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

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

ACTIVIDAD	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERIODO DEL 01 DE MAYO AL 31	
1. Asegurar la planificación y ejecución semanal del suministro, garantizando los recursos físicos, humanos y logísticos necesarios para la operación efectiva del Programa de Alimentación Escolar, de cual deberá ser evidenciable por medio de formato de planeación con cronograma establecido.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se garantizó la planificación y ejecución semanal del suministro del Programa de Alimentación Escolar – PAE, disponiendo de los recursos humanos, técnicos y materiales necesarios para el desarrollo adecuado de la operación. Durante el periodo evaluado, correspondiente al mes de mayo de 2026, el personal manipulador de alimentos vinculado para la operación del programa se mantuvo estable, sin presentar modificaciones significativas en su conformación, garantizando la continuidad del servicio y la cobertura del recurso humano requerido en las diferentes instituciones educativas beneficiarias. Esta estabilidad en el equipo de trabajo permitió asegurar el desarrollo adecuado de las actividades operativas, el cumplimiento de los procedimientos establecidos y la atención oportuna de las necesidades propias de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Así mismo, se mantuvo la disponibilidad de un equipo profesional idóneo, conformado por el personal técnico, operativo y administrativo requerido para garantizar el adecuado desarrollo de las actividades de seguimiento, control, calidad e inocuidad alimentaria. De igual manera, se garantizó la planeación, distribución y entrega semanal de los víveres alimenticios en cada una de las sedes de los establecimientos educativos beneficiarios del programa, conforme a la programación operativa establecida para el mes de mayo de 2026, asegurando el abastecimiento oportuno de los insumos requeridos para la prestación del servicio. Adicionalmente, se contó con los formatos de planeación semanal del servicio, mediante los cuales se programaron las actividades operativas, la distribución de alimentos, la asignación del recurso humano y la logística necesaria para el desarrollo de la operación, fortaleciendo los mecanismos de control y seguimiento implementados durante el periodo evaluado. Estas acciones permitieron garantizar la continuidad de la prestación del servicio, la adecuada coordinación de los recursos disponibles y el cumplimiento de los lineamientos técnicos y operativos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de planeación semanal debidamente diligenciados, los cuales evidencian la organización y ejecución de la operación durante el mes de mayo de 2026.	Ok

	1. Planificación y Ejecución Semanal del suministro	
2. Realizar la entrega de la supervisión junto con el informe de gestión, ejecución e impacto del programa de alimentación escolar, en el mismo sentido deberá subsanar de manera oportuna todas las observaciones realizadas por la supervisión, cumpliendo con los plazos establecidos para cada caso.	Con la entrega de la presente acta de supervisión correspondiente al mes de mayo de 2026, se deja constancia del seguimiento y la verificación realizada a las actividades desarrolladas por el operador durante el periodo evaluado, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, conforme a las obligaciones contractuales y a los lineamientos técnicos, administrativos y operativos establecidos para el programa. Así mismo, se realizó la elaboración y entrega del informe de gestión, ejecución e impacto correspondiente al periodo evaluado, en el cual se describen las actividades ejecutadas, el estado de la operación, las acciones de seguimiento y control implementadas, el cumplimiento de los lineamientos establecidos para el programa y los resultados obtenidos durante la prestación del servicio. De igual manera, el operador mantiene la disposición permanente para atender, subsanar y dar respuesta oportuna a las observaciones, recomendaciones o requerimientos formulados por la supervisión, garantizando el cumplimiento de los plazos establecidos y la implementación de las acciones de mejora que resulten pertinentes para el fortalecimiento continuo de la operación. La entrega de la presente documentación permite evidenciar el cumplimiento de las actividades ejecutadas durante el mes de mayo de 2026 y constituye soporte del seguimiento realizado a la ejecución contractual del Programa de Alimentación Escolar – PAE. 2. Informe de Ejecución e Impacto del programa	ok
3. Acatar las observaciones y recomendaciones emitidas por la supervisión o interventoría, diseñar e implementar los planes de mejora derivados de los hallazgos o quejas de la comunidad educativa, coordinarlos con la supervisión y cumplir las acciones establecidas dentro de los plazos fijados.	Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se recibió un requerimiento por parte de la supervisión del Programa de Alimentación Escolar – PAE, relacionado con una situación evidenciada durante una visita de seguimiento realizada en la Institución Educativa Ana Eva Escobar sede Primaria, asociada a aspectos operativos y al cumplimiento de los protocolos de seguridad e inocuidad alimentaria. Una vez notificada la situación, el operador realizó la verificación correspondiente de los hechos expuestos y procedió a la formulación e implementación de un plan de acción orientado a atender las observaciones realizadas por la supervisión, garantizando la adopción de medidas	

	correctivas y preventivas que contribuyeran al fortalecimiento de la operación. Dentro de las acciones implementadas se contempló la revisión de los procedimientos internos, el fortalecimiento de los mecanismos de supervisión y control del personal operativo, la adopción de medidas correctivas orientadas a prevenir la repetición de situaciones similares y el seguimiento permanente al cumplimiento de los protocolos establecidos para la prestación del servicio. Así mismo, se mantuvo comunicación permanente con la supervisión, presentando los avances correspondientes y realizando el seguimiento a las acciones definidas dentro del plan de mejora, con el fin de garantizar el cierre oportuno de las observaciones y el fortalecimiento continuo de la calidad e inocuidad de la operación. Estas acciones evidencian el compromiso del operador con el cumplimiento de las recomendaciones emitidas por la supervisión, la mejora continua de los procesos y la adecuada prestación del servicio a los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el requerimiento recibido, el plan de acción formulado y las evidencias de las acciones implementadas para la atención de las observaciones realizadas. 3. Observaciones Supervisión - Planes de Mejora	Ok
4. Contar con un equipo PAE "espejo" conformado por Ing. de alimentos y/o nutricionista, personal social jurídico, financiero y administrativo, que se encargue de coordinar con el equipo de la Secretaría de Educación, el personal debe ser idóneo, competente y estar capacitado para desempeñar todas las etapas del programa de alimentación escolar PAE.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se cuenta con un equipo PAE "espejo" idóneo, competente y debidamente capacitado, encargado de coordinar de manera permanente con el equipo del Programa de Alimentación Escolar de la Secretaría de Educación, así como de acompañar integralmente las diferentes etapas del programa, garantizando su correcta ejecución. Para el cumplimiento del programa, se dispone del siguiente personal: • Ingeniero de alimentos • Director de operaciones • Director de abastecimiento • Coordinador de despacho • Profesional jurídico (firma de abogados) • Líder de contratación • Analista de sistemas integrados de gestión	Ok

	• Líder de operaciones y calidad • Nutricionista Durante el periodo evaluado, el equipo PAE "espejo" se mantuvo sin modificaciones en su conformación, evidenciando estabilidad en el recurso humano profesional asignado a la operación. Esta continuidad ha permitido fortalecer los procesos de articulación con la Secretaría de Educación, así como la adecuada planeación, ejecución, seguimiento y control del programa en cada una de sus fases. De igual manera, el equipo ha mantenido una participación activa en el acompañamiento técnico y operativo del programa, garantizando el cumplimiento de los lineamientos establecidos y contribuyendo al mejoramiento continuo de la operación. Con la conformación actual del equipo, se asegura la cobertura de los componentes técnicos, operativos, administrativos y de calidad requeridos para la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE. 4. Documentos Equipo Pae	
5. Garantizar el uso adecuado de la imagen institucional en todos los documentos y medios de comunicación que elabore o gestione. Esto incluye el uso correcto de los logos del Municipio, el Ministerio de Educación Nacional (MEN), la Unidad Administrativa para la Primera Infancia (UApA) y la Nación, conforme a los lineamientos establecidos por cada entidad.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se implementan los formatos institucionales con la imagen corporativa correspondiente, los cuales son utilizados en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Entre los formatos implementados se encuentran: • Formato de desinfección • Formato de limpieza intensiva • Formato de recepción de materia prima • Formato de liberación del producto Estos formatos incorporan la imagen institucional conforme a los lineamientos establecidos. Como evidencia del cumplimiento, se anexa enlace de OneDrive donde reposan los documentos correspondientes. 5. Uso imagen Institucional	ok
6. Diligenciar de manera completa, clara y precisa todos los formatos establecidos por el programa, siguiendo los lineamientos y parámetros definidos para cada uno, es fundamental que la información registrada sea veraz, actualizada y coherente con las actividades	Para dar cumplimiento a esta actividad, durante el mes de mayo de 2026 se continuó implementando y utilizando los formatos institucionales que incorporan la imagen corporativa correspondiente, los cuales son empleados en las diferentes actividades operativas y de control del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Entre los formatos implementados y utilizados durante el periodo evaluado se encuentran:	

realizadas, con el fin de garantizar la trazabilidad, el seguimiento y la toma de decisiones basada en datos confiables, información que deberá ser entregada en cada encuentro semanal.	• Formato de limpieza y desinfección. • Formato de limpieza intensiva. • Formato de recepción de materia prima. • Formato de liberación de producto. • Formatos asociados al Plan de Saneamiento Básico. • Formatos de control de temperaturas. • Formatos de reposiciones, ajustes y devoluciones. Formatos de transporte y recepción de alimentos. Estos documentos incorporan la imagen institucional conforme a los lineamientos establecidos y son utilizados de manera permanente para el registro, seguimiento y control de las actividades desarrolladas durante la operación, garantizando la trazabilidad de los procesos y la adecuada gestión documental del programa. La implementación de estos formatos permite estandarizar los registros operativos, fortalecer los mecanismos de control interno y facilitar los procesos de seguimiento y verificación por parte de la supervisión. Como evidencia del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el enlace de OneDrive donde reposan los formatos y registros correspondientes al periodo evaluado. 5. Uso imagen Institucional	Ok
7. Designar un enlace operativo responsable de coordinar la comunicación institucional y dar respuesta oportuna a los requerimientos que se generen, garantizando una comunicación fluida, oportuna y permanente con la Secretaría de Educación y el equipo de supervisión del programa de Alimentación PAE.	Se designa como enlace operativo a Stefany Martínez, quien desempeña el cargo de Líder de Calidad y Operaciones, y será la responsable de coordinar la comunicación institucional y dar respuesta oportuna a los requerimientos que se generen, garantizando una comunicación fluida, oportuna y permanente con la Secretaría de Educación y el equipo de supervisión del programa. Para efectos de contacto y gestión, se informa el siguiente correo electrónico: admonpaelaestrella@productoradealimentos.com	Ok

8. Asistir a encuentros semanales con el equipo PAE de la secretaria de Educación y Equipo Espejo del operador con el fin de realizar la verificación de la operación del Programa, el cual debe ser evidenciable por medio de acta.	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a la asistencia a los encuentros con el equipo PAE de la Secretaría de Educación y el equipo espejo del operador, con el fin de realizar el seguimiento y verificación de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Durante el mes de mayo de 2026 se llevaron a cabo encuentros en las siguientes fechas: • 04 de mayo de 2026 • 14 de mayo de 2026 • 25 de mayo de 2026 En estos espacios se realizó el análisis de la operación, se revisaron las novedades presentadas y se evaluaron oportunidades de mejora orientadas al fortalecimiento de los procesos operativos, de calidad e inocuidad del programa. Así mismo, estos encuentros permitieron fortalecer la articulación entre el operador y la Secretaría de Educación, garantizando el seguimiento continuo a la prestación del servicio y la toma de decisiones oportunas frente a la operación. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se cuenta con las actas correspondientes a cada uno de los encuentros realizados. 8. Reuniones Equipo con el Equipo Pae ETC LA ESTRELLA	ok
9. Reportar de novedades o irregularidades en la operación del PAE, de manera oportuna por medio de los canales establecidos por la supervisión del programa.	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento al reporte oportuno de las novedades e irregularidades presentadas en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, a través de los canales establecidos por la supervisión del programa. Durante el mes de mayo de 2026 se presentaron novedades relacionadas principalmente con productos perecederos, especialmente frutas y algunos insumos alimentarios, debido a condiciones asociadas a la maduración, sobremaduración, deterioro, no conformidad de producto y diferencias identificadas durante los procesos de recepción y operación. Así mismo, se registraron algunos ajustes por mayores consumos en determinadas sedes, faltantes de producto y situaciones operativas que requirieron reposición inmediata. Entre las novedades reportadas se encontraron reposiciones de plátano maduro, piña, mango, tomate	ok

	chonto, manzana, queso mozzarella, paprika, leche entera, papa capira, zanahoria y otros insumos utilizados en la operación. De igual manera, se realizaron entregas complementarias de elementos desechables en aquellas sedes donde se presentaron dificultades relacionadas con el suministro de agua, garantizando la continuidad del servicio. Todas las novedades identificadas fueron gestionadas oportunamente mediante reposiciones, cambios de producto, entregas complementarias y seguimiento a proveedores, garantizando que los alimentos suministrados cumplieran con las condiciones de calidad e inocuidad exigidas para la operación del programa. Adicionalmente, se fortalecieron los controles en los procesos de recepción, almacenamiento, selección, rotación y distribución de materias primas, con el fin de minimizar la ocurrencia de novedades y asegurar la adecuada conservación de los productos hasta el momento de su preparación y consumo. Estas acciones permitieron mantener la continuidad del servicio, minimizar el impacto de las novedades presentadas y fortalecer los mecanismos de control interno implementados en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de ajustes y devoluciones correspondientes al mes de mayo de 2026, así como las evidencias fotográficas de las reposiciones y entregas realizadas. 9. Reporte de Novedades en la Operacion	ok
10. Responder de forma oportuna y completa a requerimientos de la entidad y entes de control.	Durante el mes de mayo de 2026, el operador recibió un requerimiento por parte de la entidad contratante, relacionado con el componente de compras públicas locales y la información asociada al cumplimiento de este indicador dentro de la operación del programa. Una vez recibido el requerimiento, se inició el proceso de recopilación, revisión y consolidación de la información solicitada, con el fin de garantizar una respuesta completa, veraz y soportada documentalmente, conforme a los lineamientos establecidos por la entidad.	

	Actualmente, el requerimiento se encuentra en proceso de atención y elaboración de la respuesta correspondiente. El operador manifiesta su compromiso de entregar la información requerida en el menor tiempo posible y dentro de los plazos establecidos, garantizando la calidad y suficiencia de los soportes presentados. Así mismo, se mantiene la disposición permanente para atender de manera oportuna y completa cualquier solicitud adicional que se genere por parte de la entidad contratante, la supervisión o los entes de control, garantizando la disponibilidad, organización y actualización de la información requerida. De igual manera, se continúa realizando seguimiento permanente a la documentación y a los procesos operativos del programa, con el fin de asegurar una respuesta eficiente ante cualquier requerimiento que pueda presentarse por parte de las entidades de vigilancia, control o supervisión.	Ok
11. Reportar daños, fallas o cualquier anomalía en la infraestructura que afecten la operación	Para dar cumplimiento a esta actividad, se reportan y gestionan de manera oportuna los daños, fallas o cualquier anomalía en la infraestructura que pueda afectar la operación, a través de los canales establecidos con la supervisión. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, no se presentaron novedades relacionadas con daños, fallas o anomalías en la infraestructura, equipos o instalaciones que afectaran la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Así mismo, durante este periodo no fue necesario realizar mantenimientos preventivos ni correctivos a los equipos utilizados en la operación, toda vez que estos se encontraron en adecuadas condiciones de funcionamiento, permitiendo el normal desarrollo de las actividades programadas. No obstante, el operador mantiene la disposición permanente para reportar de manera inmediata cualquier situación que pueda afectar la operación, así como para gestionar oportunamente las acciones preventivas o correctivas que sean requeridas, garantizando la continuidad del servicio y el cumplimiento de los lineamientos técnicos, de calidad e inocuidad establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE.	Ok
12. Establecer un canal de atención para	Se establece un canal de atención para la recepción de quejas, sugerencias y reclamos (PQR) por parte de la	

la comunidad educativa de quejas, sugerencias y reclamos con respuesta máxima en 5 días hábiles.	comunidad educativa, con el fin de garantizar una atención oportuna y el adecuado seguimiento a las solicitudes que se presenten. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se cuenta con la instalación y adecuado funcionamiento de los buzones de sugerencias en las instituciones educativas donde se presta el servicio, los cuales permiten a los estudiantes, docentes y demás miembros de la comunidad educativa presentar sus observaciones, quejas o recomendaciones. Estos buzones continúan siendo el principal canal de comunicación para la recepción de PQR, garantizando el acceso permanente, la participación de la comunidad educativa y el cumplimiento de los tiempos de respuesta establecidos. Así mismo, se realiza seguimiento periódico a los buzones con el fin de verificar su estado, disponibilidad y uso adecuado dentro de cada institución educativa. Durante el mes de mayo de 2026 no se recibieron quejas, sugerencias o reclamos que requirieran la implementación de acciones correctivas por parte del operador. No obstante, se mantiene la disposición permanente para atender oportunamente cualquier solicitud presentada por la comunidad educativa, garantizando su gestión y respuesta dentro de los tiempos establecidos. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan las evidencias fotográficas de los buzones de sugerencias en cada una de las instituciones educativas. 12. Canal comunicación y PQR Comunidad Educativa	Ok
13. Realizar la entrega oportuna de información pública a la comunidad educativa	Se garantiza la entrega oportuna de la información pública a la comunidad educativa, conforme a los lineamientos establecidos. Durante el periodo evaluado, no se han generado reportes ni se han recibido requerimientos por parte de la comunidad educativa que hayan requerido atención en este sentido.	Ok
14. Prestar el servicio únicamente durante los días establecidos en el calendario académico aprobado por la Secretaría de Educación, respetando las fechas de inicio, finalización, recesos y demás disposiciones oficiales.	Se presta el servicio únicamente durante los días establecidos en el calendario académico aprobado por la Secretaría de Educación, respetando las fechas de inicio, finalización, recesos y demás disposiciones oficiales definidas para el periodo evaluado.	

