de la ejecución física y el 60% de la ejecución financiera del valor del contrato:

1. SEGUIMIENTO TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO DEL CONTRATO							
RESUMEN DE LA EJECUCIÓN FÍSICA							
POR PARTE DEL CONTRATISTA / ASOCIADO							
ACTIVIDADES PROGRAMADAS	% EJECUCIÓN	JUSTIFICACIÓN / OBSERVACIÓN	CALIFICACION				
			1	2	3	4	5

Ejecutar el convenio y desarrollar el Programa de Alimentación Escolar – PAE de conformidad con el objeto y alcance establecidos, la estructura de costos aprobada, el cronograma de ejecución y demás documentos que hacen parte integral del convenio.	60%	El contratista cumplió con esta obligación contractual					X
Implementar las actividades de planeación, adquisición de insumos, recepción, almacenamiento, conservación, preparación, empaque, transporte, distribución y entrega del complemento alimentario, garantizando la calidad, inocuidad, valor nutricional y oportunidad del servicio, de conformidad con los lineamientos expedidos por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, así como con la normatividad sanitaria vigente	60%	El contratista cumplió con esta obligación contractual					X
Asegurar que todas las etapas del proceso operativo (bodegaje, manipulación, preparación, transporte y entrega) se desarrollen bajo condiciones higiénico–sanitarias adecuadas, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, de las disposiciones de la autoridad sanitaria competente y de los requisitos establecidos en el convenio y sus anexos	60%	El contratista cumplió con esta obligación contractual					X
Presentar informes periódicos de ejecución, en la forma, contenido y periodicidad definidas por el Municipio y por el supervisor del convenio, que incluyan como mínimo: número de raciones entregadas, cobertura por institución educativa y sede, novedades de matrícula, evidencias de entrega, reportes de calidad, incidencias operativas y estado de ejecución presupuestal	60%	El contratista cumplió con esta obligación contractual.					X
Presentar, al finalizar el convenio, un informe consolidado de cierre que detalle las actividades realizadas, la cobertura alcanzada, los logros cuantitativos y	60%	El contratista cumplió con esta obligación contractual					X

cualitativos, las dificultades presentadas y las acciones correctivas implementadas durante la vigencia del convenio.							
Cumplir con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y garantizar la observancia de esta disposición en los convenios, contratos o subcontratos que celebre en desarrollo del presente convenio.	60%	El contratista cumplió con esta obligación contractual					X
Cumplir cabalmente con las condiciones pactadas en el convenio, las cuales solo podrán ser modificadas mediante el trámite correspondiente y la suscripción del respectivo otrosí o modificación, previa autorización del Municipio y aportando los documentos de soporte exigidos.	60%	El contratista cumplió con esta obligación contractual					X
Acreditar, cuando sea requerido y de conformidad con lo establecido en el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, adicionado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al SENA, ICBF y cajas de compensación familiar, respecto de todo el personal vinculado directamente a la ejecución del convenio, incluidos los contratistas independientes.	60%	El contratista cumplió con esta obligación contractual					X
Acatar las recomendaciones, observaciones y requerimientos formulados por el Municipio a través del supervisor designado, adoptando las medidas necesarias para atenderlas en forma oportuna y adecuada.	60%	El contratista cumplió con esta obligación contractual					X

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Leche en Polvo Entera	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máxima 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% *m/m* Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% *m/m* como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.60% *m/m* Ó b. Lecitina máxima 0.5% *m/m* – *Vida* Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: **Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Quesito	- El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 ºC. - Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Debe cumplir con el **Decreto 2310 de 1986** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: **Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Carne de Res para Guisar	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18ºC o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente **resolución 2905/2007.**
Carne de cerdo	Componentes de la **carne de cerdo** de capa blanca son: agua (60-80 %), proteína (16-25 %) y grasa (1-30 %), cuyas proporciones pueden ser muy variables dependiendo de la especie animal de la que proceda, edad, sexo, alimentación y zona anatómica del animal. **Características** físicas: pH, color, capacidad de retención de agua y dureza, y **químicas**: % de proteína bruta, % de grasa intramuscular, % de grasa total y % de ácidos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados en el músculo
Atún	Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. Atún lomitos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir**: NTC 1276**. **Resolución No. 0148 del 2007.**
Queso tipo mozzarella	Tiene un escaso 16% de **grasa**. Este dato es especialmente relevante porque este **queso** se realiza con leche de búfala, que es más calórica que la de vaca o la de oveja. El valor energético de la **mozzarella** ronda entre las 280 y las 300 calorías por cada 100 gramos de producto Duración de: 7 a 10 días, también depende el tiempo que se encuentre la fecha de caducidad o vencimiento del producto. Conservación: refrigeración Tiempo vida útil depende de la frescura **Decreto 2310 de 1986** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. El empaque no debe estar inflado (soplado)
Huevos	La cáscara debe ser fuerte y homogénea Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Requisitos mínimos: - Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC. Vida Útil: 20 días. - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. **Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.**
Lentejas	Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997**. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005** **Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.**
Fríjol	Debe corresponder a fríjol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997.** *Variedad contrastante: Granos de fríjol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005**. Norma que debe cumplir**: NTC. 871**. Fríjol para consumo humano.
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses Debe cumplir con la **Resolución 4393 de 1991** del Ministerio de protección social y la **NTC. 1055**. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997**. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC. 267 (sexta actualización).** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 2159**. Avena en hojuelas para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución**

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	5109/2005.
Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 3594** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No beben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días **Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.**
Miga de pan	
Azúcar	El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir **NTC 778.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Panela	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. **Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.** ***Requisitos del Proveedor:*** - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. - Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
Aceite	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir**: NTC 400**, **Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255.** Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según **la Resolución 5109/2005**. Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.
Margarina	Puede ser de suero o industrial. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.** Debe cumplir la **NTC 734.**
Chocolate de Mesa en Pasta	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 -- - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar

<table>
<tr><th>ALIMENTO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th></tr>
<tr><td></td><td>fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.
Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa.
Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</td></tr>
<tr><td>Sal</td><td>Solo se permite el empleo de Sal Yodada.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254.
Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</td></tr>
<tr><td>Fruta Entera y Pulpa de Fruta</td><td>Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.
-No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación
Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada.

Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas.
Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil.
<table>
<tr><th>FRUTA</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Mango, banano, guayaba, Tomate de Árbol, Lulo, Maracuyá y otras..</td><td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.</td><td>5 días.</td></tr>
<tr><td>Guayaba</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>5 a 10 días.</td></tr>
<tr><td>FRUTA ENTERA
Guayaba, Mandaría, Murrapo, Naranja, Mango, Manzana, Pera Sandia, Uchuva, piña, Higo.</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>3 a 10 días.</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ALIMENTO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Papayuela, papaya y melón.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

Pulpa de fruta:
Se debe cumplir con la Resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468.
Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.
El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.
La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, º Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).
Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.
100% natural.
No diluido.
No fermentado.
Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada.
No contener preservativos.
</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>
Deberán presentarse frescas y limpias.
Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
Libres de humedad externa anormal
Exentas de olores y sabores extraños
Libres de impurezas y cuerpos extraños
Exentas de síntomas de deshidratación
Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas, la Resolución 14712 de 1984.
Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:
<table>
<tr><th>VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Tomate, Zanahoria</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC</td><td>5 días</td></tr>
<tr><td>Cebolla cabezona blanca, ajo, cilantro, espinaca, pepino, cebolla junca, ahuyama, Yuca y papa criolla</td><td>4 ºC aplicando técnicas de prealistamiento</td><td>5 días</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Plátano</td><td>Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren</td></tr>
</table>

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Verde	libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. **NTC 341, 341-2** clasificaciones y empaque Papa *(Solanum Tuberosum)* para el consumo humano. **NTC 1190** Plátano fresco.
Cereal de Maíz en Hojuela	Puede ser blanca o amarilla. No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos granos de **maíz** descascarillados y desgerminados de cocción, secado, laminado y horneado, cualquier otro olor o sabor objetables.
Arroz	Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Papa Negra	Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.
Yogur	-No contiene azúcar agregada. -Naturalmente tiene un mínimo contenido de lactosa, generalmente apto para intolerantes. -Contiene microorganismos vivos (Lactobacillus Bulgaricus y Streptoccocus Termofilus, bífido bacterias, cultivos lácticos) -Es de sabor natural. El yogur resulta más pastoso y consistente que la leche. Una mayor conservación: El yogur puede conservarse durante más tiempo que la leche. Una mayor acidez del gusto: El **yogur** resulta más ácido. Una tolerancia digestiva más alta: El **yogur** se digiere mejor.
Galletas tipo Cracker	- Debe cumplir lo establecido en la NTC1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984 y en la Resolución 10593 de 1985. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio

- **A CONTINUACIÓN, SE RELACIONA LAS ENTREGAS DE ALIMENTOS A LAS DIFERENTES SEDES EDUCATIVA:**

EJECUCIÓN DE LAS ENTREGAS: (ENTREGA 5)

REPORTE PAE 04/03/2026

NOMBRE_EE	NOMBRE_SEDE	Cuenta de GRADO
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	48
	SAN PEDRITO	16
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS Total		64
C. E. R. PALOBLANCO	C. E. R. BUENAVISTA	11
	C. E. R. EL NARANJO	5
	C. E. R. JOSE MANUEL TAPARCUA	10
	C. E. R. LA FLORIDA	38
	C. E. R. LA GIRALDO	7
	C. E. R. LA HONDA	32
	C. E. R. LOS GALGOS	4
	C. E. R. MARIA BONITA	8
	C. E. R. MOTE	26
	C. E. R. PALOBLANCO	56
	C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE	2
	I. E. R. ANTONIO NARI O	18
	I. E. R. VEINTE DE JULIO	54
C. E. R. PALOBLANCO Total		271
I. E. PEDRO NEL OSPINA	COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	593
	E U ANTONIO J ARAQUE	271
	E U EMILIANA PEREZ	231
	E U JUAN XXIII	89
	I. E. R. PIO X	54
I. E. PEDRO NEL OSPINA Total		1238
I. E. R. BADILLO	C. E. R. SAN AGUSTIN	6
	C. E. R. SAN PABLO	6
	C.E.R BIRRI BIRRI	35
	C.E.R LA FLECHA	8
	C.E.R TESORITO	9
	E R EL TORRENTE	9
	I. E. R. BADILLO	208
I. E. R. BADILLO Total		281
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	C. E. R. CHISPAS	8
	C. E. R. EL CARDAL	26

	C. E. R. EL RIO	15
	C. E. R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	5
	C. E. R. LA PALIZADA	4
	C. E. R. LA PAZ	5
	C. E. R. MONTE ALTO	40
	C. E. R. MURRAPAL	16
	C. E. R. PATRICIO SUCERQUIA	17
	C. E. R. QUEBRADONCITA	8
	I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	75
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO Total		219
I. E. R. LA PEREZ	C. E. R. ALTO DEL LIMON	3
	C. E. R. BAJO INGLES	35
	C. E. R. CHUSCAL	5
	C. E. R. EL QUINDIO	59
	C. E. R. EL ZARZAL	4
	C. E. R. FALDA DE LAS ARA AS	5
	C. E. R. FATIMA	24
	C. E. R. LA GEORGIA	35
	C. E. R. LAS CUATRO	12
	C. E. R. SAN ISIDRO	2
	C. E. R. SANTA LUCIA	29
	C.E.R. LA PRENSA	3
	C.E.R. SANTA B RBARA	5
	I. E. R. EL CEDRAL	49
	I. E. R. LA PEREZ	65
	I. E. R. LOS SAUCES	14
	I. E. R. SAN FRANCISCO	21
	I. E. R. SANTA ANA	14
I. E. R. LA PEREZ Total		384
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	C. E. R. EL CAPOTE	4
	C. E. R. EL HERRERO	6
	C. E. R. EL OLIVAR	10
	C. E. R. EL YOLOMBO	2
	C. E. R. LA CANDELARIA	11
	C. E. R. LA CIENAGA	7

	C. E. R. LA CONCORDIA	9
	C. E. R. LA CRISTALINA	3
	C. E. R. LA PALOMA	8
	C. E. R. LA SOLEDAD	4
	C. E. R. MANZANARES	1
	C. E. R. QUEBRADONA	2
	C. E. R. REVENTON	13
	C. E. R. SAN JOSE	26
	C. E. R. SAN JUANILLO	8
	C. E. R. TRAVESIAS	10
	C.E.R. FILO DE PAVAS	4
	C.E.R. LA SEBASTIANA	5
	I. E. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	118
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO Total		251
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	C. E. R. LAS NIEVES	3
	C. E. R. MANZANARES	36
	C.E.R LA RICA	7
	C.E.R. ORGANI ABAJO	2
	EL ARO	33
	EL CEIBO	1
	EL RECREO	8
	EL TEJAR	8
	GUAYAQUIL	17
	I. E. LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	177
	LA AMERICA	2
	LA CAMELIA	16
	LA ESTRELLA	2
	LA LOMITA	20
	LA MAR A	6
	LOS VENADOS	4
	ORGANI ALTO	11
	PALMICHAL	10
	SAN LUIS	17
	SAN MARCOS	13

	SEVILLA	14
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA Total		407
Grand Total		3115

EJECUCIÓN DE LAS ENTREGAS: (ENTREGA 6)

REPORTE PAE 25/03/2026		
NOMBRE_EE	*NOMBRE_SEDE*	Cuenta de GRADO
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	49
	SAN PEDRITO	16
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS Total		65
C. E. R. PALOBLANCO	C. E. R. BUENAVISTA	11
	C. E. R. EL NARANJO	5
	C. E. R. JOSE MANUEL TAPARCUA	11
	C. E. R. LA FLORIDA	38
	C. E. R. LA GIRALDO	7
	C. E. R. LA HONDA	31
	C. E. R. LOS GALGOS	4
	C. E. R. MARIA BONITA	8
	C. E. R. MOTE	26
	C. E. R. PALOBLANCO	56
	C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE	2
	I. E. R. ANTONIO NARI O	18
	I. E. R. VEINTE DE JULIO	54
C. E. R. PALOBLANCO Total		271
I. E. PEDRO NEL OSPINA	COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	597
	E U ANTONIO J ARAQUE	271
	E U EMILIANA PEREZ	233
	E U JUAN XXIII	90
	I. E. R. PIO X	52
I. E. PEDRO NEL OSPINA Total		1243
I. E. R. BADILLO	C. E. R. SAN AGUSTIN	5

	C. E. R. SAN PABLO	6
	C.E.R BIRRI BIRRI	35
	C.E.R LA FLECHA	8
	C.E.R TESORITO	9
	E R EL TORRENTE	9
	I. E. R. BADILLO	208
I. E. R. BADILLO Total		280
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	C. E. R. CHISPAS	8
	C. E. R. EL CARDAL	22
	C. E. R. EL RIO	14
	C. E. R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	5
	C. E. R. LA PALIZADA	4
	C. E. R. LA PAZ	5
	C. E. R. MONTE ALTO	39
	C. E. R. MURRAPAL	16
	C. E. R. PATRICIO SUCERQUIA	18
	C. E. R. QUEBRADONCITA	8
	I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	75
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO Total		214
I. E. R. LA PEREZ	C. E. R. ALTO DEL LIMON	3
	C. E. R. BAJO INGLES	35
	C. E. R. CHUSCAL	5
	C. E. R. EL QUINDIO	57
	C. E. R. EL ZARZAL	2
	C. E. R. FALDA DE LAS ARA AS	9
	C. E. R. FATIMA	24
	C. E. R. LA GEORGIA	35
	C. E. R. LAS CUATRO	12
	C. E. R. SAN ISIDRO	2
	C. E. R. SANTA LUCIA	30
	C.E.R. LA PRENSA	3
	C.E.R. SANTA B RBARA	5
	I. E. R. EL CEDRAL	49
	I. E. R. LA PEREZ	65
	I. E. R. LOS SAUCES	14

	I. E. R. SAN FRANCISCO	21
	I. E. R. SANTA ANA	13
I. E. R. LA PEREZ Total		384
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	C. E. R. EL CAPOTE	3
	C. E. R. EL HERRERO	9
	C. E. R. EL OLIVAR	11
	C. E. R. LA CANDELARIA	11
	C. E. R. LA CIENAGA	7
	C. E. R. LA CONCORDIA	9
	C. E. R. LA CRISTALINA	3
	C. E. R. LA PALOMA	8
	C. E. R. LA SOLEDAD	6
	C. E. R. MANZANARES	1
	C. E. R. QUEBRADONA	2
	C. E. R. REVENTON	13
	C. E. R. SAN JOSE	29
	C. E. R. SAN JUANILLO	8
	C. E. R. TRAVESIAS	9
	C.E.R. FILO DE PAVAS	4
	C.E.R. LA SEBASTIANA	5
	I. E. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	116
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO Total		254
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	C. E. R. LAS NIEVES	3
	C. E. R. MANZANARES	36
	C.E.R LA RICA	7
	C.E.R. ORGANI ABAJO	2
	EL ARO	33
	EL CEIBO	1
	EL RECREO	8
	EL TEJAR	8
	GUAYAQUIL	18
	I. E. LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	185
	LA AMERICA	2
	LA CAMELIA	16

	LA ESTRELLA	2
	LA LOMITA	21
	LA MAR A	7
	LOS VENADOS	4
	ORGANI ALTO	11
	PALMICHAL	11
	SAN LUIS	17
	SAN MARCOS	13
	SEVILLA	14
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA Total		419
Grand Total		3130

EJECUCIÓN DE LAS ENTREGAS: (ENTREGA 7)

REPORTE PAE 10 DE ABRIL 2026		
NOMBRE_EE	*NOMBRE_SEDE*	Cuenta de GRADO
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	27
	SAN PEDRITO	14
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS Total		41
C. E. R. PALOBLANCO	C. E. R. BUENAVISTA	10
	C. E. R. EL NARANJO	5
	C. E. R. JOSE MANUEL TAPARCUA	11
	C. E. R. LA FLORIDA	38
	C. E. R. LA GIRALDO	7
	C. E. R. LA HONDA	31
	C. E. R. LOS GALGOS	4
	C. E. R. MARIA BONITA	8
	C. E. R. MOTE	26
	C. E. R. PALOBLANCO	54
	C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE	2
	I. E. R. ANTONIO NARI O	19
	I. E. R. VEINTE DE JULIO	55

C. E. R. PALOBLANCO Total		270
I. E. PEDRO NEL OSPINA	COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	594
	E U ANTONIO J ARAQUE	272
	E U EMILIANA PEREZ	232
	E U JUAN XXIII	89
	I. E. R. PIO X	52
I. E. PEDRO NEL OSPINA Total		1239
I. E. R. BADILLO	C. E. R. SAN AGUSTIN	5
	C. E. R. SAN PABLO	6
	C.E.R BIRRI BIRRI	35
	C.E.R LA FLECHA	8
	C.E.R TESORITO	9
	E R EL TORRENTE	9
	I. E. R. BADILLO	208
I. E. R. BADILLO Total		280
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	C. E. R. CHISPAS	8
	C. E. R. EL CARDAL	21
	C. E. R. EL RIO	14
	C. E. R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	5
	C. E. R. LA PALIZADA	4
	C. E. R. LA PAZ	5
	C. E. R. MONTE ALTO	39
	C. E. R. MURRAPAL	16
	C. E. R. PATRICIO SUCERQUIA	18
	C. E. R. QUEBRADONCITA	8
	I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	74
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO Total		212
I. E. R. LA PEREZ	C. E. R. ALTO DEL LIMON	3
	C. E. R. BAJO INGLES	37
	C. E. R. CHUSCAL	5
	C. E. R. EL QUINDIO	57
	C. E. R. EL ZARZAL	3
	C. E. R. FALDA DE LAS ARA AS	9
	C. E. R. FATIMA	24
	C. E. R. LA GEORGIA	35

	C. E. R. LAS CUATRO	12
	C. E. R. SAN ISIDRO	2
	C. E. R. SANTA LUCIA	30
	C.E.R. LA PRENSA	3
	C.E.R. SANTA B RBARA	5
	I. E. R. EL CEDRAL	49
	I. E. R. LA PEREZ	65
	I. E. R. LOS SAUCES	14
	I. E. R. SAN FRANCISCO	21
	I. E. R. SANTA ANA	13
I. E. R. LA PEREZ Total		387
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	C. E. R. EL CAPOTE	3
	C. E. R. EL HERRERO	9
	C. E. R. EL OLIVAR	11
	C. E. R. LA CANDELARIA	11
	C. E. R. LA CIENAGA	7
	C. E. R. LA CONCORDIA	9
	C. E. R. LA CRISTALINA	3
	C. E. R. LA PALOMA	8
	C. E. R. LA SOLEDAD	6
	C. E. R. MANZANARES	1
	C. E. R. QUEBRADONA	2
	C. E. R. REVENTON	13
	C. E. R. SAN JOSE	29
	C. E. R. SAN JUANILLO	8
	C. E. R. TRAVESIAS	9
	C.E.R. FILO DE PAVAS	4
	C.E.R. LA SEBASTIANA	5
	I. E. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	115
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO Total		253
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	C. E. R. LAS NIEVES	3
	C. E. R. MANZANARES	36
	C.E.R LA RICA	7
	C.E.R. ORGANI ABAJO	2
	EL ARO	33