	Durante el mes de mayo de 2026, el servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se prestó en las fechas establecidas en el calendario académico, de la siguiente manera: **Modalidad de preparación en sitio:** 04, 08, 11, 13, 19, 25, 26, 27 y 28 de mayo de 2026 en la totalidad de las instituciones educativas beneficiarias. Durante los días 06, 07, 12, 14, 15, 20, 21 y 22 de mayo de 2026, la operación combinó las modalidades de preparación en sitio y ración industrializada, según las necesidades identificadas en cada institución educativa. En las sedes no incluidas dentro de la programación de ración industrializada, el servicio se prestó mediante preparación en sitio, cumpliendo con los lineamientos técnicos, nutricionales y sanitarios establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE. **Modalidad de ración industrializada (de manera excepcional):** • 05 de mayo de 2026: Instituciones Educativas Ana Eva Primaria y Ana Eva Secundaria. • 06 de mayo de 2026: Instituciones Educativas Concejo, José Antonio Galán (JAGA), Tulio Ospina, Inmaculada y Atanasio. • 07 de mayo de 2026: Institución Educativa Bernardo Arango Macías (BAM). • 12 de mayo de 2026: Institución Educativa Atanasio. • 14 de mayo de 2026: Institución Educativa Bernardo Arango Macías (BAM). • 15 de mayo de 2026: Instituciones Educativas Concejo, Ana Eva Primaria, Ana Eva Secundaria, Inmaculada, José Antonio Galán (JAGA), Rafael Pombo y Escuela Manuela Beltrán. • 20 de mayo de 2026: Institución Educativa Concejo. • 21 de mayo de 2026: Institución Educativa Bernardo Arango Macías (BAM).	

	• 22 de mayo de 2026: Instituciones Educativas José Antonio Galán (JAGA), Atanasio, Inmaculada y Tulio Ospina. • 29 de mayo de 2026: suministro mediante modalidad industrializada en la totalidad de las instituciones educativas beneficiarias del programa. **Días sin prestación del servicio:** Durante el periodo evaluado no se registraron suspensiones generalizadas del servicio por causas asociadas al calendario académico. No obstante, el día 06 de mayo de 2026 no hubo prestación del servicio en las Instituciones Educativas Bernardo Arango Macías (BAM), Rafael Pombo y Escuela Manuela Beltrán, debido a la ausencia de jornada académica en dichas sedes. La prestación del servicio se realizó conforme al calendario académico vigente y a la programación establecida para cada institución educativa, garantizando la continuidad y el cumplimiento de la atención a los estudiantes beneficiarios. Como soporte de lo anterior, se adjunta evidencia fotográfica de la prestación del servicio en las diferentes instituciones educativas durante el periodo evaluado. Evidencia Fotográfica Instituciones	ok
15. Generar una estrategia anual articulada con la secretaria de Educación con el fin de fomentar estilos de vida saludables a los estudiantes beneficiarios de Programa PAE de los Establecimientos Educativos Oficiales del Municipio.	Se estructuró e implementó una estrategia anual articulada con la Secretaría de Educación, orientada a fomentar estilos de vida saludables en los estudiantes beneficiarios de los establecimientos educativos oficiales del municipio. Dentro de esta estrategia se contemplan acciones de promoción de hábitos alimentarios saludables, educación nutricional y fortalecimiento de prácticas adecuadas, alineadas con los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se dio continuidad a la estrategia pedagógica denominada "Semáforo del Buen Comer", implementada inicialmente durante el mes de abril, con el propósito de fortalecer el conocimiento de los estudiantes frente a la clasificación de los alimentos y promover elecciones alimentarias más saludables. Esta estrategia se basa en la categorización de los alimentos en tres grupos: alimentos de consumo diario,	ok

	alimentos de consumo moderado y alimentos de poco consumo, permitiendo a los estudiantes identificar de manera didáctica y visual cuáles alimentos favorecen su salud y cuáles deben consumirse con menor frecuencia. Así mismo, la actividad continúa desarrollándose con un enfoque pedagógico y visual, facilitando la comprensión por parte de la población estudiantil e incentivando la adopción de hábitos alimentarios saludables dentro y fuera del entorno escolar. La estrategia permanece publicada en las instituciones educativas beneficiarias del programa, garantizando su divulgación, apropiación y permanencia durante el periodo establecido. Adicionalmente, en cumplimiento de la planeación anual de actividades de promoción de estilos de vida saludable, se tiene previsto implementar una nueva estrategia pedagógica durante el mes de julio de 2026, la cual permitirá continuar fortaleciendo los conocimientos y prácticas relacionadas con la alimentación saludable en la comunidad educativa. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan registros fotográficos de la estrategia implementada. 15. Estrategia Estilo de vida saludable	ok
16. Contar con el listado de proveedores, materias primas e insumos cumpliendo con criterios de calidad exigidos por la normativa vigente.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se cuenta con el listado de proveedores, materias primas e insumos, los cuales cumplen con los criterios de calidad exigidos por la normatividad vigente. El listado correspondiente puede evidenciarse en el enlace adjunto, donde se encuentra disponible para su consulta. 16. Listado de Proveedores, materias primas e insumos	ok
17. Realizar cambios de marcas de productos si hay rechazo o incumplimiento sanitario, contando con la respectiva aprobación con el supervisor del programa.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se realizan cambios o inclusiones de marcas de productos cuando se presentan situaciones relacionadas con rechazo por parte de los beneficiarios, baja aceptación, dificultades en el proceso de preparación, características organolépticas no satisfactorias o necesidades identificadas durante la ejecución de la minuta, contando con la respectiva validación y aprobación por parte de la supervisión del programa. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se mantuvieron los cambios e inclusiones de productos previamente definidos en los espacios de seguimiento y ajuste de minuta, orientados a fortalecer la aceptación de las preparaciones y mejorar las condiciones operativas del servicio. Entre los principales ajustes	ok

	realizados se encuentran el cambio de la cocoa marca Chocodeli por cocoa Corona, debido a observaciones relacionadas con su aceptación y rendimiento, así como el cambio de pasta spaghetti marca Sonia por marca Rhioka, buscando mejorar la textura y aceptación del producto por parte de los estudiantes. De igual manera, se incorporaron o ajustaron otros productos requeridos para la ejecución de la minuta, tales como avena molida marca Sarvel, esencia de vainilla marca Casabe y leche entera de vaca marca Betania, los cuales fueron incluidos con el propósito de facilitar los procesos de preparación y fortalecer las características de las preparaciones suministradas. Así mismo, se continuó evaluando alternativas para el producto paprika, con el fin de identificar una opción que cumpla con los requerimientos técnicos y operativos definidos para la operación. Todos los cambios e inclusiones fueron implementados garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad y especificaciones técnicas exigidas para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. El operador continúa realizando seguimiento permanente a la aceptación de los alimentos por parte de los beneficiarios y al desempeño de los productos incorporados, con el fin de implementar acciones de mejora que contribuyan al fortalecimiento del servicio y a la satisfacción de la comunidad educativa. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el consolidado de cambios e inclusiones de marcas de productos aprobado para la operación. 17. Cambio de marca de productos	ok
18. Mantener un registro detallado de las condiciones de transporte de los insumos, disponiendo de vehículos aptos para el traslado de alimentos, con el propósito de verificar el cumplimiento de los estándares establecidos y garantizar que los productos conserven su calidad e inocuidad, asegurando así que sean seguros para el consumo.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se mantiene un registro detallado de las condiciones de transporte de los insumos, disponiendo de vehículos aptos para el traslado de alimentos, los cuales cumplen con las condiciones necesarias para conservar la calidad e inocuidad de los productos durante su transporte. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se continuó realizando el control y seguimiento de las condiciones de transporte de los alimentos e insumos utilizados en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, verificando el cumplimiento de los requisitos establecidos para garantizar la protección de los productos durante su traslado. Los registros implementados permiten evidenciar el cumplimiento de los estándares definidos para el	ok

	transporte de alimentos, asegurando que los productos se mantengan en condiciones seguras para el consumo y conservando sus características de calidad e inocuidad desde el despacho hasta la entrega en cada una de las instituciones educativas beneficiarias. Como evidencia del cumplimiento de esta actividad, se encuentran disponibles los registros de transporte y los soportes correspondientes en el enlace adjunto (OneDrive). 18. Registro de transporte de alimentos - documentos vehiculos	
19. Cumplir con las condiciones de transporte de alimentos perecederos y cárnicos.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se cuenta con vehículos que cumplen con las condiciones requeridas para el transporte de alimentos perecederos y cárnicos, garantizando el manejo adecuado de la temperatura durante el traslado de los productos. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se continuó verificando el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias requeridas para el transporte de alimentos perecederos y cárnicos, asegurando la conservación de la cadena de frío y la protección de los productos durante todo el proceso logístico. Así mismo, se realiza el control de los alimentos al momento de su ingreso a cada servicio, verificando las condiciones de temperatura, estado del producto, integridad de los empaques y demás criterios de calidad e inocuidad establecidos. Esta actividad se registra en los formatos definidos para el control de recepción de materia prima, los cuales permiten realizar seguimiento y trazabilidad a los productos recibidos en cada institución educativa. Estas acciones contribuyen al cumplimiento de los lineamientos de calidad e inocuidad establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, garantizando que los alimentos suministrados sean seguros para el consumo. Como evidencia del cumplimiento de esta actividad, se encuentran disponibles los formatos de control de recepción y los soportes correspondientes en el enlace adjunto (OneDrive).	ok

	19. Cumplimiento transporte de perecederos y carnicos	
20. Verificar que en el transporte no se mezclen alimentos con sustancias peligrosas.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se realiza el transporte de los alimentos sin mezclar con sustancias peligrosas, garantizando que durante el traslado no se compartan espacios con productos que puedan generar riesgo de contaminación. Para tal fin, se dispone de un canastillo con tapa destinado exclusivamente para el transporte de sustancias químicas, asegurando su adecuada segregación y evitando cualquier tipo de contacto con los alimentos durante el proceso logístico. Así mismo, se realizan revisiones aleatorias a los vehículos y al proceso de transporte, con el fin de verificar el cumplimiento de esta medida y garantizar las condiciones de inocuidad durante el traslado de los alimentos. 20. Cumplimiento de no mesclar alimentos con sustancias peligrosas	Ok
21. Registrar hora de despacho y entrega de los alimentos.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se realiza el registro de la hora y fecha de despacho y entrega de la alimentación transportada, garantizando la trazabilidad del proceso y el control de los tiempos establecidos para la operación. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, este control se aplicó en los recorridos definidos para la prestación del servicio, correspondientes al traslado de alimentos desde Ana Eva Primaria hacia Ana Eva Bachillerato y de JAGA hacia Tulio Ospina, donde se registra la hora de salida del vehículo, la hora de llegada al punto de entrega y la fecha en que se realiza el servicio. Este registro permite verificar el cumplimiento de los tiempos de traslado, asegurar la entrega oportuna de la alimentación y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad durante el transporte. Adicionalmente, se cuenta con control en la recepción de materia prima, mediante el diligenciamiento de los formatos establecidos, en los cuales se registran las condiciones de los productos recibidos, permitiendo el seguimiento y verificación del cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad. Estas actividades contribuyen al fortalecimiento de la trazabilidad de la operación y al control permanente de los procesos logísticos asociados a la prestación del servicio de alimentación escolar.	Ok

	Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de despacho de vehículos y los formatos de recepción de materia prima debidamente diligenciados. 21. Registro de hora de despacho y entrega de alimentos	
22. Garantizar la trazabilidad alimentaria mediante un control riguroso, continuo y organizado de todos los insumos utilizados en la prestación del servicio. Para ello, deberá llevar registros semanales de ingreso y salida de los productos en cada una de las instituciones educativas, asegurando la correcta identificación y seguimiento de estos durante todo el proceso.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se garantiza la trazabilidad alimentaria mediante un control continuo, organizado y verificable de los insumos utilizados durante toda la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, permitiendo realizar el seguimiento de los alimentos desde su recepción hasta la entrega final a los estudiantes beneficiarios en cada institución educativa. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se dio continuidad a la implementación de los mecanismos de control establecidos para la trazabilidad alimentaria, garantizando el registro y seguimiento de los productos en cada una de las etapas de la operación. El proceso de trazabilidad inicia desde la recepción de la materia prima, donde se verifica el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad de los productos recibidos, incluyendo aspectos como proveedor, lote, fecha de vencimiento, condiciones de transporte, estado del empaque y condiciones organolépticas. Posteriormente, se realiza el control del almacenamiento, rotación, preparación y distribución de los alimentos, garantizando el seguimiento de los productos durante cada etapa de la operación. Así mismo, se cuenta con registros semanales de ingreso y salida de productos en cada institución educativa, así como formatos de control asociados al proceso de preparación, liberación y servicio de los alimentos, permitiendo mantener la trazabilidad completa de los insumos y fortalecer los mecanismos de control interno del programa. Estas acciones se articulan con la implementación del Plan de Saneamiento Básico, el cual contempla procedimientos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y control de agua potable, contribuyendo al mantenimiento de condiciones adecuadas de higiene e inocuidad durante toda la operación. Los registros y formatos implementados permiten verificar el cumplimiento de la trazabilidad alimentaria durante todo el proceso y se encuentran disponibles como evidencia del desarrollo adecuado de esta actividad. Saneamiento Básico	Ok

23. Llevar un registro detallado de la procedencia de los insumos, el cual deberá incluir la información correspondiente a las fechas de recepción y utilización, los números de lote, los proveedores y el destino final de cada producto. Asimismo, deberá registrar las condiciones de almacenamiento, con el fin de verificar el cumplimiento de los estándares establecidos y garantizar que los insumos mantengan su calidad e inocuidad, asegurando que sean seguros para el consumo.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se lleva un registro detallado de la procedencia de los insumos utilizados, en el cual se consigna la información correspondiente a las fechas de recepción y utilización, números de lote, proveedores y destino final de cada producto. Así mismo, se registran las condiciones de almacenamiento de los insumos, permitiendo verificar el cumplimiento de los estándares establecidos y garantizar que los productos mantengan su calidad e inocuidad durante todo el proceso. Esta información se diligencia en los formatos establecidos para el control de recepción, almacenamiento y trazabilidad, los cuales se encuentran disponibles como evidencia del cumplimiento de esta actividad. 23. Registro procedencia de insumos	ok
24. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Institución Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de dichos alimentos. De este formato se debe entregar copia al Restaurante Escolar y a la supervisión del contrato.	Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento a la reposición de alimentos que presentaron novedades por no cumplir con las características establecidas en las fichas técnicas, conforme a los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Para el mes de mayo de 2026 no se presentaron faltantes generalizados de alimentos que afectaran la prestación del servicio. No obstante, se realizaron reposiciones y ajustes puntuales asociados principalmente a productos perecederos, productos no conformes, deterioro de materias primas, diferencias identificadas durante la recepción de los alimentos y situaciones operativas que requirieron reposición inmediata para garantizar la continuidad del servicio. Las reposiciones realizadas estuvieron relacionadas principalmente con plátano maduro, piña, mango, tomate chonto, manzana, queso mozzarella, paprika, leche entera, papa capira, zanahoria y otros insumos alimentarios utilizados durante la operación. Así mismo, se efectuaron entregas complementarias de algunos productos y elementos requeridos en determinadas sedes, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad establecidas para la prestación del servicio. En todos los casos identificados, las reposiciones fueron gestionadas de manera oportuna, dentro de los tiempos establecidos, permitiendo corregir las novedades detectadas y asegurar que los alimentos suministrados	ok

	cumplieran con las especificaciones técnicas exigidas para el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Para el control de estas reposiciones y ajustes, se cuenta con el formato establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), en el cual se registran los productos repuestos, las cantidades entregadas, la causa de la reposición y las observaciones correspondientes. Dichos formatos son diligenciados y firmados por el personal responsable de la recepción de los alimentos, previa verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos entregados. Estas acciones permitieron mantener la continuidad de la operación, minimizar el impacto de las novedades presentadas y garantizar que los alimentos suministrados a los estudiantes beneficiarios cumplieran con los estándares de calidad e inocuidad requeridos. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de reposición, ajustes y devoluciones correspondientes al mes de mayo de 2026, así como los registros fotográficos asociados a las reposiciones realizadas durante el periodo evaluado. 24. Reposición de alimentos faltantes y devoluciones	Ok
25. Cumplir con la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria, aplicando procedimientos basados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de temperaturas, manejo higiénico de los alimentos y medidas de prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Estas acciones deben estar debidamente documentadas y ser de conocimiento del personal encargado, con el fin de asegurar una prestación del servicio eficiente, segura y conforme a los lineamientos del programa.	Se cumple con la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria, mediante la aplicación de procedimientos basados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de temperaturas, manejo higiénico de los alimentos y medidas orientadas a la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Estas acciones se desarrollan conforme al Plan de Saneamiento Básico, el cual contempla procedimientos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y control del agua, encontrándose debidamente documentadas y socializadas con el personal encargado de la operación. Así mismo, durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se realizó una capacitación dirigida al personal manipulador de alimentos denominada **Módulo 05: Riesgos Alimentarios y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)**, con el propósito de fortalecer los conocimientos relacionados con la inocuidad alimentaria y la prevención de riesgos durante la manipulación, preparación y servicio de los alimentos.	Ok

	Durante la capacitación se abordaron temas relacionados con los peligros físicos, químicos y biológicos que pueden afectar la inocuidad de los alimentos, las principales Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), los factores que favorecen su aparición, las medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos y la importancia del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en cada una de las etapas de la operación. Estas acciones permiten reforzar de manera continua los lineamientos de inocuidad alimentaria, fortalecer las competencias del personal manipulador y garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad exigidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los registros de asistencia, material de capacitación y evidencias fotográficas correspondientes. 25. Inocuidad Alimentaria BPM	Ok
26. Instalar señalización alusiva a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los Municipio de la Estrella comedores escolares.	Se cuenta con señalización alusiva a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los comedores escolares del Municipio de La Estrella, la cual permite orientar al personal en la aplicación de prácticas higiénicas durante la operación del servicio. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se mantuvo la señalización implementada en las diferentes instituciones educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar – PAE, garantizando la disponibilidad de información visual relacionada con los lineamientos de inocuidad alimentaria, higiene personal, lavado de manos, uso adecuado de elementos de protección personal y demás aspectos asociados a las Buenas Prácticas de Manufactura. Así mismo, de manera continua se vienen fortaleciendo estas estrategias mediante la elaboración, actualización y publicación de material informativo complementario, el cual es divulgado en las diferentes áreas de los comedores escolares conforme a las necesidades identificadas durante la operación. Estas acciones permiten reforzar los lineamientos de inocuidad, promover el cumplimiento de las BPM por parte del personal manipulador y fortalecer la cultura de calidad e higiene en cada una de las instituciones educativas atendidas por el programa.	ok

	Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan evidencias fotográficas de la señalización implementada y del material informativo disponible en las instituciones educativas. 26. Señalización BPM	
27. Utilizar envases, empaques y embalajes adecuados para la manipulación de alimentos.	Se utilizan envases, empaques y embalajes adecuados para la manipulación de alimentos, garantizando que estos sean aptos para uso alimentario y permitan conservar las condiciones de calidad e inocuidad de los productos durante su almacenamiento, transporte y manipulación. Así mismo, para el transporte de los alimentos se emplean cambros isotérmicos, los cuales contribuyen a mantener las condiciones térmicas adecuadas y a proteger los productos durante su traslado. 27. Evidencia empaques y embalajes	Ok
28. Garantizar que los equipos, utensilios y sean resistentes y sanitarios, según la normatividad vigente.	Se cuenta con equipos y utensilios resistentes y sanitarios, aptos para el contacto con alimentos y conformes a la normatividad vigente, garantizando su adecuado uso durante la preparación, manipulación y servicio de los alimentos. Estos elementos permiten mantener las condiciones de higiene e inocuidad requeridas para la prestación del servicio, contribuyendo a la seguridad alimentaria durante toda la operación. 28. Evidencia de utinsilios y equipos sanitarios	Ok
29. Asegurar que las áreas y equipos estén acorde al tipo de preparación y cantidad de alimentos.	Se cuenta con áreas y equipos acordes al tipo de preparación y a la cantidad de alimentos que se manejan, permitiendo el desarrollo adecuado de las actividades de almacenamiento, preparación y servicio, conforme a las necesidades de la operación. Las condiciones de las áreas y los equipos disponibles facilitan el cumplimiento de las prácticas higiénicas y de inocuidad requeridas, asegurando una manipulación adecuada de los alimentos durante todo el proceso. EVIDENCIAS INFRAESTRUCTURA.pdf	Ok
30. Implementar el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instrumentos, el cual incluya como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de	Se implementa el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instrumentos, el cual contempla los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y hojas de vida de los equipos, incluyendo el registro de los mantenimientos realizados a cada uno de los equipos existentes en las Instituciones Educativas, así como de los instrumentos utilizados en la operación.	

chequeo, hojas de vida de equipos con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada Institución Educativa, e instrumentos y persona o empresa responsable de su ejecución, estrategias de respuesta ante contingencias. Cualquier cambio en él, debe ser coordinado e informado por escrito a la supervisión del contrato, adjuntando para ello, los soportes que argumentan su modificación, así como el nuevo cronograma de ejecución.	El plan define el responsable de la ejecución de las actividades de mantenimiento, el cual corresponde a personal capacitado y/o una empresa especializada, garantizando el adecuado funcionamiento de los equipos durante la prestación del servicio. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, no fue necesario realizar labores de mantenimiento preventivo ni correctivo a los equipos e instrumentos utilizados en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, toda vez que estos se encontraron en adecuadas condiciones de funcionamiento y no presentaron novedades que afectaran la prestación del servicio. No obstante, se continúa realizando seguimiento permanente al estado de los equipos e instrumentos, con el fin de identificar oportunamente cualquier necesidad de intervención y garantizar el adecuado funcionamiento de la infraestructura operativa. Así mismo, el operador mantiene la disposición para ejecutar de manera inmediata las acciones de mantenimiento que lleguen a requerirse, asegurando la continuidad, calidad e inocuidad en la prestación del servicio. Como evidencia del cumplimiento de esta actividad, se cuenta con los registros de inspección y seguimiento de los equipos disponibles para consulta. 30. Plan de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos	Ok
31. Garantizar las condiciones adecuadas de limpieza y desinfección antes de recibir materias primas.	Se garantizan las condiciones adecuadas de limpieza y desinfección antes de la recepción de las materias primas, mediante la aplicación de los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico. Estas actividades se realizan de manera previa al ingreso de los insumos, asegurando que las áreas, equipos y superficies se encuentren en condiciones higiénicas adecuadas para la recepción de los alimentos, contribuyendo al mantenimiento de la calidad e inocuidad de los productos. 31. Limpieza de desinfección antes de recibir alimentos	Ok
32. Entregar los alimentos de forma higiénica y oportuna cumpliendo con los horarios establecidos para tal fin, acción evidenciable mediante registro de las limpiezas en cada establecimiento.	Se entregan los alimentos de forma higiénica y oportuna, dando cumplimiento a los horarios establecidos para la prestación del servicio en cada establecimiento educativo, garantizando condiciones adecuadas durante el proceso de entrega. La entrega de los alimentos se realiza conforme a los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos, los cuales son evidenciables mediante los registros de limpieza diligenciados en cada establecimiento.	

	Adicionalmente, se cuenta con un formato para la limpieza del vehículo encargado del transporte de los alimentos, el cual permite verificar que el medio de transporte se encuentre en condiciones higiénicas adecuadas previo al traslado, fortaleciendo el control sanitario durante la operación. Así mismo, el servicio es realizado por los manipuladores de alimentos cumpliendo con las normas de inocuidad, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura y los lineamientos establecidos para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos durante su manipulación y entrega. 32. Entrega de alimentos higiénica y oportuna	Ok
33. Realizar y ejecutar el Plan de Saneamiento Básico incluyendo los programas de limpieza y desinfección: Debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 539 de 2014 o la normatividad que los sustituya. Contar con fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, es importante documentar los procedimientos operativos estándar de sanitización POES y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Este formato debe mantenerse disponible en el comedor escolar para su supervisión. 2. Programa de control de plagas: Es importante contar con una carpeta que contenga las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos a utilizar en el control integrado de plagas. La fumigación debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, donde debe quedar registro de dicha información, bajo custodia del Rector, copia a la supervisión del contrato y en cada comedor escolar. También debe quedar copia del registro sanitario de	Se realiza y ejecuta el Plan de Saneamiento Básico, el cual se encuentra debidamente documentado y cumple con lo establecido en la normatividad vigente, incluyendo los programas de limpieza y desinfección, los procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES) y el uso de sustancias químicas con sus respectivas fichas técnicas y hojas de seguridad. Así mismo, se cuenta con formatos establecidos para el registro diario de las actividades de limpieza y desinfección, los cuales son diligenciados por los manipuladores de alimentos, registrando como mínimo la fecha, el responsable, el procedimiento realizado y el agente utilizado. Dichos registros se mantienen disponibles en cada comedor escolar para su verificación por parte de la supervisión. En cuanto al Programa de Control Integrado de Plagas, se cuenta con la documentación correspondiente y con una empresa idónea certificada para la ejecución de estas actividades, garantizando el cumplimiento de los lineamientos de higiene e inocuidad establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, no se realizaron jornadas de fumigación en las instituciones educativas, toda vez que la programación establecida contempla la ejecución de la tercera fumigación durante el mes de junio de 2026. No obstante, se continuó realizando seguimiento a las condiciones sanitarias de los comedores escolares y áreas de almacenamiento, verificando la ausencia de evidencias de infestación y garantizando la implementación permanente de las medidas preventivas contempladas dentro del Programa de Control Integrado de Plagas.	Ok

la empresa que soporte las actividades del control integrado de plagas. La fumigación debe efectuarse en cada uno de los restaurantes escolares en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y fin de año), de manera previa a la prestación del servicio del restaurante escolar, y debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio la cual debe ser reportada al inicio del contrato y garantizar su permanencia durante la ejecución del mismo, en caso de requerirse el ingreso de una nueva empresa, este trámite debe ser autorizado previamente por el interventor o supervisor del contrato. El control de plagas para las Instituciones y sedes educativas se efectuará el viernes al finalizar la prestación del servicio para evitar riesgos de contaminación y garantizar la inocuidad del alimento. En caso de no poder realizar este día, se concertará con la supervisión, el día más conveniente para su realización, sin que ello afecte la prestación del servicio.	Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los registros correspondientes al Plan de Saneamiento Básico y la documentación vigente asociada al Programa de Control Integrado de Plagas. 33. Plan Saneamiento Basico	ok
34. Programa de residuos sólidos y líquidos: Debe estar documentado, y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada. Debe contener objetivo, alcance y generalidades, procedimientos y formatos dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y teniendo en cuenta la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en el Municipio. Debe implementarse el código de colores, según la última normativa dispuesta.	Se cuenta con el Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, el cual se encuentra debidamente documentado y elaborado conforme a la normatividad ambiental vigente y a la reglamentación establecida en el municipio. El programa incluye su objetivo, alcance y generalidades, así como los procedimientos y formatos necesarios para la correcta separación, manejo y disposición de los residuos generados durante la operación. Así mismo, se implementa el código de colores vigente, conforme a la normativa ambiental aplicable, permitiendo una adecuada separación en la fuente y el cumplimiento de los lineamientos establecidos. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se dio continuidad a la implementación de las actividades contempladas dentro del Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos en cada una de las instituciones educativas beneficiarias del Programa de	ok

	Alimentación Escolar – PAE, promoviendo la adecuada segregación, almacenamiento temporal y disposición de los residuos generados durante la preparación y suministro de los alimentos. La aplicación permanente de este programa permite asegurar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos generados, contribuyendo al cumplimiento de las disposiciones ambientales y sanitarias vigentes, así como al mantenimiento de condiciones adecuadas de orden, limpieza e inocuidad en los comedores escolares. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de entrega de residuos diligenciados en cada una de las instituciones educativas, los cuales permiten evidenciar la gestión y disposición adecuada de los residuos generados durante la operación. 34. Programa Residuos Solidos y Liquidos	ok
35. Garantizar y mantener, durante toda la operación, el número suficiente de manipuladoras de alimentos en cada una de las sedes de las instituciones educativas oficiales, asegurando la continuidad del servicio sin interrupciones.	Se garantiza y mantiene durante la operación el número suficiente de manipuladoras de alimentos en cada una de las sedes de las instituciones educativas oficiales, permitiendo la continuidad del servicio sin interrupciones. Durante el periodo evaluado, correspondiente al mes mayo de 2026, no se presentaron modificaciones en el personal manipulador de alimentos, manteniéndose estable la asignación del recurso humano en las diferentes instituciones educativas. Esta estabilidad permitió garantizar la continuidad de la operación, el adecuado desarrollo de las actividades y el cumplimiento de los lineamientos establecidos para la prestación del servicio. Como soporte de esta actividad, se adjunta la distribución del personal manipulador por institución y por día, la cual permite evidenciar la asignación del recurso humano en cada una de las sedes educativas atendidas por el programa. 35. Distribucion Manipuladoras por Institucion y Documentos	ok
36. Verificar el estado de salud y la capacitación del personal manipulador, y reubicar a quienes representen un riesgo sanitario o presenten enfermedades que puedan afectar la inocuidad alimentaria	Se cuenta con el Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, el cual se encuentra debidamente documentado y elaborado conforme a la normatividad ambiental vigente y a la reglamentación establecida en el municipio. El programa incluye su objetivo, alcance y generalidades, así como los procedimientos y formatos necesarios para la correcta separación, manejo y disposición de los residuos generados durante la operación. Así mismo, se implementa el código de colores vigente, conforme a la normativa ambiental aplicable, permitiendo una adecuada	ok

	separación en la fuente y el cumplimiento de los lineamientos establecidos. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se dio continuidad a la implementación de las actividades contempladas dentro del Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos en cada una de las instituciones educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar – PAE, promoviendo la adecuada segregación, almacenamiento temporal y disposición de los residuos generados durante la preparación y suministro de los alimentos. La aplicación permanente de este programa permite asegurar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos generados, contribuyendo al cumplimiento de las disposiciones ambientales y sanitarias vigentes, así como al mantenimiento de condiciones adecuadas de orden, limpieza e inocuidad en los comedores escolares. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de entrega de residuos diligenciados en cada una de las instituciones educativas, los cuales permiten evidenciar la gestión y disposición adecuada de los residuos generados durante la operación. 36. Capacitación manipuladoras y estado de salud	Ok
37. Entregar al personal manipulador dotación completa y limpia antes del inicio del servicio, garantizar su mantenimiento y reemplazar la dotación y el calzado según su vida útil o deterioro.	Se entrega al personal manipulador de alimentos la dotación completa, cumpliendo con los artículos y especificaciones exigidos para la adecuada prestación del servicio, así como con los lineamientos establecidos en materia de presentación personal, higiene y bioseguridad. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se realizó la entrega de la segunda dotación del año al personal manipulador de alimentos vinculado a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, dando cumplimiento a lo establecido contractualmente y garantizando que el personal cuente con los elementos necesarios para el desarrollo seguro de sus funciones. La dotación entregada contribuye al fortalecimiento de las condiciones de higiene, protección y presentación del personal, favoreciendo el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los lineamientos de inocuidad exigidos para la operación del programa. Así mismo, se realizó el respectivo registro de entrega a cada manipuladora, dejando constancia de los elementos	Ok

	suministrados y de la recepción conforme por parte del personal beneficiario. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan las actas de entrega, listados firmados y demás evidencias correspondientes a la segunda entrega de dotación realizada durante el mes de mayo de 2026. 37. Dotación manipuladoras	
38. Vincular padres de familia como manipuladores en al menos 20%.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se realizó la aplicación de un instrumento digital de caracterización al personal manipulador vinculado a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el fin de verificar el cumplimiento del requisito contractual relacionado con la vinculación de padres de familia. De acuerdo con los resultados obtenidos, se evidencia un alto nivel de cumplimiento del requisito establecido, alcanzando un porcentaje superior al mínimo exigido del 20 %, lo que demuestra una adecuada participación de padres de familia dentro del equipo manipulador. En este sentido, el porcentaje evidenciado supera ampliamente el estándar contractual requerido, reflejando el compromiso del operador con el componente social del programa y la vinculación de la comunidad educativa en su ejecución. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el informe técnico consolidado con los resultados obtenidos y las evidencias correspondientes. 38. Cumplimiento 20% padres familia manipuladoras	ok
39. Elaborar y ejecutar el plan anual de capacitación para el personal manipulador de alimentos.	Se elaboró y se ejecuta el Plan Anual de Capacitación para el personal manipulador de alimentos, el cual se encuentra estructurado para el año 2026 y contempla capacitaciones programadas de manera mensual, orientadas al fortalecimiento de las competencias del personal en temas de inocuidad alimentaria, calidad y mejoramiento continuo de la operación. El plan incluye capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), limpieza y desinfección (POES), manipulación higiénica de alimentos, saneamiento básico, riesgos en los alimentos y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), manejo seguro de sustancias químicas, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, trazabilidad, control de proveedores, legislación alimentaria y control operativo y registros de calidad, entre otros.	ok

	Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se desarrolló el **Módulo 05: Riesgos Alimentarios y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)**, dirigido al personal manipulador de alimentos vinculado a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. En esta jornada de capacitación se abordaron temas relacionados con los peligros físicos, químicos y biológicos presentes en los alimentos, las principales Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), los factores que favorecen su aparición, las medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos y la importancia del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en cada una de las etapas de la operación. La capacitación tuvo como objetivo fortalecer los conocimientos del personal manipulador en materia de inocuidad alimentaria, promoviendo prácticas seguras durante la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, contribuyendo a la prevención de riesgos sanitarios y al cumplimiento de los estándares exigidos para la operación del programa. Así mismo, el personal manipulador recibe inducción al momento de su ingreso a la operación, en la cual se socializan los lineamientos básicos de inocuidad, higiene, uso de dotación y procedimientos operativos, complementando el proceso de formación continua establecido en el cronograma anual. Las capacitaciones se desarrollan de manera presencial y/o virtual, cuentan con criterios de evaluación definidos y generan evidencias como listas de asistencia, evaluaciones, registros fotográficos y material de apoyo, conforme a lo programado dentro del Plan Anual de Capacitación. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan las listas de asistencia, evaluaciones y evidencias correspondientes al Módulo 05 ejecutado durante el mes de mayo de 2026. 39. Plan Anual de Capacitación Manipuladoras	ok
40. Dar cuenta de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).	Se da cuenta de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), conforme a la normatividad vigente aplicable, el cual se encuentra en ejecución para el personal vinculado a la operación. Como soporte de lo anterior, se cuenta con la autoevaluación de Estándares Mínimos del SG-SST,	ok

	realizada conforme a la Resolución 0312 de 2019, cuyo resultado arrojó un nivel de implementación del 98,75 %, con calificación "ACEPTABLE", según el informe emitido por la ARL SURA con fecha 21 de febrero de 2025. 40. Implementación SG-SST	
41. Notificar a la supervisión los cambios de personal operativo durante la ejecución.	Se notifican a la supervisión los cambios de personal operativo que se presentan durante la ejecución del contrato, conforme a los lineamientos establecidos. Durante el periodo evaluado no se presentaron cambios de personal operativo que requirieran notificación a la supervisión.	ok
42. Cumplir con toda la normatividad sanitaria vigente, aplicable a la prestación del servicio, garantizando que los procesos, instalaciones, insumos y personal se ajusten a los requisitos legales establecidos. Igualmente, tiene la responsabilidad de mantener actualizados todos los permisos, certificados y registros exigidos por las autoridades sanitarias, asegurando su disponibilidad para revisión por parte de los entes de control y supervisión.	Se cumple con la normatividad sanitaria vigente aplicable a la prestación del servicio, garantizando que los procesos, insumos y el personal se ajusten a los requisitos legales establecidos por las autoridades competentes. Así mismo, se mantiene actualizada la documentación exigida por la normatividad sanitaria, la cual se encuentra disponible para su verificación por parte de los entes de control y la supervisión del contrato, asegurando el cumplimiento de las disposiciones legales durante el desarrollo de la operación. 42. Cumplimiento normatividad sanitaria	ok
43. Mantener concepto higiénico sanitario favorable para proveedores, bodegas y comedores.	Se mantiene concepto higiénico sanitario favorable para los proveedores y las bodegas vinculadas a la operación, conforme a la normatividad sanitaria vigente y a los lineamientos establecidos por la autoridad competente. Las bodegas y proveedores cumplen con las condiciones sanitarias necesarias que permiten la verificación de la calidad e inocuidad de los insumos, garantizando su adecuada utilización durante la prestación del servicio. 43. Conceptos Higiénicos sanitarios	ok
44. Garantizar la entrega oportuna de bienes e insumo en los establecimientos educativos, elementos de aseo personal (jabón, papel, toallas, etc.), para el funcionamiento adecuado del Programa de Alimentación Escolar - PAE.	Se garantiza la entrega oportuna de los bienes e insumos necesarios para el funcionamiento del servicio en los establecimientos educativos, incluyendo elementos de aseo personal como jabón, papel, toallas desechables y demás insumos requeridos para el adecuado desarrollo de las actividades de manipulación y preparación de alimentos. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, la entrega de estos insumos se realizó de manera oportuna y continua, de acuerdo con las	

	solicitudes efectuadas por las manipuladoras de alimentos de cada institución educativa, quienes informan las cantidades requeridas según las necesidades identificadas en cada sede. Dichas solicitudes y entregas son verificadas y validadas por la Líder de Calidad y Operaciones, garantizando el suministro adecuado de los insumos necesarios para el cumplimiento de los lineamientos de higiene, limpieza e inocuidad establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Estas acciones permiten asegurar la disponibilidad permanente de los elementos requeridos para el correcto funcionamiento de los comedores escolares, fortaleciendo las condiciones de salubridad y contribuyendo a la adecuada prestación del servicio. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los registros de solicitud y entrega de insumos correspondientes al periodo evaluado. 44. Entrega de bienes, insumos y elementos aseo	Ok
45. Ejecutar jornadas de limpieza y desinfección antes de iniciar operación.	Se ejecutan jornadas de limpieza y desinfección antes de iniciar la operación, las cuales se realizan de manera diaria como parte de las actividades rutinarias, y de forma intensiva con periodicidad semanal, conforme a los procedimientos establecidos. Estas acciones permiten mantener condiciones higiénicas adecuadas para el desarrollo de la operación y la correcta manipulación de los alimentos. 45. Jornadas de Limpieza y desinfeccion	Ok
46. Registrar todas las actividades de limpieza, desinfección y manejo de residuos.	Se registran todas las actividades de limpieza, desinfección y manejo de residuos, conforme a lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico, permitiendo el control, seguimiento y verificación de las acciones implementadas durante la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se dio continuidad al diligenciamiento de los formatos establecidos para el registro de las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y superficies de contacto con alimentos, así como de las actividades relacionadas con el manejo adecuado de los residuos generados durante la prestación del servicio. Para tal fin, se cuenta con los formatos definidos dentro del sistema documental del programa, en los cuales se consignan las actividades realizadas, los responsables de su ejecución, las fechas de realización y los productos utilizados, entre otros datos relevantes para el control de los procesos.	Ok

	Estos registros se encuentran disponibles para su verificación por parte de la supervisión y constituyen una herramienta fundamental para evidenciar el cumplimiento de los lineamientos sanitarios, fortalecer las condiciones de inocuidad alimentaria y garantizar la adecuada ejecución de las actividades contempladas en el Plan de Saneamiento Básico. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los registros correspondientes al periodo evaluado. 46. Registro de limpieza, desinfeccion y manejo residuos	
47. Deberá contar con dos espacios de bodega para realizar el almacenaje, preparación de entregas y distribución de víveres, una de ellas, como bodega principal con un área no menor a 1200 Metros cuadrados, deberá estar ubicada en el Área Metropolitana del Valle de Aburra SUR, y la otra, deberá estar ubicada dentro del municipio de la Estrella; en todo caso ambas bodegas deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 539 de 2014, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, y ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos para consumo humano. Igualmente contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable a nombre del proponente, con fecha no superior a un año antes de la entrega de la propuesta y debe mantenerse durante la ejecución del contrato. y cumplir con condiciones sanitarias que permitan la verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los insumos. Además, las instalaciones deberán cumplir con las normas de seguridad y salud en el trabajo.	Se cuenta con bodega principal en el municipio de Itagüí, ubicada en la calle 72 # 44A-18, la cual cuenta con un área aproximada de 1.300 m², conforme al concepto de uso del suelo emitido por el Departamento Administrativo de Planeación del Municipio de Itagüí, en el que se autoriza la actividad de almacenamiento de alimentos. Esta bodega se encuentra destinada al almacenamiento y distribución de insumos alimentarios. Así mismo, se cuenta con bodega ubicada en el municipio de La Estrella, destinada al almacenamiento de alimentos, la cual dispone de concepto higiénico sanitario favorable emitido por la Secretaría de Salud del Municipio de La Estrella, conforme al acta de inspección sanitaria anexa como evidencia. 47. Evidencia Bodegas	ok

48. Asumir la responsabilidad civil por enfermedades o intoxicaciones causadas por los alimentos suministrados, basado en la normatividad legal vigente, con límite de responsabilidad civil, siempre y cuando los daños sean imputables y comprobables a la responsabilidad del operador.	Hasta la fecha, no se han reportado eventos de intoxicación alimentaria atribuibles a la alimentación suministrada en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). La operación se ha desarrollado dando cumplimiento a los lineamientos de inocuidad y a los controles establecidos, orientados a la prevención de este tipo de eventos. En caso de presentarse alguna situación relacionada con Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's), se activaría de manera inmediata el protocolo establecido, realizando una investigación exhaustiva que permita identificar la causa raíz, analizar las variables involucradas y adoptar las acciones correctivas y preventivas necesarias, en articulación con la supervisión y las autoridades competentes, garantizando la atención oportuna y la continuidad del servicio. Adicionalmente, se cuenta con las pólizas contractuales vigentes, dentro de las cuales la Póliza de Cumplimiento ampara la calidad del servicio y la inocuidad de los alimentos, y la Póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual cubre los posibles daños a terceros que pudieran generarse con ocasión de la ejecución de la operación. Las pólizas y sus respectivos soportes pueden ser consultados por la supervisión y los entes de control. 48. Responsabilidad civil enfermedades o intoxicaciones alimentarias	ok
49. Atender las observaciones del comité de alimentación Escolar (CAE) y comunidad.	Durante el mes de mayo de 2026 se llevaron a cabo espacios del Comité de Alimentación Escolar (CAE) en las instituciones educativas donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el propósito de fortalecer los procesos de participación, seguimiento y control social del programa, en articulación con la comunidad educativa. Durante el periodo evaluado se realizaron los siguientes comités: • Institución Educativa José Antonio Galán (JAGA) – mayo de 2026. • Institución Educativa Concejo Municipal de La Estrella – 22 de mayo de 2026. En estos espacios se presentó información relacionada con el estado de la operación del Programa de Alimentación Escolar, incluyendo aspectos asociados a la prestación del servicio, cumplimiento de minutas, modalidades de atención, procesos de calidad e inocuidad, así como las diferentes actividades desarrolladas durante el periodo evaluado. Así mismo, se atendieron las inquietudes, observaciones, sugerencias y novedades manifestadas por los	ok

	integrantes de la comunidad educativa, promoviendo la participación de estudiantes, padres de familia, docentes, directivos y demás actores involucrados en el programa. Las observaciones presentadas fueron analizadas y gestionadas conforme a los procedimientos establecidos, contribuyendo al fortalecimiento de la operación y al mejoramiento continuo del servicio. Estos espacios permitieron fortalecer los canales de comunicación entre el operador, las instituciones educativas y la comunidad beneficiaria, facilitando el seguimiento permanente a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE y la construcción conjunta de acciones orientadas al mejoramiento del servicio. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan registros fotográficos correspondientes a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) realizados durante el mes de mayo de 2026. 49. Observaciones y respuesta CAE	ok
50. Designar un representante de las manipuladoras ante el Comité de Alimentación Escolar (CAE).	Se designaron líderes por cada institución educativa, quienes actúan como representantes de las manipuladoras de alimentos ante el Comité de Alimentación Escolar (CAE), siendo responsables de canalizar las inquietudes, necesidades y observaciones del personal manipulador, así como de apoyar los procesos de participación y comunicación entre la comunidad educativa, el operador y el programa. Durante el mes de mayo de 2026, las representantes de las manipuladoras participaron en los espacios de Comité de Alimentación Escolar (CAE) desarrollados en las instituciones educativas, contribuyendo al seguimiento de la operación y al fortalecimiento de los mecanismos de participación y control social establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Durante el periodo evaluado se realizaron los siguientes comités: • Comité de Alimentación Escolar (CAE) de la Institución Educativa José Antonio Galán (JAGA), realizado durante el mes de mayo de 2026. • Comité de Alimentación Escolar (CAE) de la Institución Educativa Concejo Municipal de La Estrella, realizado el día 22 de mayo de 2026. En estos espacios, las representantes de las manipuladoras participaron en la socialización de aspectos relacionados con la prestación del servicio, el cumplimiento de las minutas, las condiciones de	ok

	operación, las acciones de calidad e inocuidad implementadas y las diferentes actividades desarrolladas dentro del programa. Así mismo, apoyaron la atención de inquietudes, observaciones y sugerencias formuladas por la comunidad educativa, promoviendo una comunicación efectiva entre los diferentes actores involucrados. La designación y participación de estas representantes permite fortalecer la articulación entre las manipuladoras de alimentos, el operador, la comunidad educativa y el Comité de Alimentación Escolar, garantizando el cumplimiento de los lineamientos establecidos para estos espacios de participación. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan registros fotográficos de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) realizados durante el mes de mayo de 2026. 50. Representante Manipuladora para CAE	ok
51. Participar en los espacios de gestión social y control del programa (CAE, mesas públicas, comités técnicos y reuniones de seguimiento.).	Durante el mes de mayo de 2026 se participó en espacios de gestión social y control del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el fin de fortalecer los procesos de seguimiento, participación ciudadana, control social y articulación con la comunidad educativa y los diferentes actores involucrados en la operación del programa. Durante el periodo evaluado se contó con la participación en los siguientes espacios: • Comité de Alimentación Escolar (CAE) de la Institución Educativa José Antonio Galán (JAGA), realizado durante el mes de mayo de 2026. • Comité de Alimentación Escolar (CAE) de la Institución Educativa Concejo Municipal de La Estrella, realizado el día 22 de mayo de 2026. En estos espacios se socializó el estado de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, incluyendo aspectos relacionados con la prestación del servicio, cumplimiento de minutas, modalidades de atención, calidad e inocuidad de los alimentos, actividades desarrolladas durante el periodo evaluado y demás temas de interés para la comunidad educativa. Así mismo, se atendieron las observaciones, inquietudes y sugerencias formuladas por los diferentes integrantes de la comunidad educativa, promoviendo la participación activa de estudiantes, padres de familia, docentes y directivos, y fortaleciendo los mecanismos de comunicación y seguimiento al programa. La participación en estos escenarios permitió fortalecer la gestión social, la transparencia en la ejecución del programa y el trabajo articulado con la comunidad	ok

	educativa, contribuyendo al mejoramiento continuo de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan registros fotográficos de los espacios realizados durante el mes de mayo de 2026.	
52. Contar con un plan de contingencia aprobado por la supervisión para atender emergencias operativas.	Se cuenta con un Plan de Contingencia debidamente establecido y vigente, orientado a atender emergencias operativas y garantizar la continuidad del servicio ante situaciones no previstas. El plan contempla procedimientos para la atención de diferentes escenarios, tales como fallas en equipos de frío, retrasos en la entrega de materias primas, situaciones relacionadas con el personal, afectaciones en el suministro de agua potable, cortes de energía eléctrica, daños en maquinaria y equipos, manejo de residuos sólidos e infestación de plagas, entre otros, permitiendo una respuesta oportuna y minimizando impactos en la operación. El documento se encuentra disponible como soporte para verificación por parte de la supervisión. AC-P-15 PLAN DE CONTINGENCIA.pdf	Ok
53. Garantizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios que desarrollen sus actividades académicas en la modalidad de escuela en casa, asegurando condiciones de calidad e inocuidad según orientaciones de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA).	Actualmente se ha avanzado en la articulación y coordinación de las acciones requeridas para la implementación de este componente, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se definieron las acciones operativas necesarias para dar inicio a la entrega de paquetes alimentarios dirigidos a los estudiantes beneficiarios que reciben atención educativa desde casa y que han sido previamente focalizados por la Secretaría de Educación. En este sentido, se tiene programado iniciar la entrega de los paquetes alimentarios a partir del día 01 de junio de 2026, contemplando una primera entrega de veinte (20) paquetes de alimentos, los cuales serán distribuidos a los estudiantes beneficiarios definidos para este componente. El operador ha realizado la planificación logística correspondiente para garantizar la adecuada entrega de los paquetes, asegurando el cumplimiento de los requisitos de calidad, inocuidad, almacenamiento y distribución establecidos para este tipo de suministro. Así mismo, se mantiene la disposición para continuar articulando las acciones necesarias con la Secretaría de Educación, garantizando la correcta ejecución, seguimiento y control de este componente dentro de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.	OK
54. Asegurar el suministro de agua potable en las instituciones educativas, mediante botellones u otros medios adecuados cuando sea necesario debido a novedades con el suministro de agua y olas invernales	Se asegura el suministro de agua potable en las instituciones educativas, implementando botellones u otros medios adecuados cuando se presentan novedades en el suministro de agua, con el fin de garantizar la continuidad y adecuada prestación del servicio. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se presentaron novedades relacionadas con el suministro	

para garantizar la prestación del servicio.	de agua en la Institución Educativa José Antonio Galán Sede Principal. Con el propósito de garantizar el desarrollo normal de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, se implementó de manera oportuna el suministro de agua potable mediante botellones, asegurando la disponibilidad del recurso para la preparación de los alimentos, las actividades de limpieza y desinfección, y demás procesos asociados a la operación. Para ello, se contó con proveedores que suministran agua potable apta para el consumo humano, garantizando que el agua utilizada cumpliera con las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para la prestación del servicio. Estas acciones permitieron mantener la continuidad de la operación sin afectar la atención a los estudiantes beneficiarios, asegurando el cumplimiento de los lineamientos sanitarios y de inocuidad establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como evidencia del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan registros fotográficos de los botellones suministrados en la Institución Educativa José Antonio Galán Sede Principal.	Ok
55. Realizar y documentar las visitas, inspecciones y controles realizados semanalmente a las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar - PAE.	Durante el mes de Mayo de 2026 se dio cumplimiento a la realización de visitas, inspecciones y controles semanales en las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando su respectiva documentación y seguimiento. Adicionalmente, durante el periodo evaluado se diseñó un formato de seguimiento semanal, el cual será implementado a partir del mes de Julio de 2026, con el fin de fortalecer los procesos de control y seguimiento de la operación. Este formato permitirá a las supervisoras diligenciar y consolidar de manera periódica la información relacionada con las novedades, hallazgos y condiciones operativas evidenciadas durante las visitas realizadas en las instituciones educativas. 55. Visitas semanales de control e inspección I.E	Ok
56. Establecer un protocolo de manejo, separación y disposición final de residuos sólidos del PAE.	Se cuenta con un Programa de Manejo de Residuos Sólidos debidamente documentado e implementado, el cual establece los lineamientos para el manejo, separación y disposición final de los residuos generados durante la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente. Este programa contempla la separación en la fuente, la correcta clasificación de los residuos conforme al código de colores aplicable y los procedimientos para su adecuada disposición final, permitiendo garantizar el control y seguimiento de las actividades relacionadas con	Ok

- PAE.	Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se realizaron oportunamente los pagos de nómina al personal vinculado a la operación, de acuerdo con la programación quincenal establecida por la organización. Para el periodo reportado, los pagos correspondientes a la segunda quincena de mayo se efectuaron el día 20 de mayo de 2026 y el pago de la siguiente quincena se realizara el día 05 de junio de 2026, garantizando el cumplimiento oportuno de las obligaciones laborales con el personal. Así mismo, se dio cumplimiento al pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, incluyendo salud, pensión, riesgos laborales y demás obligaciones parafiscales aplicables, conforme a la normatividad vigente. Estas acciones permiten garantizar el bienestar del personal, el cumplimiento de las obligaciones laborales y la continuidad de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE en las instituciones educativas beneficiarias. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los comprobantes de pago de la seguridad social y los soportes correspondientes a las nóminas pagadas para el periodo evaluado, evidenciando el cumplimiento oportuno de las obligaciones laborales. 76. Pago de nomina y seguridad social personal vinculado PAE	0/2
77. El Operador deberá realizar muestreos microbiológicos de manera mensual en cada uno de los Restaurantes Escolares de las Instituciones Educativas y la sede educativa, durante los primeros 15 días del mes y enviar las muestras a un Laboratorio certificado por la Dirección Seccional de Salud de Antioquia para su respectivo análisis con un plazo no superior a 8 días hábiles.	Se cuenta con un cronograma anual de muestreos microbiológicos, el cual establece la programación mensual de las tomas en los Restaurantes Escolares y sedes educativas, conforme a lo establecido contractualmente. El proveedor encargado de la toma de las muestras conoce y aplica dicho cronograma, y se encuentra debidamente informado y acreditado, garantizando el envío de las muestras a un laboratorio certificado. Para el mes evaluado de mayo de 2026, teniendo en cuenta que la alimentación suministrada se realizó principalmente mediante la modalidad de preparación en sitio, se llevaron a cabo los muestreos microbiológicos correspondientes en las instituciones educativas, conforme a la programación establecida. En este proceso, se tomó una muestra por cada institución educativa, incluyendo análisis relacionados con ambiente, superficies y alimentos, con el fin de verificar las condiciones sanitarias de la operación.	OK

	Actualmente, se encuentra en proceso de diseño y ajuste una encuesta adaptada a las características del servicio de alimentación PAE y a la población estudiantil beneficiaria, buscando que sea clara, comprensible y adecuada para los niños, niñas y adolescentes participantes del programa. Así mismo, durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se continuó avanzando en la estructuración y validación de este instrumento, definiendo los aspectos relacionados con su aplicación, metodología de recolección y análisis de resultados. Se tiene previsto realizar la primera aplicación de la encuesta de satisfacción durante el mes de junio de 2026, lo que permitirá obtener información relevante sobre la percepción de los beneficiarios frente al servicio recibido, identificando oportunidades de mejora y fortaleciendo los procesos de seguimiento, evaluación y mejoramiento continuo del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Los resultados obtenidos servirán como insumo para la toma de decisiones orientadas al fortalecimiento de la calidad del servicio y la satisfacción de los estudiantes beneficiarios.	OK
75. Aplicar el protocolo para reporte de posibles enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	Se aplica el protocolo establecido para el reporte y manejo de posibles Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), el cual se encuentra diseñado, documentado e integrado a los procedimientos operativos del servicio. Durante la ejecución de la operación no se han presentado reportes de ETA; no obstante, en caso de presentarse alguna situación, se activaría de manera inmediata el protocolo, garantizando la notificación oportuna, la investigación del evento, la identificación de la causa raíz, la implementación de acciones correctivas y preventivas, y la articulación con la supervisión y las autoridades competentes, conforme a los lineamientos establecidos. Este protocolo permite asegurar una respuesta oportuna, controlada y documentada, orientada a la protección de la salud de los beneficiarios y a la continuidad del servicio. 75. Protocolo Reporte ETA	OK
76. Cumplir y acreditar el pago de la nómina, seguridad social y demás prestaciones económicas de los proveedores, manipuladoras y personal vinculado para el ejercicio de Programa de Alimentación Escolar	Se cumple con el pago de la nómina, la seguridad social y las demás prestaciones económicas correspondientes al personal vinculado a la operación, conforme a la normatividad laboral vigente y a las obligaciones establecidas para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE.	