	EL CEIBO	1
	EL RECREO	8
	EL TEJAR	8
	GUAYAQUIL	18
	I. E. LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	182
	LA AMERICA	2
	LA CAMELIA	16
	LA ESTRELLA	2
	LA LOMITA	21
	LA MAR A	7
	LOS VENADOS	4
	ORGANI ALTO	11
	PALMICHAL	11
	SAN LUIS	17
	SAN MARCOS	13
	SEVILLA	14
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA Total		416
Grand Total		3098

EJECUCIÓN DE LAS ENTREGAS: (ENTREGA 8)

REPORTE PAE 23/04/2026 ENTREGA 8		
NOMBRE_EE	*NOMBRE_SEDE*	Cuenta de GRADO
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS	34
	SAN PEDRITO	14
C. E. R. INDIGENISTA SAN MATIAS Total		48
C. E. R. PALOBLANCO	C. E. R. BUENAVISTA	10
	C. E. R. EL NARANJO	6
	C. E. R. JOSE MANUEL TAPARCUA	11
	C. E. R. LA FLORIDA	38
	C. E. R. LA GIRALDO	7
	C. E. R. LA HONDA	31

	C. E. R. LOS GALGOS	3
	C. E. R. MARIA BONITA	8
	C. E. R. MOTE	25
	C. E. R. PALOBLANCO	54
	C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE	2
	I. E. R. ANTONIO NARI O	19
	I. E. R. VEINTE DE JULIO	55
C. E. R. PALOBLANCO Total		269
I. E. PEDRO NEL OSPINA	COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	599
	E U ANTONIO J ARAQUE	272
	E U EMILIANA PEREZ	231
	E U JUAN XXIII	89
	I. E. R. PIO X	53
I. E. PEDRO NEL OSPINA Total		1244
I. E. R. BADILLO	C. E. R. SAN AGUSTIN	4
	C. E. R. SAN PABLO	6
	C.E.R BIRRI BIRRI	35
	C.E.R LA FLECHA	8
	C.E.R TESORITO	9
	E R EL TORRENTE	9
	I. E. R. BADILLO	198
I. E. R. BADILLO Total		269
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	C. E. R. CHISPAS	8
	C. E. R. EL CARDAL	22
	C. E. R. EL RIO	14
	C. E. R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	5
	C. E. R. LA PALIZADA	4
	C. E. R. LA PAZ	5
	C. E. R. MONTE ALTO	39
	C. E. R. MURRAPAL	16
	C. E. R. PATRICIO SUCERQUIA	18
	C. E. R. QUEBRADONCITA	8
	I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO	74
I. E. R. JOSE FELIX DE RESTREPO Total		213
I. E. R. LA PEREZ	C. E. R. ALTO DEL LIMON	3

	C. E. R. BAJO INGLES	37
	C. E. R. CHUSCAL	5
	C. E. R. EL QUINDIO	58
	C. E. R. EL ZARZAL	3
	C. E. R. FALDA DE LAS ARA AS	10
	C. E. R. FATIMA	25
	C. E. R. LA GEORGIA	35
	C. E. R. LAS CUATRO	12
	C. E. R. SAN ISIDRO	2
	C. E. R. SANTA LUCIA	30
	C.E.R. LA PRENSA	3
	C.E.R. SANTA B RBARA	5
	I. E. R. EL CEDRAL	48
	I. E. R. LA PEREZ	65
	I. E. R. LOS SAUCES	14
	I. E. R. SAN FRANCISCO	21
	I. E. R. SANTA ANA	13
I. E. R. LA PEREZ Total		389
I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	C. E. R. EL CAPOTE	3
	C. E. R. EL HERRERO	10
	C. E. R. EL OLIVAR	11
	C. E. R. LA CANDELARIA	11
	C. E. R. LA CIENAGA	7
	C. E. R. LA CONCORDIA	8
	C. E. R. LA CRISTALINA	3
	C. E. R. LA PALOMA	8
	C. E. R. LA SOLEDAD	6
	C. E. R. MANZANARES	1
	C. E. R. QUEBRADONA	2
	C. E. R. REVENTON	13
	C. E. R. SAN JOSE	29
	C. E. R. SAN JUANILLO	9
	C. E. R. TRAVESIAS	9
	C.E.R. FILO DE PAVAS	4
	C.E.R. LA SEBASTIANA	5
	I. E. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	115

I.E.R. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO Total		254
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	C. E. R. LAS NIEVES	3
	C. E. R. MANZANARES	36
	C.E.R LA RICA	7
	C.E.R. ORGANI ABAJO	2
	EL ARO	33
	EL CEIBO	1
	EL RECREO	8
	EL TEJAR	8
	GUAYAQUIL	18
	I. E. LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	182
	LA AMERICA	2
	LA CAMELIA	16
	LA ESTRELLA	2
	LA LOMITA	21
	LA MAR A	7
	LOS VENADOS	4
	ORGANI ALTO	11
	PALMICHAL	11
	SAN LUIS	17
	SAN MARCOS	13
	SEVILLA	14
INSTITUCI N EDUCATIVA LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA Total		416
Grand Total		3102

REGISTRO DE MANIPULADORAS:

1	LUZ MARGOTH RESTREPO HENAO
2	PAULA ANDREA ZAPATA MUNERA
3	CLAUDIA ELENA OQUENDO MURIEL
4	ESMERALDA HENAO HENAO
5	GLADYS ELENA ECHAVARRIA MAZO
6	MARTA ELENA MURIEL MENESES
7	DORIS ESTHER SANTOS PATERNINA

8	MARIA ROSMIRA CORREA JARAMILLO
9	DIANA MILENA HERRERA ZAPATA
10	MARIA DEYANIRA OQUENDO PIEDRAHITA
11	ELDI YAMILE MESA MAZO
12	OLGA MILENA NARANJO MONSALVE
13	MONICA MARIA TAPIAS RODRIGUEZ
14	DORA NELIDA GARCIA SINITAVE
15	ANA YANED CARVAJAL FONNEGRA
16	YULIED FERNANDA ZAPATA MUNERA
17	GLORIA ELENA ARANGO HERRERA
18	DEYSI JOHANNA ARANGO ARANGO
19	DIANA YURLEY MARTINEZ LOPEZ
20	LUZ DARY MONSALVE BARRERA
21	NURY ALBANY MORA ZAPATA
22	MARIA GLORIA BEDOYA FLOREZ
23	DORA EMILCEN VELEZ MORA
24	NIDIA DEL CARMEN GEORGE CUADROS
25	DORA LUZ CHAVARRIA CHAVARRIA
26	MARIA DEYANIRA LOPEZ GEORGE
27	ARIANA LUCIA RODRIGUEZ TOSCANO
28	ALBA NIDIA TORRES VILLA
29	ALBA YANETH GARCIA OQUENDO
30	MARY ESTHER MISAS MONSALVE
31	CINDY PAOLA LARA RAMOS
32	YURLEY VIVIANA ACEVEDO HINCAPIE
33	FLOR EDILMA GUZMAN GOMEZ
34	ANGELA MARIA JARAMILLO GARCIA
35	KEIRI LLANJAIRA CARDENAS TAMAYO
36	YUDI ALVAREZ CORREA
37	MARIA LUCIA NARANJO GAVIRIA
38	DORA MILENA ZAPATA GUZMAN
39	ADRIANA MARIA AREIZA VELEZ
40	MARIA LIGIA MURIEL AREIZA
41	MONICA PATRICIA ZAPATA JARAMILLO
42	MARIA EUNICE ORTIZ CASTRO
43	LUISA FERNANDA HERRERA RUIZ
44	LUISA FERNANDA MONSALVE RODRIGUEZ
45	LEIDY MARYURY ARANGO ROJAS
46	MARIA LUZ DARY ROJAS BERRIO
47	FRANCY YULIETH ZAPATA TABORDA
48	MARIA BIBIANA ESPINAL CASTRILLON
49	BLANCA LUZ CORREA ZAPATA