la modalidad comida transportada caliente.	recorridos de entrega conforme al plan de rutas establecido, garantizando el traslado oportuno de los alimentos entre las sedes educativas beneficiarias. El plan de rutas contempla los horarios de salida, llegada, inicio del servicio y retorno del vehículo, permitiendo asegurar la correcta organización logística de la operación y el cumplimiento de los tiempos establecidos para la prestación del servicio. Dentro de este plan se incluyen los traslados entre las siguientes instituciones educativas: • Institución Educativa Ana Eva Escobar – Primaria hacia Institución Educativa Ana Eva Escobar – Bachillerato. • Institución Educativa José Antonio Galán (JAGA) hacia Institución Educativa Tulio Ospina. Estos recorridos se realizaron de manera continua durante el periodo evaluado, de acuerdo con la modalidad de servicio implementada en cada fecha, garantizando la entrega oportuna de los alimentos y el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para el transporte de alimentos preparados. Durante el mes de mayo se ejecutaron recorridos tanto para la prestación del servicio en modalidad de preparación en sitio como para los días en que fue necesario suministrar ración industrializada, asegurando en todo momento el adecuado manejo, protección, conservación y transporte de los alimentos hasta su entrega en las instituciones educativas receptoras. Estas acciones permitieron garantizar la continuidad del servicio alimentario, el cumplimiento de los tiempos operativos definidos y la adecuada atención de los estudiantes beneficiarios en las sedes que reciben alimentación transportada. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el plan de rutas correspondiente al mes de mayo de 2026, así como los registros y evidencias asociados a la ejecución de los recorridos programados. 73. Plan de Rutas entrega modalidad transportada en caliente	Ok
74. Implementar mecanismos de retroalimentación directa de los beneficiarios del PAE, por medio de encuestas de satisfacción.	Se definió la implementación de mecanismos de retroalimentación directa de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), estableciendo la aplicación de una encuesta de satisfacción con periodicidad semestral, con el fin de evaluar la percepción del servicio por parte de la población atendida.	

	educativas Concejo, Ana Eva Primaria, Ana Eva Secundaria, Inmaculada, José Antonio Galán (JAGA), Rafael Pombo y Escuela Manuela Beltrán. • 20 de mayo de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en la Institución Educativa Concejo. • 21 de mayo de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en la Institución Educativa Bernardo Arango Macías (BAM). • 22 de mayo de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas José Antonio Galán (JAGA), Atanasio, Inmaculada y Tulio Ospina. • 29 de mayo de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Concejo, José Antonio Galán (JAGA), Tulio Ospina, Inmaculada, Atanasio, Ana Eva Primaria, Ana Eva Secundaria, Bernardo Arango Macías (BAM), Rafael Pombo y Escuela Manuela Beltrán. En estos casos, las raciones industrializadas fueron entregadas de manera individual y debidamente empacadas, garantizando la protección del alimento, la prevención de riesgos de contaminación y el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad establecidas para esta modalidad. Las raciones suministradas contaban con empaque individual y rotulación correspondiente, conforme a los lineamientos técnicos y sanitarios aplicables, asegurando su adecuada conservación hasta el momento del consumo. Así mismo, se realizó la liberación del producto previo a su distribución, mediante la verificación de condiciones organolépticas, empaque, rotulación, fechas de vencimiento y cumplimiento de especificaciones técnicas, garantizando que los alimentos cumplían con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos para su suministro. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se cuenta con evidencias fotográficas de la entrega de las raciones industrializadas y los formatos de liberación correspondientes, los cuales se anexan como respaldo del cumplimiento de este requisito. <u>72. Entrega de Industrializado en empaque individual Evidencia Fotográfica Instituciones</u>	013
73. Realizar los recorridos de entrega según el plan de rutas aprobado para	Durante el mes de mayo de 2026 se realizó la prestación del servicio mediante la modalidad de alimentación transportada caliente, para lo cual se ejecutaron los	

	técnicos, nutricionales y sanitarios establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el formato de liberación de producto y el registro fotográfico del proceso de preparación y servicio de los alimentos. 68. Cumplimiento técnico modalidad PAE Evidencia Fotográfica Instituciones	
69. Diseñar e implementar un protocolo de respuesta inmediata ante emergencias sanitarias o alimentarias.	Se cuenta con un protocolo de respuesta inmediata ante emergencias sanitarias o alimentarias, el cual se encuentra diseñado, documentado e implementado, permitiendo actuar de manera oportuna ante cualquier situación que pueda afectar la inocuidad de los alimentos o la prestación del servicio. Este protocolo contempla la notificación inmediata del incidente, la investigación correspondiente, la aplicación de acciones correctivas, el seguimiento del caso y la comunicación con las áreas y actores involucrados, garantizando una atención adecuada y articulada ante este tipo de eventos. 69. Protocolo emergencias sanitarias o alimentarias	Ok
70. Asegurar un plan de contingencia para continuar el servicio ante eventos de fuerza mayor.	Se asegura un plan de contingencia para garantizar la continuidad del servicio ante eventos de fuerza mayor, el cual contempla alternativas operativas que permiten dar respuesta oportuna a situaciones de emergencia. En caso de presentarse alguna eventualidad que afecte la prestación normal del servicio, se pueden validar e implementar opciones como el suministro de alimentación industrializada o la alimentación transportada, ya sea desde otra institución educativa o desde el centro de producción, según corresponda, garantizando la continuidad del servicio y el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. 70. Plan de contingencia Fuerza Mayor	Ok
71. Cumplir con las normas de rotulado y empaque de alimentos.	Se cumple con las normas de rotulado y empaque de los alimentos, garantizando que los productos suministrados cuenten con rotulación clara, legible y completa, conforme a la normatividad vigente y a los lineamientos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se continuó verificando que los alimentos e insumos utilizados en la operación contaran con la información requerida para su adecuada identificación y trazabilidad, incluyendo nombre del producto, lote, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento y datos del fabricante, según corresponda.	Ok

	El cumplimiento de los requisitos de rotulado permite fortalecer los procesos de control de calidad, recepción, almacenamiento y seguimiento de los productos durante todas las etapas de la operación. Así mismo, los alimentos fueron entregados en empaques adecuados que garantizan su protección, conservación y mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad hasta el momento de su consumo. De manera complementaria, se continúa fortaleciendo la sensibilización y capacitación del personal manipulador de alimentos frente a la importancia del correcto rotulado y empaque de los productos, promoviendo el cumplimiento de los procedimientos establecidos y el fortalecimiento de la cultura de calidad e inocuidad dentro de la operación. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan evidencias fotográficas de los productos debidamente rotulados y empacados. 71. Rotulado y Empaque de alimentos	
72. Entregar raciones industrializadas individualmente empacada	Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se desarrolló principalmente mediante la modalidad de preparación en sitio, conforme a los lineamientos técnicos, nutricionales y sanitarios establecidos para el programa. No obstante, de manera excepcional, durante algunos días del mes se realizó el suministro de ración industrializada en determinadas instituciones educativas, de acuerdo con las necesidades operativas identificadas, así: • 05 de mayo de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Ana Eva Primaria y Ana Eva Secundaria. • 06 de mayo de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones educativas Concejo, José Antonio Galán (JAGA), Tulio Ospina, Inmaculada y Atanasio. • 07 de mayo de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en la Institución Educativa Bernardo Arango Macías (BAM). • 12 de mayo de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en la Institución Educativa Atanasio. • 14 de mayo de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en la Institución Educativa Bernardo Arango Macías (BAM). • 15 de mayo de 2026: se realizó suministro en modalidad industrializada en las instituciones	OK

	condiciones adecuadas de higiene, temperatura, presentación y calidad, así como el cumplimiento de los gramajes y porciones definidos en la minuta patrón y los ciclos de menú implementados. Adicionalmente, durante la operación se realizaron controles permanentes en las etapas de recepción de materias primas, almacenamiento, preparación, liberación y servicio de los alimentos, garantizando el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias exigidas para la prestación del servicio. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el informe de ejecución correspondiente al mes de mayo de 2026, el cual incluye evidencias fotográficas del proceso de preparación y servicio de los alimentos en las instituciones educativas, así como los registros asociados (formatos de liberación de producto), mediante los cuales se verifica el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad previo a su distribución. 67. Prestacion del servicio conforme a los lineamientos establecidos	OK
68. Cumplir con los requisitos técnicos de cada modalidad del PAE.	Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se realizó mediante la modalidad de preparación en sitio, dando cumplimiento a los requisitos técnicos establecidos para esta modalidad conforme a los lineamientos del programa. Los alimentos fueron preparados en los comedores escolares designados para tal fin, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los protocolos de manipulación, higiene y control sanitario establecidos. Así mismo, se verificó que los alimentos preparados cumplieran con las características técnicas, nutricionales y sanitarias exigidas para su consumo. Durante el proceso operativo se realizaron controles permanentes en las etapas de recepción de materias primas, almacenamiento, preparación, liberación y servicio, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para la atención de los estudiantes beneficiarios. Una vez finalizada la preparación, las raciones fueron debidamente emplatadas y servidas a los estudiantes beneficiarios, garantizando condiciones adecuadas de higiene, temperatura y presentación, así como el cumplimiento de las porciones establecidas en la minuta y los ciclos de menú vigentes. Estas acciones permitieron asegurar la prestación continua y adecuada del servicio alimentario durante el periodo evaluado, en concordancia con los lineamientos	OK

	los requisitos técnicos establecidos para esta modalidad conforme a los lineamientos del programa. Los alimentos fueron preparados en los comedores escolares designados para tal fin, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los protocolos de manipulación, higiene y control sanitario establecidos. Así mismo, se verificó que los alimentos preparados cumplieran con las características técnicas, nutricionales y sanitarias exigidas para su consumo. Durante el proceso operativo se realizaron controles permanentes en las etapas de recepción de materias primas, almacenamiento, preparación, liberación y servicio, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para la atención de los estudiantes beneficiarios. Una vez finalizada la preparación, las raciones fueron debidamente emplatadas y servidas a los estudiantes beneficiarios, garantizando condiciones adecuadas de higiene, temperatura y presentación, así como el cumplimiento de las porciones establecidas en la minuta y los ciclos de menú vigentes. Estas acciones permitieron asegurar la prestación continua y adecuada del servicio alimentario durante el periodo evaluado, en concordancia con los lineamientos técnicos, nutricionales y sanitarios establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el formato de liberación de producto y el registro fotográfico del proceso de preparación y servicio de los alimentos. 66. Requisitos técnicos modalidad PAE Evidencia Fotográfica Instituciones	OK
67. Garantizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en la modalidad indicada por la supervisión, conforme a las orientaciones y lineamientos establecidos.	Durante el mes de mayo de 2026, se dio cumplimiento a los requisitos técnicos establecidos para la modalidad del Programa de Alimentación Escolar (PAE), conforme a las directrices definidas por la supervisión y a los lineamientos técnicos, administrativos y operativos vigentes. Durante el periodo evaluado, el servicio se prestó bajo la modalidad de preparación en sitio, garantizando el cumplimiento de los lineamientos nutricionales, sanitarios y de calidad establecidos para el programa. La preparación de los alimentos se realizó en los comedores escolares designados para tal fin, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los protocolos de manipulación, higiene e inocuidad alimentaria requeridos para la operación. Las raciones fueron debidamente preparadas, emplatadas y servidas a los estudiantes beneficiarios, asegurando	OK

	• I.E. Ana Eva Primaria: 8:00 a.m. • I.E. Ana Eva Secundaria: 9:45 a.m. • I.E. La Inmaculada: 8:00 a.m. – 1:30 p.m. Lo anterior se encuentra debidamente soportado con evidencia fotográfica, documental y demás registros pertinentes, los cuales permiten verificar el cumplimiento de las obligaciones técnicas y operativas en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar. Evidencia Fotográfica Instituciones 64. Horario y entrega de los complementos	
65. Llevar a cabo la preparación de los alimentos dentro del comedor escolar designado. Evidenciable con registro fotográfico.	Durante el mes de mayo de 2026 se realizó la preparación de los alimentos en sitio en los comedores escolares designados para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE, cumpliendo con los lineamientos establecidos para esta modalidad. La preparación se llevó a cabo en las áreas destinadas para tal fin dentro de las instituciones educativas, las cuales cuentan con las condiciones básicas de infraestructura, equipos y utensilios necesarios para el adecuado desarrollo del servicio alimentario. Durante el periodo evaluado se continuó realizando seguimiento a las condiciones de infraestructura de los comedores escolares y áreas de preparación de alimentos, verificando que estas mantuvieran las condiciones requeridas para la operación, en términos de higiene, funcionalidad y seguridad para el personal manipulador y los estudiantes beneficiarios. Estas acciones permiten garantizar que los procesos de preparación de alimentos se desarrollen en espacios adecuados, contribuyendo al cumplimiento de los lineamientos de calidad e inocuidad establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el informe de infraestructura de los comedores escolares, así como el registro fotográfico de las áreas de preparación, los cuales evidencian la ejecución de la preparación en sitio durante el periodo evaluado. Evidencia Fotográfica Instituciones 65. Preperacion alimentos dentro del comedor escolar	ok
66. Cumplir con los requisitos técnicos de cada modalidad del PAE.	Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se realizó mediante la modalidad de preparación en sitio, dando cumplimiento a	

	Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se continuó dando cumplimiento a los horarios establecidos para la prestación del servicio alimentario, asegurando que la entrega de los complementos alimentarios se realizara de manera oportuna y acorde con la programación definida para cada institución educativa. Así mismo, se mantuvo la publicación de los horarios oficiales del servicio alimentario en las instituciones educativas donde se presta el servicio, garantizando que esta información permanezca visible y disponible para estudiantes, docentes, directivos y demás miembros de la comunidad educativa. Esta acción permite fortalecer la organización de la operación, facilitar la planeación de las actividades relacionadas con el servicio alimentario y garantizar el conocimiento de los horarios por parte de todos los actores involucrados. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan evidencias fotográficas de la publicación de los horarios en las diferentes instituciones educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar – PAE. 63. Publicacion y cumplimiento de horarios entrega PAE	Ok
64. Cumplir con los horarios de consumo dentro de la jornada escolar.	Conforme a las actividades de seguimiento y verificación realizadas, y de acuerdo con lo consignado en la presente acta de supervisión, se deja constancia de que se cumple con los requisitos y requerimientos técnicos exigidos para la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en concordancia con los lineamientos, criterios y disposiciones establecidos en las circulares expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UApA. Así mismo, se verifica que la prestación del servicio se realiza conforme a los horarios establecidos en cada una de las instituciones educativas, garantizando la entrega oportuna de las raciones alimentarias a los estudiantes beneficiarios, de acuerdo con la programación definida para cada sede: • I.E. La Manuela: 7:50 a.m. – 1:30 p.m. • I.E. BAM: 8:00 a.m. – 2:20 p.m. • I.E. Pombo: 8:00 a.m. – 1:30 p.m. • I.E. Concejo: 8:00 a.m. – 10:00 a.m. – 1:30 p.m. • I.E. JAGA: 8:00 a.m. – 1:30 p.m. • I.E. Atanasio: 8:00 a.m.	Ok

	De igual manera, en los casos en que se suministró ración industrializada, se aplicó el formato de liberación de minuta industrializada, garantizando la verificación de las condiciones de calidad, inocuidad, presentación y conservación de los alimentos entregados. Estas acciones permiten fortalecer los controles de calidad implementados durante la operación y asegurar que los alimentos suministrados cumplan con los estándares establecidos para la prestación del servicio. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de liberación de minuta y los formatos de liberación de minuta industrializada debidamente diligenciados. 61. Características Organolépticas Alimentos	ok
62. Cumplir con el proceso de estandarización de recetas y porciones en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio de Programa de Alimentación Escolar PAE, según las indicaciones del área nutricional de la supervisión.	Para la ejecución del servicio se cuenta con una minuta establecida y ciclos de menú correspondientes a cuatro semanas, los cuales contemplan la definición de preparaciones, porciones y gramajes de acuerdo con los lineamientos nutricionales del programa. Estos ciclos permiten garantizar la adecuada planificación del servicio alimentario y la estandarización de las preparaciones ofrecidas a los beneficiarios. Durante el periodo evaluado, se continuó con la implementación, seguimiento y evaluación de los diferentes ciclos de menú, verificando su aceptación por parte de los estudiantes y realizando el análisis de los ajustes requeridos para optimizar la calidad, pertinencia y aceptación de las preparaciones suministradas. Actualmente, el proceso de validación de los ciclos de menú y de la minuta se encuentra en etapa de consolidación, en articulación con la Secretaría de Educación, con el propósito de definir los ajustes finales que permitan su estandarización definitiva. En este sentido, se espera que durante el segundo semestre de 2026 se cuente con la estandarización completa de los ciclos de menú, fortaleciendo así el componente nutricional del Programa de Alimentación Escolar – PAE y garantizando una implementación uniforme en todas las instituciones educativas beneficiarias. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan la minuta y los ciclos de menú correspondientes. 62. Estandarización de recetas y porciones	ok
63. Publicar y cumplir con los horarios oficiales del servicio alimentario. Evidenciable con registro fotográfico.	Se cumple con los horarios oficiales establecidos para la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas, garantizando su adecuada ejecución conforme a la programación definida para cada sede.	

	Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se continuó con el proceso de validación y seguimiento de la minuta y de los ciclos de menú implementados, como parte de los ajustes operativos orientados a optimizar la aceptación de los alimentos por parte de los beneficiarios y fortalecer el cumplimiento de los lineamientos establecidos para el programa. A la fecha, el proceso de validación se encuentra en su etapa final, luego de la ejecución y evaluación de los diferentes ciclos de menú en las instituciones educativas. Los resultados obtenidos han permitido identificar oportunidades de mejora y consolidar los ajustes requeridos para la estandarización definitiva de la minuta. En este sentido, se espera que para el próximo mes se encuentre plenamente consolidada y validada la implementación de los ciclos de menú, dando cumplimiento integral a esta actividad y garantizando su aplicación uniforme en todas las instituciones educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Esta acción permite fortalecer la planeación del servicio, asegurar la pertinencia de los ciclos de menú y contribuir al cumplimiento de los lineamientos técnicos, nutricionales y operativos establecidos para la prestación del servicio. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan evidencias fotográficas de la publicación de las minutas en las diferentes instituciones educativas atendidas. <u>60. Publicación Semanal Ciclos de Menú</u>	Ok
61. Cumplir con las características organolépticas de los alimentos al servirlos en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio de Programa de Alimentación Escolar PAE.	Se cumple con las características organolépticas de los alimentos al momento de su servicio en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio, garantizando que los productos conserven color, olor, sabor y textura adecuados, conforme a las especificaciones técnicas establecidas. Durante el periodo evaluado correspondiente al mes de mayo de 2026, se continuó realizando el control de estas características durante las etapas de recepción, almacenamiento, preparación y servicio, permitiendo verificar que los alimentos mantengan las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para su consumo. Así mismo, se implementa el formato de liberación de minuta para los alimentos preparados en sitio, el cual permite validar previamente que las preparaciones cumplen con las condiciones sanitarias, técnicas y organolépticas exigidas antes de su distribución y servicio a los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE.	Ok

	lo que implicó la adquisición de diferentes insumos alimentarios requeridos para la preparación de los alimentos suministrados en las instituciones educativas beneficiarias del programa. Al realizar el análisis de las compras efectuadas durante el periodo evaluado, se evidenció una disminución de 8,8 puntos porcentuales en el indicador de compras públicas locales en comparación con el mes de mayo de 2026. Esta variación obedece a las dinámicas de abastecimiento y disponibilidad de algunos productos requeridos para la ejecución de la minuta durante el periodo evaluado. No obstante, el operador mantiene el compromiso de fortalecer la participación de pequeños productores locales dentro de la operación del programa, promoviendo la adquisición de productos provenientes de proveedores del territorio y buscando incrementar progresivamente el porcentaje de compras públicas locales en los próximos periodos operativos. Así mismo, se continuará realizando seguimiento permanente a este indicador, implementando acciones orientadas al fortalecimiento de las compras locales y al cumplimiento de los porcentajes establecidos en los lineamientos aplicables al Programa de Alimentación Escolar – PAE. Como soporte de lo anterior, se adjuntan las facturas correspondientes y el archivo de análisis de compras realizadas, en el cual se evidencia el cálculo del porcentaje alcanzado durante el periodo evaluado. <u>58. Compras publicas</u>	Ok
59. Aplicar principios de compras públicas responsables en todas las adquisiciones del operador.	Se aplican los principios de compras públicas responsables en todas las adquisiciones realizadas, priorizando criterios de calidad, legalidad, transparencia, eficiencia y responsabilidad social y ambiental. En este marco, se realizó la compra de productos lácteos con Lácteos Betania, día norte, día bajo cauca proveedor local, garantizando el cumplimiento de los requisitos sanitarios, la calidad e inocuidad de los productos y la trazabilidad de las adquisiciones, en coherencia con los lineamientos establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar.	Ok
60. Publicar los ciclos de menú semanal en un lugar visible del comedor escolar en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar - PAE.	Se encuentran publicados los ciclos de menú correspondientes al Programa de Alimentación Escolar – PAE en la totalidad de las instituciones educativas donde se presta el servicio, garantizando el acceso a la información por parte de estudiantes, docentes y comunidad educativa.	

	la gestión integral de residuos durante la prestación del servicio. Así mismo, durante la operación se dio cumplimiento a las disposiciones establecidas en el programa, garantizando el manejo adecuado de los residuos generados en las diferentes instituciones educativas. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el Programa de Manejo de Residuos Sólidos, así como las remisiones y registros correspondientes a la disposición de los residuos generados durante el periodo evaluado. 56. Protocolo de Disposición de Residuos Solidos	ok
57. Incluir prácticas ambientales sostenibles en la operación del PAE.	Dentro de estas prácticas se incluye la separación y aprovechamiento de residuos reciclables, como el cartón, así como el manejo adecuado del aceite usado, el cual es recolectado y dispuesto conforme a los lineamientos establecidos, evitando su disposición inadecuada y promoviendo su adecuado aprovechamiento. Durante el mes de mayo de 2026 se generaron residuos reciclables como cartón y un total de sesenta (60) litros de aceite usado producto de la preparación de alimentos en sitio. Estos residuos fueron gestionados conforme a los procedimientos establecidos para su correcta recolección, almacenamiento temporal y disposición final, garantizando el cumplimiento de los lineamientos ambientales aplicables. La adecuada gestión de estos residuos contribuye a la protección del medio ambiente, previene impactos negativos derivados de una disposición inadecuada y fortalece las acciones de sostenibilidad implementadas dentro de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Estas acciones permiten fortalecer el componente ambiental de la operación, promoviendo prácticas responsables y el cumplimiento de la normatividad vigente en materia de manejo y aprovechamiento de residuos. Como soporte de estas actividades, en el enlace correspondiente se encuentran las remisiones relacionadas con la entrega de cartón y la recolección de los sesenta (60) litros de aceite usado generados durante el periodo evaluado. 57. Practicas ambientales sostenibles	ok
58. Ejecutar mínimo el 30% de las compras de alimentos del PAE con pequeños productores locales, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos.	Se ejecutó la compra de alimentos a pequeños productores locales, garantizando en todo momento la calidad e inocuidad de los alimentos adquiridos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Durante el mes de mayo de 2026, la minuta fue ejecutada principalmente bajo la modalidad de preparación en sitio,	

	Estos análisis permiten evaluar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, las superficies de trabajo y las áreas de preparación, contribuyendo al fortalecimiento de los controles sanitarios implementados dentro de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Los resultados obtenidos permiten realizar seguimiento permanente a las condiciones higiénico-sanitarias de los servicios de alimentación, identificar oportunidades de mejora y garantizar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y sanitarios exigidos para la prestación del servicio. Como soporte de esta actividad, se adjuntan los resultados de los análisis microbiológicos correspondientes a las muestras tomadas durante el periodo evaluado, así como los certificados emitidos por el laboratorio encargado de su procesamiento. RESULTADOS MICROBIOLOGICOS	Ok

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

COMPROMISOS ADQUIRIDOS EN LA INTERVENTORIA	
COMPROMISO	FECHA DE ENTREGA RESPONSABLE
BALANCE GENERAL DEL CONTRATO	
Concepto	Valor
Valor inicial del contrato	**$ 6.474.543.161**
Valor Adiciones	0
Valor Total del Contrato	**$ 6.474.543.161**
Valor pagado	**$ 2.270.812.552**
Valor causado que no se ha pagado	**$ 696.700.553**
Valor total ejecutado	**$2.967.513.105**

Saldo	**$3.507.030.056**		
PAGOS REALIZADOS AL CONTRATISTA			
Concepto (Anticipo, actas, pagos)	Fecha	Valor	Orden de pago
Pago	17 de febrero 2026	$357.354.310	2289
Pago	12 de marzo 2026	$683.427.283	3656
Pago	15 De abril 2026	$ 611.487.569	5321
Pago	14 De mayo 2026	$ 618.543.390	7064

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

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, FIRMAN LA PRESENTE ACTA LOS QUE EN ELLA INTERVINIERON EL 10 DE JUNIO 2026

Edna Mabel Alzate Ceballos	
EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS **Secretaria de Educación y Cultura** **INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR**	**ANDRES FELIPE RUIZ USECHE** **Representante Legal** **Productora de Alimentos PA. S.A.S** **CONTRATISTA**
FIRMA	**FIRMA**
INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR	**CONTRATISTA**

CONTROL DE CAMBIOS

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

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

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

Contrato N.º	SI-018-09080902025
Contratante	Municipio de La Estrella
Contratista	Productora de Alimentos PA S.A.S.
Supervisor	Edna Mabel Álzate Ceballos – secretaria de Educación y Cultura
Objeto del contrato	Suministro de transporte de víveres alimenticios e insumos y suministro de recurso humano para la manipulación de alimentos para la ejecución del PAE en las instituciones educativas oficiales del Municipio de La Estrella.
Valor del contrato	$6.474.543.161
Plazo	180 días calendario escolar
Fecha de inicio	19 de enero de 2026
Período evaluado	01 al 31 de mayo de 2026

1. PERÍODO DE EJECUCIÓN EVALUADO

El presente informe corresponde a las actividades desarrolladas durante el período comprendido entre el 01 y el 31 de mayo de 2026, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en las instituciones educativas oficiales del Municipio de La Estrella.

Durante este período se mantuvo la consolidación operativa del programa en su modalidad principal de preparación en sitio, garantizando el cumplimiento de los lineamientos técnicos, sanitarios y operativos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) y por la Secretaría de Educación Municipal.

Se destacan como acciones relevantes del período: la continuación de la estrategia pedagógica Semáforo del Buen Comer, la entrega de la segunda dotación al personal manipulador, la ejecución del Módulo 05 del Plan Anual de Capacitación en materia de Riesgos Alimentarios y ETA, la gestión oportuna de novedades con suministro de agua en

la I.E. José Antonio Galán, y el avance en la preparación para el inicio de la distribución de paquetes alimentarios para modalidad escuela en casa a partir del 01 de junio de 2026.

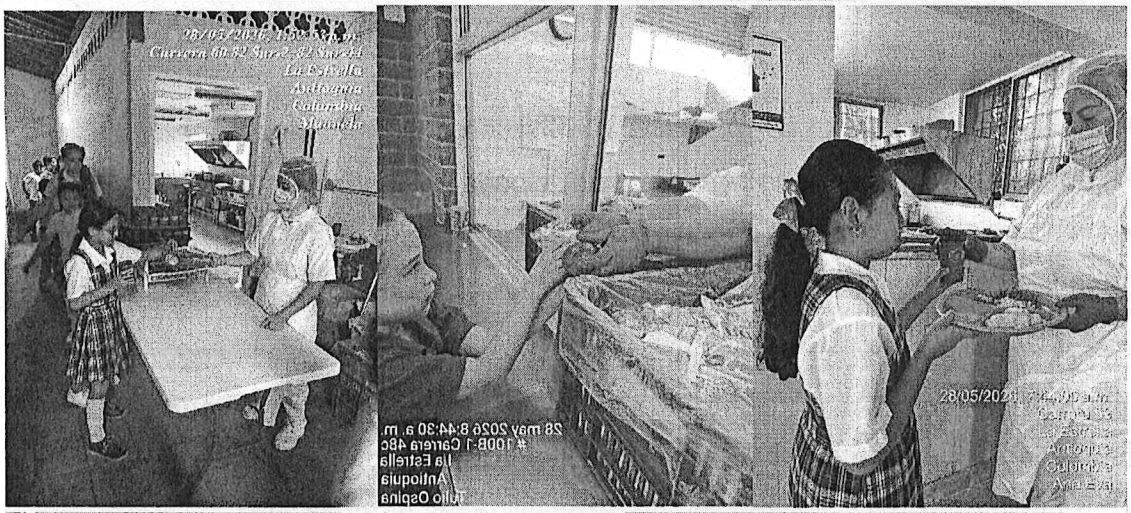
2. PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DEL SERVICIO

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

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

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


28/05/2026, 10:12:18 a.m.
65 - 270 Calle 67 Sur
Quintas de la Quinta
La Estrella
Antioquia
CONDEJO
13:02
Cl. 100Bis #82-1, La Estrella, Caldas, Antioquia
26/05/2026, 2:02:21 p.m.
Carrera 60 #82 Sur-2-82 Sur-82
La Estrella
Antioquia
Colombia
Manuela


28/05/2026, 7:55:37 a.m.
Carrera 60 #82 Sur-2-82 Sur-24
La Estrella
Antioquia
Colombia
Manuela
28 may 2026 8:44:30 a. m.
100B-1 Carrera 48C
la Estrella
Antioquia
Julio Ospina
28/05/2026, 7:44:00 a.m.
Carrera 60
La Estrella
Antioquia
Colombia
Anderson


28/05/2026, 8:12:16 a.m.
Carrera 61 79-24
La Estrella
07:55 a.m. | 27 de may 2026
Cra. 48a # 100B-1, La Estrella, Antioquia
Nota: I.E. JOSE ANTONIO GALAN
26 may 2026 8:18:14 a.m.
La Estrella
inmaculada

2.1 PRESTACIÓN DEL SERVICIO PAE

La operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE se desarrolla mediante un proceso de planeación semanal, el cual permite organizar de manera anticipada todos los recursos necesarios para garantizar la correcta prestación del servicio en las instituciones educativas beneficiarias del municipio de La Estrella.

Esta planeación contempla la revisión de las minutas programadas para cada semana, la consolidación de requerimientos de materias primas, la programación de compras, el abastecimiento de insumos, la organización de rutas de transporte, la distribución de alimentos a las diferentes sedes educativas y la asignación del personal manipulador requerido para la operación.

De igual manera, semanalmente se realiza la verificación de inventarios disponibles, el análisis de consumos, la programación de reposiciones cuando son requeridas y la revisión de las novedades operativas identificadas durante la semana anterior, permitiendo implementar acciones preventivas y correctivas que garanticen la continuidad del servicio.

Como parte de este proceso, el equipo operativo, de calidad y abastecimiento realiza seguimiento permanente al cumplimiento de la programación establecida, verificando la disponibilidad de materias primas, el estado de los equipos, las condiciones de transporte y los recursos necesarios para la ejecución de las actividades programadas.

Esta metodología de planeación permite optimizar los recursos disponibles, anticipar posibles riesgos operativos, fortalecer la capacidad de respuesta ante eventualidades y garantizar el cumplimiento de los lineamientos técnicos, nutricionales y sanitarios establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Como soporte de esta actividad, se cuenta con los formatos de planeación semanal, cronogramas operativos, registros de abastecimiento y demás documentos que evidencian la organización y seguimiento de la operación durante el periodo evaluado.

3. PRESTACIÓN DEL SERVICIO PAE

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

De manera excepcional y conforme a las necesidades operativas identificadas, se realizó suministro en modalidad de ración industrializada en determinadas instituciones y fechas, conforme al detalle siguiente:

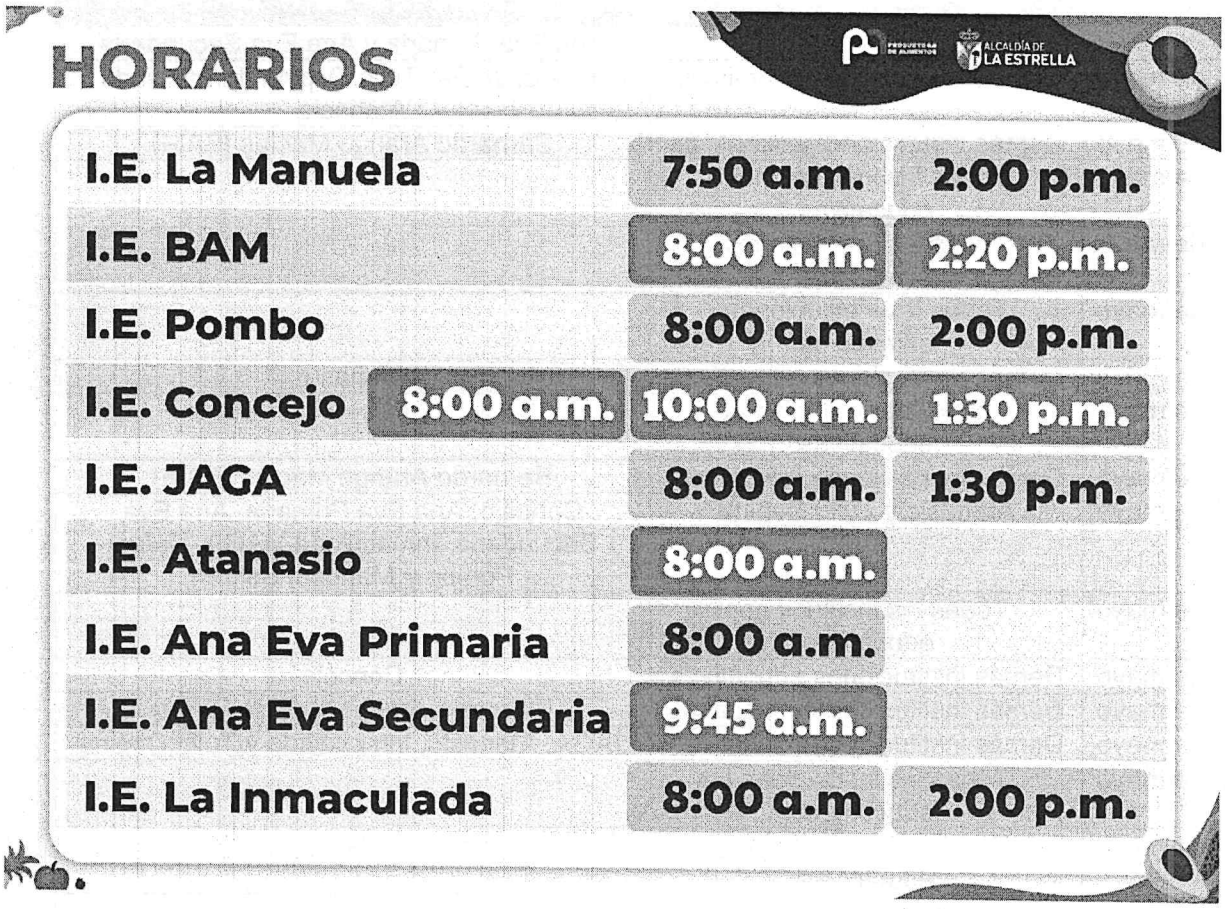
FECHA	PREPARACIÓN EN SITIO	RACIÓN INDUSTRIALIZADA (EXCEPCIONAL)
05 de mayo	-	Ana Eva Primaria y Ana Eva Secundaria
06 de mayo	Demás instituciones educativas	Concejo, JAGA, Tulio Ospina, Inmaculada y Atanasio
07 de mayo	Demás instituciones educativas	Bernardo Arango Macías (BAM)
08 de mayo	Todas las instituciones educativas	-
09 de mayo	Todas las instituciones educativas	-
11 de mayo	Todas las instituciones educativas	-
12 de mayo	Demás instituciones educativas	Atanasio
13 de mayo	Todas las instituciones educativas	-
14 de mayo	Demás instituciones educativas	Bernardo Arango Macías (BAM)
15 de mayo	Atanasio y Tulio Ospina	Concejo, Ana Eva Primaria, Ana Eva Secundaria, Inmaculada, JAGA, Rafael Pombo y Manuela Beltrán
19 de mayo	Todas las instituciones educativas	-
20 de mayo	Demás instituciones educativas	Concejo
21 de mayo	Demás instituciones educativas	Bernardo Arango Macías (BAM)
22 de mayo	Demás instituciones educativas	JAGA, Atanasio, Inmaculada y Tulio Ospina
25 de mayo	Todas las instituciones educativas	-
26 de mayo	Todas las instituciones educativas	-
27 de mayo	Todas las instituciones educativas	-
28 de mayo	Todas las instituciones educativas	-
29 de mayo	-	Todas las instituciones educativas

En todos los casos de suministro industrializado, las raciones fueron entregadas individualmente empacadas y debidamente rotuladas, previo proceso de liberación de producto que verificó las condiciones organolépticas, empaque, fechas de vencimiento y cumplimiento de especificaciones técnicas.