50	ELVIA LUCIA GOMEZ VASQUEZ
51	MARIA ORCELINA CHAVARRIA JARAMILLO
52	GLADYS ELENA ZAPATA TORRES
53	MARIA JOHANA JARAMILLO MAZO
54	MARIA ELICENIA AREIZA MADRID
55	ELIANA ANDREA BENITEZ MAZO
56	LEIDY CAMILA TORRES LOPERA
57	LUZ ALBA JARAMILLO CASTRILLON
58	MARIA DEL CARMEN JARAMILLO CASTRILLON
59	PAOLA ANDREA ROJAS MORALES
60	AYEINE YANETH GEORGE DURANGO
61	ANA CECILIA CORREA ZAPATA
62	ELIZABETH GIRALDO GRACIANO
63	MILVIA AMPARO CASTRILLON GONZALEZ
64	YULIANA ANDREA RIVERA GONZALEZ
65	YULMARY ALZATE GEORGE
66	LUZ DARY SUCERQUIA HIGUITA
67	ENID ALEXANDRA VERA MACIAS
68	LUZ MARINA JARAMILLO RODRIGUEZ
69	MARY LUZ GOMEZ MOLINA
70	MERY YASMID MACIAS RODRIGUEZ
71	MARIA NIDIA MISAS MACIAS
72	JENNY YORLADY OQUENDO JARAMILLO
73	SANDRA ARGENIS PIEDRAHITA ECHAVARRIA
74	YURLEY NARYERLY SUCERQUIA BERRIO
75	ELPIDIA DEL SOCORRO DAVID HOLGUIN
76	MARIA BERENICE ROJAS CASTAÑO
77	YARAIDY JARAMILLO CASTRILLON
78	ANA DE JESUS GIRALDO GUERRA
79	GLORIA EMILSEN RODRIGUEZ MONSALVE
80	MARIA ELENA ALZATE HENAO
81	DARLI YINED LOPEZ ZAPATA
82	SILVIA ANDREA GOMEZ POSADA
83	LUISA FERNANDA POSADA ZAPATA
84	VICTORIA ANDREA PEREZ LOPERA
85	LUZ MARIELA JARAMILLO
86	DIANA MILENA BARBARAN
87	DEISY TATIANA CHAVARRIA MAZO
88	SABELIA INES QUINTERO NARANJO
89	MONICA VASCO DAZA
90	NANCY WVITER BARBARAN OLIVEROS

91	RUTH ELENA MURIEL TABORDA
92	LUZ ELENA GARCIA MONTOYA
93	DUBERLINA MAZO JARAMILLO
94	LUZ MARIELA ZAPATA OQUENDO
95	MARIA NELIDA OCAMPO VALLE
96	REINA DELMIRA NARANJO GARCIA
97	MARIA ISABEL SUCERQUIA HIGUITA
98	ESTHER FLORELI GRANDA USUGA
99	CLAUDIA YANETH ARANGO ZABALA
100	MARIA YANED MISAS LOPEZ
101	GLORIA FARLEY CANO GUERRA
102	MARTA YANED CASTRILLON SOSSA
103	ALBA LUZ DOMICO DOMICO
104	NANCY LILIANA CHAVARRIA PEREZ
105	ELIRA MARTINEZ CABRERA
106	YANELIS CARDENAS BERRIO
107	JEIDI YURLEDY GRANDA MENESES
108	MARIA ENOHINA VERA ZAPATA
109	ALBA DONELIA LOPEZ TORRES
110	YOHANA GARCIA SALAZAR
111	DENIS AMPARO GUISAO BETANCUR
112	MARIA CENAIDA HOLGUIN SEPULVEDA
113	ALBA LUCIA GARCIA ARANGO

PERIODO DE CONSUMO		DÍAS DE CONSUMO	MODELO DE ATENCIÓN	TIPO DE COMPLEMENTO	NÚMERO DE CUPOS BENEFICIARIOS	TOTAL RACIONES
DESDE (DÍA/MES/AÑO)	HASTA (DÍA/MES/AÑO)					
16/03/2026	27/03/2026	9	Mayoritario	AM	3115	24783
06/04/2026	17/04/2026	10	Mayoritario	AM	3130	31300
20/04/2026	30/04/2026	9	Mayoritario	AM	3098	27882
04/05/2026	15/05/2026	10	Mayoritario	AM	3102	31020
TOTALES		**38**				**114.985**

ALCALDÍA DE ITUANGO

MES CALENDARIO ESCOLAR	NRO. HORAS MANIPULADORAS	TOTAL MANIPULADORAS	VALOR DÍA	VALOR POR DÍA DEL TOTAL DE MANIPULADORAS	DIAS LABORADOS DEL MES	VALOR TOTAL POR MES MANIPULADORAS	
ENERO	4 HORAS	79	$ 63.659	$ 5.029.061	3	$ 15.087.183	DIAS LABORADOS DEL 28 DE ENERO AL 30 DE ENERO 3 DIAS CALENDARIO
	5 HORAS	13	$ 73.430	$ 954.590	3	$ 2.863.770	
	7 HORAS	14	$ 92.972	$ 1.301.608	3	$ 3.904.824	
	8 HORAS	7	$ 102.743	$ 719.201	3	$ 2.157.603	
		113				**$ 24.013.380**	

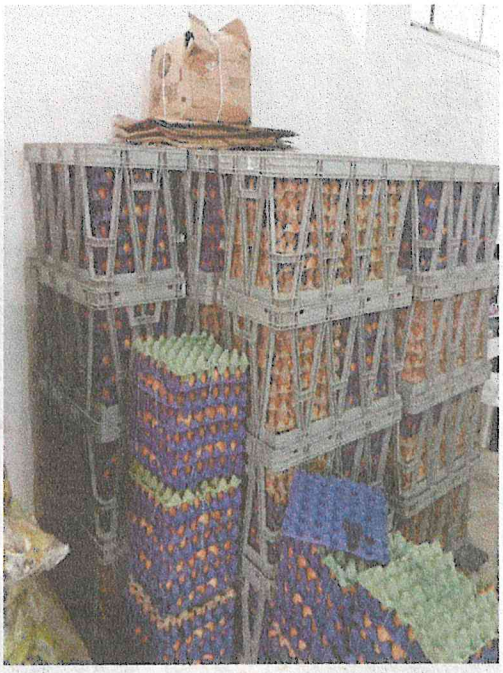
MES CALENDARIO ESCOLAR	NRO. HORAS MANIPULADORAS	TOTAL MANIPULADORAS	VALOR DÍA	VALOR POR DÍA DEL TOTAL DE MANIPULADORAS	DIAS LABORADOS DEL MES	VALOR TOTAL POR MES MANIPULADORAS	
FEBRERO	4 HORAS	79	$ 63.659	$ 5.029.061	21	$ 105.610.281	DIAS LABORADOS DEL O2 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO DE FEBRERO 10 DIAS CALENDARIO
	5 HORAS	13	$ 73.430	$ 954.590	21	$ 20.046.390	
	7 HORAS	14	$ 92.972	$ 1.301.608	21	$ 27.333.768	
	8 HORAS	7	$ 102.743	$ 719.201	21	$ 15.103.221	
		113				**$ 168.093.660**	