Durante los días en que no hubo jornada académica o se trataba de festivos, no se ejecutaron rutas de alimentación ni se prestó el servicio, conforme al calendario académico oficial.

4. HORARIOS DE SERVICIO POR INSTITUCIÓN

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



Los horarios se encuentran publicados en lugares visibles al interior de cada comedor escolar, conforme a los lineamientos del programa. Las sedes de Tulio Ospina y Ana Eva Bachillerato son atendidas mediante la modalidad de alimentación transportada en caliente.

5. RECURSO HUMANO VINCULADO

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

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

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

Se mantiene designada como enlace operativo a Stefany Martínez, Líder de Calidad y Operaciones, responsable de coordinar la comunicación institucional y dar respuesta oportuna a los requerimientos de la Secretaría de Educación y el equipo de supervisión. Contacto: admonpaelaestrella@productoradealimentos.com

Durante el período evaluado no se presentaron cambios de personal operativo que requirieran notificación a la supervisión. La estabilidad del equipo fortaleció los procesos de articulación con la Secretaría de Educación.

5.1. Segunda Dotación del Personal Manipulador

Durante el mes de mayo de 2026 se realizó la entrega de la segunda dotación del año al personal manipulador de alimentos vinculado a la operación, dando cumplimiento a lo establecido contractualmente. La dotación entregada incluye todos los artículos y elementos requeridos para el desarrollo seguro de las funciones, contribuyendo al fortalecimiento de las condiciones de higiene, protección y presentación del personal conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

5.2. Vinculación de Padres de Familia

Se aplicó un instrumento digital de caracterización al personal manipulador con el fin de verificar el cumplimiento del requisito contractual de vinculación de padres de familia. Los resultados evidenciaron un porcentaje de vinculación superior al mínimo exigido del 20%,

reflejando el compromiso del operador con el componente social del programa y la participación de la comunidad educativa en su ejecución.

5.3. Distribución Operativa del Personal Manipulador

Durante el mes de mayo de 2026 se garantizó la adecuada distribución del personal manipulador de alimentos en las instituciones educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar – PAE, conforme a las necesidades operativas, el número de estudiantes atendidos, la modalidad de prestación del servicio y las condiciones particulares de cada sede.

La asignación del personal se realizó teniendo en cuenta criterios de cobertura, capacidad operativa y carga de trabajo, permitiendo garantizar el desarrollo adecuado de las actividades de recepción, almacenamiento, preparación, distribución y servicio de alimentos en cada institución educativa.

De manera permanente se realizó seguimiento a la disponibilidad del personal, efectuando los ajustes necesarios frente a situaciones como citas médicas, incapacidades, permisos y demás novedades laborales que se presentaron durante el periodo evaluado. Para ello, se contó con personal de apoyo y mecanismos de redistribución interna que permitieron mantener la continuidad de la operación sin afectar la prestación del servicio.

La distribución del personal manipulador durante el periodo evaluado se organizó de acuerdo con las características y cobertura de cada institución educativa, manteniendo mayor asignación de personal en aquellas sedes con mayor número de beneficiarios atendidos y mayores requerimientos operativos.

Institución Educativa	Cupos Atendidos	Manipuladoras Asignadas
JAGA – Tulio Ospina	864	9
Concejo Municipal	743	8
Inmaculada	512	5
Bernardo Arango Macías (BAM)	469	5
Manuela Beltrán	360	4
Rafael Pombo	306	4
Ana Eva Escobar (Primaria y Secundaria)	250	3
Atanasio Girardot	200	2

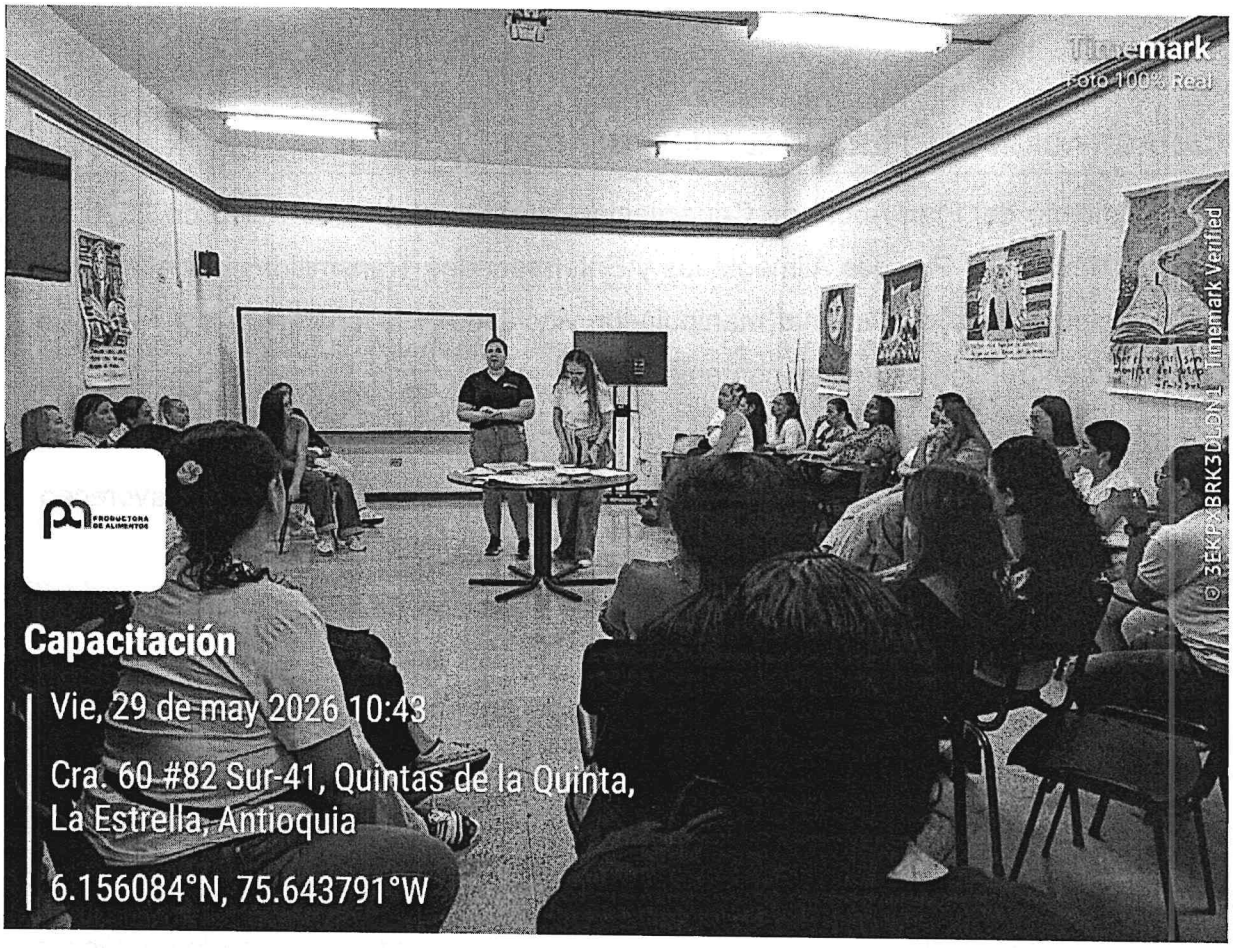
Esta distribución permitió garantizar la ejecución de las actividades operativas requeridas en cada sede educativa, fortaleciendo la oportunidad en la prestación del servicio, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el adecuado desarrollo de los procesos asociados a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

6. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

En cumplimiento del Plan Anual de Capacitación, durante el mes de mayo de 2026 se ejecutó el Módulo 05: Riesgos Alimentarios y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), dirigido a todo el personal manipulador vinculado a la operación del PAE. La capacitación abordó los siguientes contenidos:

- Peligros físicos, químicos y biológicos presentes en los alimentos.
- Principales Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), factores que favorecen su aparición y medidas preventivas.
- Importancia del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en cada etapa de la operación.
- Medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos durante la recepción, almacenamiento, preparación y distribución.

Esta actividad se enmarca en el cronograma de formación continua establecido para el año 2026 y contó con lista de asistencia, evaluaciones aplicadas, registro fotográfico y material de apoyo como evidencias del cumplimiento.



7. SUPERVISIÓN, SEGUIMIENTO Y COMUNICACIONES

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

- 04 de mayo de 2026
- 14 de mayo de 2026
- 25 de mayo de 2026

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

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

8. CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Durante el período evaluado se dio cumplimiento a la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria, mediante la aplicación de procedimientos basados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de temperaturas, manejo higiénico de los alimentos y medidas de prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Estas acciones se desarrollaron conforme al Plan de Saneamiento Básico, el cual contempla procedimientos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y control del agua, encontrándose debidamente documentadas y socializadas con el personal encargado de la operación.

8.1. Muestreos Microbiológicos

Durante el mes de mayo de 2026 se llevaron a cabo los muestreos microbiológicos correspondientes en todas las instituciones educativas, conforme al cronograma anual establecido. Se tomó una muestra por institución educativa, incluyendo análisis de ambiente, superficies y alimentos, garantizando el envío a laboratorio certificado dentro de los plazos establecidos. Los resultados permiten fortalecer los controles sanitarios e identificar oportunidades de mejora en las condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares.

8.2. Plan de Saneamiento Básico y Control de Plagas

Se ejecutaron jornadas de limpieza y desinfección diarias y semanales (limpieza intensiva) en las áreas de preparación y servicio de alimentos de cada institución educativa. Durante el mes de mayo no se realizaron jornadas de fumigación, dado que la programación establece la tercera fumigación para el mes de junio de 2026. Sin embargo, se continuó realizando seguimiento a las condiciones sanitarias de los comedores escolares, verificando la ausencia de evidencias de infestación.

8.3. Señalización BPM y Gestión Ambiental

Se mantuvo la señalización de Buenas Prácticas de Manufactura en todos los comedores escolares y se dio continuidad a la implementación del Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, incluyendo el código de colores vigente. Durante mayo de 2026 se

gestionaron residuos reciclables como cartón y un total de sesenta (60) litros de aceite usado proveniente de la preparación en sitio, los cuales fueron dispuestos conforme a los lineamientos ambientales aplicables.

No se presentaron eventos asociados a Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) ni se registraron novedades que afectaran la calidad, inocuidad o continuidad del servicio durante el período evaluado.

9. GESTIÓN DE TRAZABILIDAD Y CONTROL DOCUMENTAL

Durante el mes de mayo de 2026 se mantuvieron los mecanismos de trazabilidad y control documental establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, permitiendo realizar seguimiento permanente a los alimentos, insumos y actividades desarrolladas en cada una de las instituciones educativas beneficiarias.

La trazabilidad alimentaria se garantizó mediante la implementación de registros y formatos que permiten verificar el recorrido de los alimentos desde su recepción, almacenamiento, preparación y distribución hasta su entrega final a los estudiantes beneficiarios. Estos controles facilitan la identificación de lotes, proveedores, fechas de recepción, condiciones de almacenamiento y demás aspectos relevantes para la gestión de calidad e inocuidad alimentaria.

Así mismo, se realizó el diligenciamiento y control de los formatos operativos establecidos para la operación, incluyendo registros de recepción de materia prima, formatos de liberación de producto, controles de temperatura, registros de limpieza y desinfección, formatos de transporte, registros de manejo de residuos, formatos de reposiciones y devoluciones, así como los documentos asociados al Plan de Saneamiento Básico.

La información registrada en estos documentos permite verificar el cumplimiento de los procedimientos establecidos, facilita el seguimiento a las actividades ejecutadas y constituye una herramienta fundamental para la toma de decisiones, la identificación de oportunidades de mejora y la atención de requerimientos por parte de la supervisión y los entes de control.

Durante el periodo evaluado se realizó seguimiento permanente al adecuado diligenciamiento de los registros por parte del personal manipulador y del equipo operativo, fortaleciendo la calidad de la información generada y garantizando la disponibilidad de soportes que evidencian la ejecución de las actividades desarrolladas en el marco del programa.

Estas acciones contribuyen al fortalecimiento de los mecanismos de control interno, la transparencia de la operación y el cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y sanitarios establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE.

10. TRAZABILIDAD Y CONTROL DE INSUMOS

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

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

11. LOGÍSTICA, TRANSPORTE Y ABASTECIMIENTO

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

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

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

- I.E. Ana Eva Escobar Primaria → I.E. Ana Eva Escobar Bachillerato

- I.E. José Antonio Galán (JAGA) → I.E. Tulio Ospina

Se presentó una novedad relacionada con el suministro de agua en la I.E. José Antonio Galán Sede Principal. El operador implementó de manera oportuna el suministro de agua potable mediante botellones, garantizando la continuidad de la operación sin afectar la atención a los estudiantes beneficiarios.

12. GESTIÓN DE SEGUIMIENTO OPERATIVO EN CAMPO

Durante el mes de mayo de 2026 se fortalecieron las actividades de seguimiento operativo en campo mediante la realización de visitas de inspección, verificación y acompañamiento a las instituciones educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Estas actividades tuvieron como propósito verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos, operativos, sanitarios y administrativos establecidos para la prestación del servicio, así como identificar oportunidades de mejora orientadas al fortalecimiento continuo de la operación.

Como parte de este proceso, durante el periodo evaluado se implementó un formato de seguimiento semanal diseñado específicamente para consolidar la información recopilada durante las visitas realizadas por el equipo de calidad y operaciones. Esta herramienta permitió documentar aspectos relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), condiciones de infraestructura, almacenamiento de materias primas, diligenciamiento de formatos, estado de la dotación, aplicación de procedimientos de limpieza y desinfección, manejo de residuos y demás aspectos relevantes para la operación.

Con el fin de realizar una evaluación más detallada y fortalecer los procesos de acompañamiento, durante el mes de mayo se seleccionó una institución educativa por semana para la ejecución de seguimientos integrales, permitiendo realizar una revisión más profunda de las condiciones operativas, identificar hallazgos y establecer acciones de mejora cuando fueron requeridas.

Los resultados obtenidos durante estas visitas permitieron fortalecer los mecanismos de control interno, realizar acompañamiento permanente al personal manipulador de alimentos y verificar el cumplimiento de los procedimientos establecidos para la prestación del servicio.

Así mismo, la información recopilada durante los seguimientos sirvió como insumo para la toma de decisiones operativas, la gestión de novedades y la formulación de acciones

preventivas orientadas a mantener los estándares de calidad e inocuidad exigidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Como resultado de la implementación de esta estrategia de seguimiento, se proyecta que para el mes de junio de 2026 el ejercicio sea ampliado progresivamente a la totalidad de las instituciones educativas beneficiarias, fortaleciendo aún más los procesos de verificación, control y mejora continua de la operación.

Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de seguimiento semanal diligenciados y las evidencias correspondientes a las visitas realizadas durante el periodo evaluado.

13. GESTIÓN DE AJUSTES, REPOSICIONES Y DEVOLUCIONES

Durante el mes de mayo de 2026 se realizó seguimiento permanente a las novedades identificadas durante los procesos de recepción, almacenamiento, distribución y utilización de materias primas e insumos alimentarios en las instituciones educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Como resultado de estos controles, se gestionaron oportunamente ajustes, reposiciones y devoluciones relacionadas principalmente con productos perecederos que presentaron condiciones de sobremaduración, falta de maduración, deterioro, no conformidad del producto o diferencias frente a las especificaciones técnicas requeridas. Así mismo, se presentaron algunas novedades asociadas a mayores consumos en determinadas sedes, faltantes puntuales y contingencias operativas que requirieron entregas complementarias para garantizar la continuidad del servicio.

Todas las novedades identificadas fueron atendidas oportunamente mediante la entrega de productos de reposición, ajustes de cantidades, cambios de producto y seguimiento a proveedores, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas para la operación.

Cuadro 1. Relación de ajustes, reposiciones y devoluciones gestionadas durante mayo de 2026

Fecha	Producto	Novedad identificada	Acción implementada
05/05/2026	Plátano maduro	Falta de maduración	Reposición de producto
07/05/2026	Piña	Producto no conforme	Reposición
07/05/2026	Desechables	Contingencia por falta de agua	Entrega complementaria
08/05/2026	Carne molida	Novedad operativa por manipulación	Ajuste de producto
08/05/2026	Aceite	Mayor consumo en la sede	Ajuste de cantidades
08/05/2026	Tomate chonto	Falta de maduración	Reposición
08/05/2026	Queso mozzarella	Deficiencias en el producto	Reposición
14/05/2026	Paprika	Producto no conforme	Reposición
15/05/2026	Plátano maduro	Falta de maduración	Reposición
19/05/2026	Esencia de vainilla	Faltante	Entrega complementaria
19/05/2026	Leche entera	Producto diferente al aprobado	Reposición general
20/05/2026	Zanahoria	Mayor consumo en la sede	Ajuste
21/05/2026	Desechables	Contingencia por falta de agua	Entrega complementaria
21/05/2026	Papa capira y queso mozzarella	Deterioro de materia prima	Reposición
25/05/2026	Piña y mango	Sobremaduración y deterioro	Reposición
25/05/2026	Tomate chonto	Mal estado del producto	Ajuste y devolución
28/05/2026	Manzana	Sobremaduración	Reposición

Con el fin de realizar seguimiento a las novedades presentadas durante la operación, se efectuó una clasificación de los eventos registrados durante el periodo evaluado, permitiendo identificar los principales factores que generaron ajustes y reposiciones dentro de la operación.