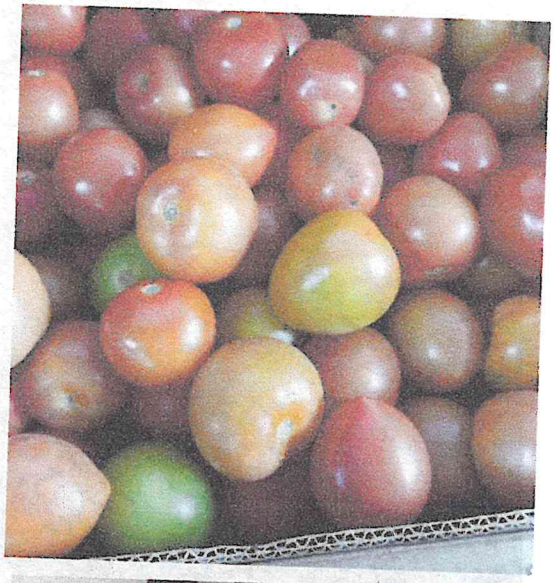
MES CALENDARIO ESCOLAR	NRO. HORAS MANIPULADORAS	TOTAL MANIPULADORAS	VALOR DÍA	VALOR POR DÍA DEL TOTAL DE MANIPULADORAS	DIAS LABORADOS DEL MES	VALOR TOTAL POR MES MANIPULADORAS	
MARZO	4 HORAS	79	$ 63.659	$ 5.029.061	20	$ 100.581.220	DIAS LABORADOS DEL O2 DE MARZO AL 10 DE MARZO 07 DIAS CALENDARIO
	5 HORAS	13	$ 73.430	$ 954.590	20	$ 19.091.800	
	7 HORAS	14	$ 92.972	$ 1.301.608	20	$ 26.032.160	
	8 HORAS	7	$ 102.743	$ 719.201	20	$ 14.384.020	
		113				**$ 160.089.200**	

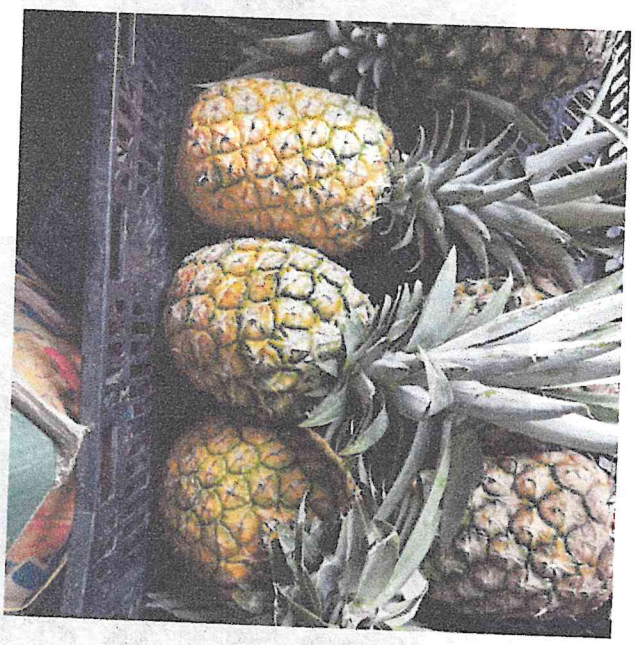
MES CALENDARIO ESCOLAR	NRO. HORAS MANIPULADORAS	TOTAL MANIPULADORAS	VALOR DÍA	VALOR POR DÍA DEL TOTAL DE MANIPULADORAS	DIAS LABORADOS DEL MES	VALOR TOTAL POR MES MANIPULADORAS
ABRIL	4 HORAS	79	$ 63.659	$ 5.029.061	20	$ 100.581.220
	5 HORAS	13	$ 73.430	$ 954.590	20	$ 19.091.800
	7 HORAS	14	$ 92.972	$ 1.301.608	20	$ 26.032.160
	8 HORAS	7	$ 102.743	$ 719.201	20	$ 14.384.020
		113				**$ 160.089.200**

ITEM	CONCEPTO	VALOR
1	Raciones Alimenticias	$ 408.081.765
2	Manipuladora de alimentos	$512.285.440
3	Transporte	$25.862.400
4	Logística	$78.733.045
5	kit de aseo de establecimientos educativos	$ 26.892.000
6	Gas propano (combustible)	$ 3.960.000

Registro fotográfico de ejecución



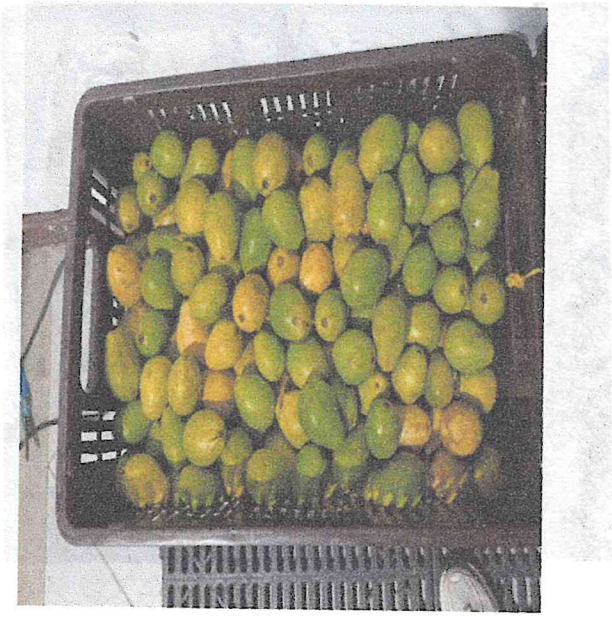





Choco deli
Choco deli
Choco deli
Choco deli
Choco deli
Choco deli

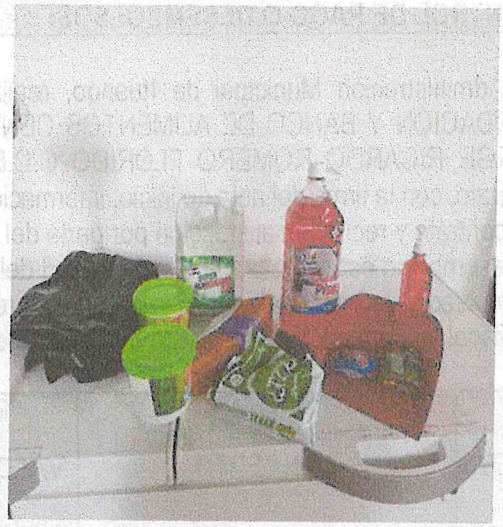
PP


Pan Blanco
Pan Blanco
Pan Blanco
Pan Blanco




EXCESO DE SODIO
QUESITO


400g
coganori
TIPO
Mozarella



POR PARTE DEL CONTRATANTE / ASOCIADO:		
ACTIVIDADES PROGRAMADAS	**% EJECUCIÓN FÍSICA**	**JUSTIFICACIÓN / OBSERVACIÓN**
Pago oportuno	60%	Efectuar la supervisión exigiendo los soportes y evidencias de la ejecución del contrato.

REUNIONES Y/O VISITAS REALIZADAS		
FECHA 05/05/2026	**OBSERVACIONES**	El contratista FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA NIT. 811.016.502-8Rep. Legal JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO C.C.80.089.901, realizó las obligaciones estipuladas en el contrato, en las siguientes fechas y aporta todos los documentos físicos que soportan su correcta ejecución. **N° SECDR-CA-002-2026,** cuenta de cobro, Informe de actividades, pago de aportes a seguridad social del mes del 14 de marzo y el 15 de mayo de 2026, paz y salvo municipal y de almacén.

ANOTACIONES ADICIONALES:

La anterior relación financiera refleja la ejecución del contrato **N° SECDR-CA-002-2026,** en lo que corresponde a la información de los soportes entregados por el asociado y/o contratista durante el término de ejecución del contrato, cuya ejecución se realizó entre el 14 de marzo y el 15 de mayo de 2026.

El siguiente informe se realiza con el fin de complementar los anteriores informes en cuadros de SEGUIMIENTO FINANCIERO DEL CONTRATO / CONVENIO, Y REITERAR EL TIEMPO DE EJECUCIÓN DE ESTE.

CONTROL DE PAGO O DESEMBOLSOS:

La Administración Municipal de Ituango, realizó los siguientes pagos periódicos al contratista FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA NIT. 811.016.502-8Rep. Legal JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO C.C.80.089.901 correspondiente al 60% del valor del contrato, con la firma del acta de inicio, información de cuenta de ahorros, designación del supervisor del contrato y recibo a satisfacción por parte del supervisor.

El desembolso está sujeto a la disponibilidad del (PAC) que apruebe la secretaria de Hacienda, una vez revisada la información necesaria para su realización como son: Pago de seguridad social y/o parafiscal, cuenta de cobro, informe de actividades y demás.

ITEM	CONCEPTO	VALOR CONTRATO	VALOR PAGO / DESEMBOLSO	SALDO
	Valor Inicial	**$2.610.752.988**	$	**$2.610.752.988**
1	**Pago N° 1 / Desembolso del 13/03/2026**	$	$411.696.690	$2.199.056.298
2	**Pago N° 2 / Desembolso del 05/05/2026**	$	**$1.055.814.650**	$1.143.241.648
TOTALES.....			$1.467.511.340	$1.143.241.648

TOTALES	NÚMERO	DETALLE EN %	DETALLE EN PESOS
PAGOS EFECTUADOS A LA FECHA	002		$1.467.511.340
PORCENTAJE FINANCIERO EJECUTADO		60%	$1.467.511.340
VALOR PENDIENTE POR PAGAR		40%	$1.143.241.648
VALOR AUTORIZADO A EFECTUAR		60%	**$1.055.814.650**

VERIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES DE PARAFISCALES: El asociado y/o contratista FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA NIT. 811.016.502-8Rep. Legal JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO C.C.80.089.901, presenta los documentos que acredita que se encuentra a paz y salvo por concepto del pago de aportes a la seguridad social en salud, pensiones, ARP y parafiscales, de él (y de sus empleados, según el caso), de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y aporta planilla del 14 de marzo al 15 de mayo de 2026.

INGRESO BASE DE COTIZACIÓN (IBC)	**$316.900**
SALUD	$ 4.032.500
PENSIÓN	$ 8.603.500
ARL	$ 130.900

ALCALDÍA DE ITUANGO

CAJA DE COMPENSACION FAMILIAR	1.119.500
N° DE PLANILLA	900891104-5

CONTROL Y MITIGACIÓN DE RIESGOS:

Se ha realizado los controles pertinentes en la ejecución del contrato, lo que mitigo el riesgo durante el tiempo de cumplimiento del contrato.

ANEXOS Y OBSERVACIONES ADICIONALES:

Al momento no se ha presentado ninguna dificultad en la prestación del servicio, descrito en el presente objeto del contrato.
Al presente informe se le anexa Informe de actividades aportado por el contratista como anexo a la cuenta de cobro (documento equivalente a factura) y/o factura No.002 de fecha **05/05/2026**, por un valor de **MIL CINCUENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CATORCE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA. ($1.055.814.650);** y demás documentos de soporte:

- CDP
- CRP
- INFORME DE ACTIVIDADES
- EVIDENCIAS DEL INFORME DE ACTIVIDADES
- SOPORTE PAGO SEGURIDAD SOCIAL
- CUENTA DE COBRO, FACTURA O DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA N° 002
-

Por lo anterior se **AVALA EL PAGO N° 002** del contrato **N° SECDR-CA-002-2026** por valor de: **MIL CINCUENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CATORCE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA. ($1.055.814.650);** el pago se atenderá con cargo al rubro presupuestal 2.3.2.02.01.002 denominado **"PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDA Y TABACO, TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO"** expedido por la secretaria de hacienda vigencia con cargo al presupuesto 2026.

Cordialmente

LYLLIANA ROSA TAPIAS ECHAVARRIA
Secretaria de Educación, Cultura, Deportes y Recreación
Supervisora

ALCALDÍA DE
ITUANGO

CATÁLOGO DE COMPENSACIÓN SALARIAL
N° DE PLANILLA

Fecha:
dd/mm/aaaa

CONTROL Y MIRADA DE RESPOSTA

Se ha revisado los controles contractuales de la ejecución del contrato, lo que indica el nexo de causalidad de cumplimiento.

ANEXOS Y OBSERVACIONES ADICIONALES

Adicionalmente, ha presentado requerimiento de información de prestación de servicio, descrito en el numeral 4 del contrato.

Mediante este informe se [illegible] informe de actividades aportado por el contratista como [illegible] de [illegible] de [illegible] por valor de [illegible] **CINCUENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA MIL SESENTA Y OCHO CINCUENTA ($55.850.850)** [illegible] valor de [illegible].

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible] DEL INFORME DE ACTIVIDADES
- SOPORTE PAGO SEGURIDAD SOCIAL
- [illegible] DE CUMPLIMIENTO FORMATO EVALUACIÓN FACULTADES N° 002

Como anexo se AVALA EL PAGO N° 002 del [illegible] N° SCCDR-CV-004-2026 por valor de MIL CINCUENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CAINCUENTA MIL SESENTA Y OCHO CINCUENTA ($55.850.850) [illegible] se atiende con cargo al rubro [illegible] "PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDA Y TABACO, TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO" [illegible] de la base de datos con cargo al [illegible] ITUANGO.

Cordialmente,

LUZ MARIA ROSA TARAS DE AVARAMA
Secretaria de Educación, Cultura, Deporte y Recreación
Suscrito en [illegible]

ALCALDÍA DE
ITUANGO

ACTA ÚNICA DE PAGO
CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO NRO. CA-002-2026

MODALIDAD DEL CONTRATO:	CONTRATACIÓN DIRECTA LEY 1150 DE 2007
CONTRATISTA:	FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA NIT. 811.016.502-8 Rep. Legal JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO C.C. 80.089.901
OBJETO:	IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE- PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE ITUANGO – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026.
VALOR:	DOS MIL SEISCIENTOS DIEZ MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M.L. ($2.610.752.988)
PLAZO:	CIENTO ONCE (111) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR Y/O HASTA EJECUTAR EL CIEN POR CIENTO (100%) DE LAS RACIONES ESTABLECIDAS EN EL CONVENIO.
FECHA DE INICIO:	26 DE ENERO DEL 2026

El día 05 de mayo de 2026, se reunieron en las instalaciones de la Secretaria de Educación, Cultura, Deporte y Recreación el alcalde JAVIER DE JESÚS PARIAS POSSO, la Supervisora LYLLIANA ROSA TAPIAS ECHAVARRIA, y el señor, JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO, como contratista, con el fin de formalizar el acta única, de conformidad con la cláusula respectiva, en los plazos establecidos y de acuerdo al objeto contratado.

Los allí presentes,

CONSIDERANDO:

1. Que mediante el CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO NRO. CA-002-2026, el Municipio de Ituango contrató FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA, Rep. Legal JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO. IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE- PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE ITUANGO – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026.
2. Que el plazo para la ejecución se estableció en El plazo de ejecución del convenio será de CIENTO ONCE (111) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR Y/O HASTA EJECUTAR EL CIEN POR CIENTO (100%) DE LAS RACIONES ESTABLECIDAS EN EL CONVENIO. , contados a partir de la suscripción del acta de inicio, más 1 día adicional para contemplar el reconocimiento del tiempo dispuesto para realizar acciones de limpieza profunda de los restaurantes
3. escolares y disponer para el cierre por temporada de vacaciones
4. Que dentro de la forma de pago se estableció pagar así: acta unica según avance de ejecución del CONVENIO DE ASOCIACIÓN, previa presentación de la certificación de cumplimiento de los pagos al sistema de seguridad social integral de acuerdo con lo previsto en la Ley 789 de 2002.
5. Que el recibo de los materiales objeto del contrato, no releva al Contratista de sus responsabilidades y obligaciones a las cuales hace referencia al contrato y las normas legales vigentes.
6. Que de acuerdo con la Ley 1231 del 17 de julio de 2008, el soporte para el pago al contratista es la factura electrónica N°A 443

7. Que el valor a cancelar en la presente acta asciende a la suma, **MIL CINCUENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CATORCE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA. ($1.055.814.650);** incluidos todos los gastos e impuestos, acordes al servicio entregado al municipio.

Por lo anterior,

ACUERDAN

REALIZAR ACTA ÚNICA DE PAGO CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO NRO. CA-002-2026

JAVIER DE JESÚS PARIAS POSSO
Alcalde Municipal

JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO
Contratista

LYLLIANA ROSA TAPIAS ECHAVARRIA
Secretaria de Educación, Cultura, Deportes y Recreación
Supervisora

MUNICIPIO DE ITUANGO

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Nº 00007 FECHA DE EXPEDICIÓN: 05/01/2026

Documento de identidad	890.982.278
Nombre del beneficiario:	MUNICIPIO DE ITUANGO

En el presupuesto de rentas y gastos municipales para la vigencia 2026 del MUNICIPIO DE ITUANGO, existe disponibilidad presupuestal para respaldar la adquisición de bienes y servicios y otros gastos, que a continuacion se detallan en el objeto y rubros presupuestales:

Rubro		Descripción	Valor Rubro
2.3.2.02.02.006		COMERCIO Y DISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA	2.615.192.993,88
CCPET01 - CPC V2.1 AC	62129	Comercio al por menor de productos alimenticios n.c.p., en establecimientos no especializados	2.615.192.993,88
CCPET02 - UNIDAD EJECUTORA	16.0	ENTIDADES TERRITORIALES - ADMINISTRACION CENTRAL	2.615.192.993,88
CCPET05 - FUENTES DE FINANCIACIÓN	1.2.3.3.04	OTRAS TRANSFERENCIAS CORRIENTES DE OTRAS ENTIDADES CON DESTINACION ESPECIFICA LEGAL DEL GOBIERNO GENERAL	2.270.126.383,00
	1.2.4.4.01	SGP-ASIGNACION ESPECIAL-PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR	345.066.610,88
CCPET80 - LÍNEA ESTRATÉGICA	LE3	Desarrollo social con enfoque de género, étnico y diferencial	2.615.192.993,88
CCPET81 - PRODUCTO DE INVERSIÓN	2201028	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentacion escolar EDUCACION calidad, cobertura y fortalecimiento de la educacion inicial, prescolar, basica y media.	2.615.192.993,88
CCPET83 - ATRIBUTO EJECUCIÓN CON / SIN SITUACIÓN DE FONDOS	C	Con Situación de Fondos	2.615.192.993,88
CCPET84 - ATRIBUTO DESTINACIÓN DE LA RENTA	120101	100% de La Renta	2.615.192.993,88
CCPET85 - INDICADOR DE INVERSIÓN	220102800	Raciones contratadas	2.615.192.993,88
CCPET03 - CLASIFICADOR PROGRAMÁTICO DE LA INVERSIÓN PÚBLICA	202500000046525	Implementación del programa de alimentación escolar - PAE- en Ituango	2.615.192.993,88
CCPET91 - ACTIVIDADES PLAN DE DESARROLLO	46525-22-1.1.2	Suministrar raciones alimentarias.	2.615.192.993,88

VALOR EN LETRAS: DOS MIL SEISCIENTOS QUINCE MILLONES CIENTO NOVENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS.

CONCEPTO DE ESTA DISPONIBILIDAD:

IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE ITUANGO - ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026

FIRMAS

Secretaria de Hacienda y Tesorería	Presupuesto Auxiliar Administrativo

Autorizaciones de transferencias

Detalles de la transferencia

Cuenta Origen:

Cuenta de ahorros

MUNICIPIO DE ITUANGO
890982278

******1255**

MUNICIPIO DE ITUANGO\CUENTA MAESTRA AE

Monto a debitar $
929.116.892,00

Cuenta Destino:

Producto de terceros

FUNDACION Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTAS nit 8110165028 B/C

******2571**

Monto a acreditar $
929.116.892,00

Monto $
929.116.892,00

Información adicional de la transferencia

Costo de la transacción:	$ 0,00
Número de factura:	A443
CodigoDegreso:	321-Programa de alimentacion escolar PAE
BPIN:	0000000000000

Autorizaciones de los usuarios

Errores en autorizaciones