Cuadro 2. Clasificación de novedades presentadas durante mayo de 2026

Tipo de novedad	Cantidad
Falta de maduración de frutas	4
Sobremaduración o deterioro de frutas	4
Producto no conforme	3
Deficiencias de calidad del producto	1
Faltantes de producto	1
Ajustes por mayor consumo	2
Contingencias operativas (falta de agua)	2
Deterioro de materia prima	1
Total de novedades gestionadas	**18**

El análisis de las novedades evidenció que la mayor proporción de eventos estuvo asociada a productos perecederos, especialmente frutas, debido a condiciones relacionadas con procesos de maduración, sobre maduración y deterioro natural durante la cadena de abastecimiento. Así mismo, se identificaron algunas novedades relacionadas con productos no conformes, mayores consumos en determinadas sedes educativas y situaciones operativas derivadas de contingencias en el suministro de agua potable.

Estas situaciones fueron gestionadas oportunamente mediante reposiciones, ajustes, devoluciones y entregas complementarias, permitiendo mantener la continuidad de la prestación del servicio y fortalecer los mecanismos de control implementados para la recepción, almacenamiento y distribución de alimentos.

Como soporte de esta actividad se adjuntan los formatos de ajustes, reposiciones y devoluciones debidamente diligenciados, así como los registros fotográficos correspondientes a cada una de las novedades gestionadas durante el mes de mayo de 2026.

14. GESTIÓN DE CAMBIOS E INCLUSIÓN DE MARCAS DE PRODUCTOS

Durante el mes de mayo de 2026 se continuó realizando seguimiento a la aceptación de los alimentos suministrados dentro del Programa de Alimentación Escolar – PAE, así como al desempeño de los productos utilizados en la ejecución de las minutas programadas.

Como parte del proceso de mejora continua, se mantuvieron las evaluaciones relacionadas con la aceptación de los alimentos por parte de los estudiantes, el rendimiento de los productos durante la preparación y las condiciones técnicas requeridas para la operación. Estas actividades permitieron identificar oportunidades de mejora orientadas a fortalecer la calidad de las preparaciones y optimizar los procesos desarrollados por el personal manipulador de alimentos.

Los cambios e inclusiones de productos implementados durante la operación fueron previamente analizados y socializados en los espacios de ajuste de minuta y seguimiento técnico, teniendo en cuenta aspectos relacionados con aceptación, características organolépticas, facilidad de preparación, rendimiento y cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas para el programa.

Cuadro 1. Inclusión y cambio de marcas de productos

Fecha de solicitud	Producto	Marca anterior	Marca aprobada	Justificación
24/03/2026	Avena en hojuelas	Panalce del Sur	Sarvel	Se incluye avena molida para facilitar la preparación y mejorar la aceptación de las preparaciones.
24/03/2026	Esencia de vainilla	N.A.	Casabe	Producto incorporado para fortalecer las preparaciones definidas en minuta.
24/03/2026	Paprika	N.A.	Pendiente	Producto incorporado para mejorar color y características organolépticas de las preparaciones.
24/03/2026	Leche entera líquida	N.A.	Betania	Producto requerido para preparaciones incluidas en los ciclos de menú.
27/03/2026	Cocoa	Chocodeli	Corona	Cambio realizado por baja aceptación y bajo rendimiento del producto inicialmente ofertado.
27/03/2026	Pasta Spaghetti	Sonia	Rhioka	Cambio realizado por observaciones relacionadas con textura, rendimiento y aceptación.

Los cambios implementados permitieron fortalecer la aceptación de las preparaciones por parte de los estudiantes beneficiarios, optimizar los procesos de preparación desarrollados en las instituciones educativas y mejorar el rendimiento de algunos insumos utilizados dentro de la operación.

Así mismo, durante el periodo evaluado se continuó realizando seguimiento a los productos incorporados y a las nuevas marcas implementadas, con el fin de verificar su comportamiento durante la ejecución de las minutas y evaluar su impacto sobre la aceptación del servicio.

Cuadro 2. Clasificación de las modificaciones realizadas

Tipo de gestión	Cantidad
Cambio de marca por aceptación del producto	2
Inclusión de nuevos productos en minuta	3
Productos en proceso de evaluación	1
Total de cambios o inclusiones gestionados	**6**

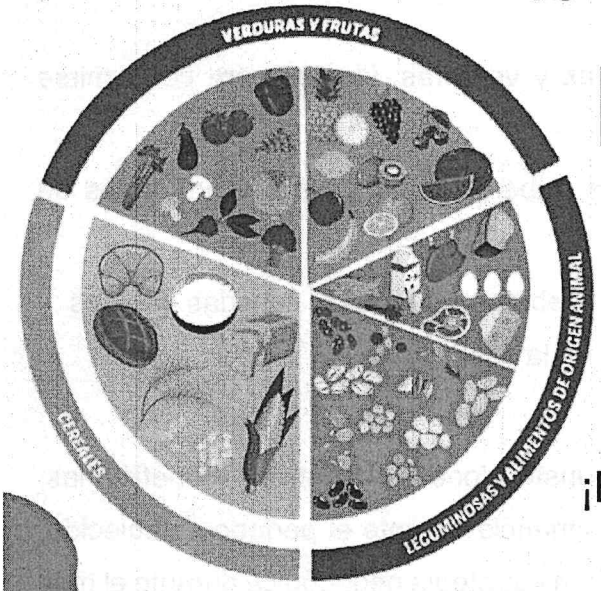
14. ESTRATEGIA DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

En articulación con la Secretaría de Educación, durante el mes de mayo de 2026 se dio continuidad a la estrategia pedagógica denominada Semáforo del Buen Comer, implementada inicialmente en el mes de abril. Esta estrategia clasifica los alimentos en tres grupos:

- Alimentos de consumo diario: carnes, frutas y verduras, ideales para consumirse frecuentemente.
- Alimentos de consumo frecuente: cereales, tubérculos, leguminosas y fuentes de proteína como aporte de energía.
- Alimentos de poco consumo: embutidos, bebidas gaseosas, comidas rápidas y salsas, que deben limitarse por su impacto en la salud.

La estrategia permanece publicada en las instituciones educativas beneficiarias, garantizando su divulgación, apropiación y permanencia durante el período establecido. Así mismo, se tiene previsto implementar una nueva estrategia pedagógica durante el mes de julio de 2026, en continuidad con la planeación anual de actividades de promoción de estilos de vida saludable.

Semáforo Del Buen Comer

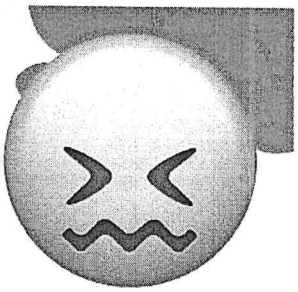


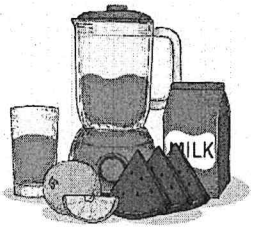


- Pocos
- Suficientes
- Muchos

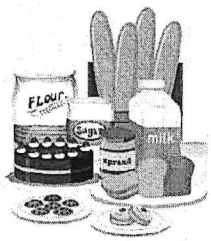
¡Equilibra tus comidas y cuida tu salud!"

Alimentos de Consumo Frecuente

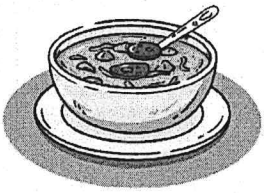




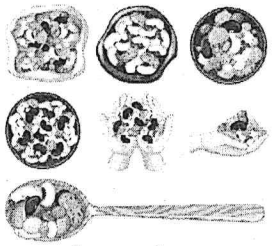
- Jugos con mucha azucar



- Harinas y cereales: Arroz, pastas, papas, avena



- Sopas

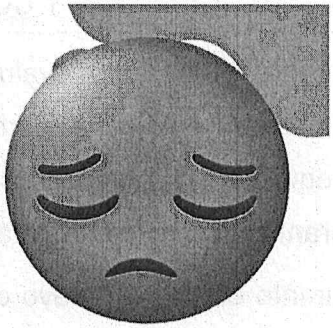


- Leguminosos



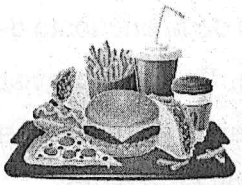
Representa los alimentos de consumo frecuente que aportan energía y nutrientes esenciales, como cereales, tubérculos y algunas fuentes de proteína.

Alimentos de Poco Consumo





- Embutidos: Salchicha, Salchichón y mortadela



- Comidas Rápidas



- Bebidas Gaseosas

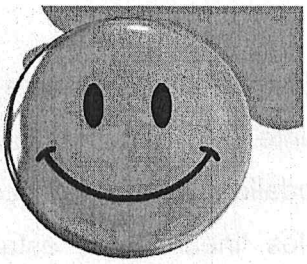


- Salsas



Este color representa los alimentos que, aunque son ricos y comunes, deben consumirse con moderación, porque en exceso pueden afectar la salud, el rendimiento y la energía diario.

Alimentos de Consumo Diario





- Pollo, Pescados, Res Cerdo, mariscos



- NO debe ser en jugos



- En ensaladas



Representa los alimentos que puedes consumir con mayor frecuencia, como frutas y verduras. Son ricos en vitaminas, minerales y fibra.

15. PARTICIPACIÓN Y CONTROL SOCIAL

Durante el período evaluado se mantuvieron los canales de comunicación con la comunidad educativa, permitiendo la recepción de quejas, sugerencias y reclamos. Se cuenta con buzones de sugerencias instalados en todas las instituciones educativas, garantizando un canal de atención permanente para la comunidad.

Durante el mes de mayo de 2026 no se recibieron quejas, sugerencias o reclamos que requirieran la implementación de acciones correctivas por parte del operador.

Se continúa avanzando en el diseño y validación de la encuesta de satisfacción semestral, adaptada a la población estudiantil beneficiaria. Se tiene prevista su primera aplicación durante el mes de junio de 2026, con el fin de obtener información relevante sobre la percepción del servicio e identificar oportunidades de mejora.

16. MODALIDAD ESCUELA EN CASA

Durante el mes de mayo de 2026 se culminó el proceso de articulación, planeación y organización logística requerido para la implementación del componente de atención a estudiantes beneficiarios que reciben su proceso educativo desde casa, conforme a la focalización realizada por la Secretaría de Educación del Municipio de La Estrella.

Como resultado de este proceso, se realizó la conformación, alistamiento y entrega de veinte (20) paquetes alimentarios destinados a los estudiantes priorizados bajo esta modalidad de atención. Los paquetes fueron dotados con los alimentos definidos conforme a los lineamientos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad, almacenamiento, rotulado y trazabilidad requeridas para su distribución.

Previo a la entrega, se realizó la consolidación de beneficiarios, la verificación de cantidades, el alistamiento de productos y la organización logística necesaria para asegurar que cada paquete cumpliera con las especificaciones establecidas. Así mismo, se efectuaron controles de calidad sobre los productos incluidos, verificando fechas de vencimiento, estado de los empaques, condiciones organolépticas y cumplimiento de las especificaciones técnicas definidas para cada alimento.

La implementación de esta modalidad permitió ampliar la cobertura de atención del programa, garantizando el acceso al complemento alimentario por parte de los estudiantes

que reciben atención educativa desde casa y fortaleciendo las estrategias de permanencia escolar y seguridad alimentaria impulsadas por el municipio.

Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los registros de entrega, listados de beneficiarios y evidencias fotográficas correspondientes al proceso de distribución de los paquetes alimentarios.

17. RESULTADOS DE LA EJECUCIÓN

Durante el mes de mayo de 2026 se garantizó la prestación continua del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE en las instituciones educativas oficiales del municipio de La Estrella, dando cumplimiento a los lineamientos técnicos, nutricionales, administrativos y sanitarios establecidos para la operación.

La ejecución del programa permitió asegurar el suministro oportuno de alimentos mediante las modalidades de preparación en sitio y ración industrializada, de acuerdo con las necesidades operativas identificadas durante el periodo, garantizando en todo momento la calidad, inocuidad y oportunidad en la atención de los estudiantes beneficiarios.

Durante el periodo evaluado se fortalecieron los procesos de seguimiento y control mediante la implementación del formato de seguimiento operativo semanal, herramienta que permitió realizar verificaciones periódicas en las instituciones educativas, identificar oportunidades de mejora y fortalecer los mecanismos de control de la operación.

En materia de calidad e inocuidad alimentaria se mantuvieron los controles asociados a la recepción de materias primas, almacenamiento, preparación, transporte y distribución de alimentos, complementados con la ejecución del Módulo 05 del Plan Anual de Capacitación, enfocado en Riesgos Alimentarios y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), fortaleciendo las competencias del personal manipulador y promoviendo la aplicación permanente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Así mismo, se realizó la segunda entrega de dotación al personal manipulador de alimentos, fortaleciendo las condiciones de presentación, higiene y bioseguridad requeridas para la prestación del servicio.

Durante el mes también se desarrollaron espacios de seguimiento y articulación con la Secretaría de Educación mediante reuniones periódicas del equipo PAE y la realización de Comités de Alimentación Escolar (CAE), fortaleciendo los mecanismos de participación, control social y comunicación con la comunidad educativa.

Como parte de la gestión operativa, se realizó seguimiento permanente a las novedades identificadas durante la ejecución del servicio, gestionando oportunamente reposiciones, ajustes y acciones correctivas que permitieron garantizar la continuidad de la operación y el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas para los alimentos suministrados.

Adicionalmente, se implementaron medidas de contingencia para garantizar la continuidad del servicio ante las novedades presentadas en el suministro de agua de la Institución Educativa José Antonio Galán sede principal, mediante el suministro de botellones de agua potable destinados a la preparación de alimentos y a las actividades de limpieza y desinfección.

De igual manera, se avanzó en la implementación del componente de atención a estudiantes bajo la modalidad Escuela en Casa, realizando la planeación y organización logística requerida para la entrega de los paquetes alimentarios destinados a la población focalizada por la Secretaría de Educación.

Las actividades desarrolladas durante el mes de mayo permitieron fortalecer la operación del Programa de Alimentación Escolar, mantener la continuidad de la atención a los beneficiarios, consolidar los procesos de seguimiento y control, y promover acciones de mejora orientadas al fortalecimiento permanente de la calidad del servicio prestado.

Resultado alcanzado	Mayo 2026
Reuniones de seguimiento con Secretaría de Educación	3
Comités CAE realizados	2
Capacitación ejecutada	Módulo 05 – Riesgos Alimentarios y ETA
Dotaciones entregadas	Segunda dotación anual
Visitas de seguimiento implementadas	1 institución educativa por semana
Estrategia de estilos de vida saludable	Semáforo del Buen Comer
Contingencias atendidas	Suministro de agua mediante botellones en JAGA
Modalidad Escuela en Casa	Planeación y alistamiento de 20 paquetes alimentarios
Muestreos microbiológicos	Ejecutados conforme a cronograma

Reposiciones y ajustes	Gestionados oportunamente

18. CONCLUSIÓN

Durante el mes de mayo de 2026 se garantizó la prestación continua del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE en las instituciones educativas oficiales del municipio de La Estrella, dando cumplimiento a los lineamientos técnicos, nutricionales, administrativos y sanitarios establecidos para la operación.

La planeación operativa semanal, el abastecimiento oportuno de materias primas, la adecuada gestión logística y el seguimiento permanente a la operación permitieron asegurar la disponibilidad de los alimentos requeridos para la ejecución de las minutas programadas y la atención de los estudiantes beneficiarios en las diferentes modalidades de servicio implementadas durante el periodo.

Así mismo, se fortalecieron los mecanismos de control y seguimiento mediante la ejecución de visitas operativas en campo, reuniones periódicas con la Secretaría de Educación, espacios de participación comunitaria a través de los Comités de Alimentación Escolar (CAE), implementación de herramientas de seguimiento y desarrollo de actividades de capacitación dirigidas al personal manipulador de alimentos.

En materia de calidad e inocuidad alimentaria, se mantuvieron los controles establecidos para la recepción, almacenamiento, preparación, transporte y distribución de alimentos, gestionando oportunamente las novedades identificadas mediante reposiciones, ajustes y acciones correctivas que permitieron garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas para la operación.

De igual manera, se atendieron oportunamente las contingencias presentadas durante el periodo, destacándose las acciones implementadas para garantizar el suministro de agua potable en la Institución Educativa José Antonio Galán sede principal y el seguimiento permanente a los requerimientos formulados por la supervisión y demás actores involucrados en la operación.

Finalmente, durante el mes de mayo se avanzó en la consolidación de acciones orientadas al fortalecimiento de la operación, destacándose la implementación de mecanismos de seguimiento operativo, la continuidad de la estrategia de estilos de vida saludable "Semáforo del Buen Comer", la segunda entrega de dotación al personal manipulador y la preparación de las actividades programadas para el mes de junio, entre ellas la atención

de estudiantes bajo la modalidad Escuela en Casa, la aplicación de encuestas de satisfacción y el fortalecimiento de los procesos de control y mejora continua.

Los resultados obtenidos durante el periodo evaluado evidencian el compromiso del operador con la calidad del servicio, la seguridad alimentaria de los beneficiarios y el cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas para el Programa de Alimentación Escolar – PAE del municipio de La Estrella.

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Banco de Occidente

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**6019665909**	TIPO DE PLANILLA:			E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN	MES: abril	PERIODO COTIZACIÓN		MES:	mayo
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2026	SALUD:		AÑO:	2026
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/05/25	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			2559170007

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002297390	230201	230201- PROTECCION	11	$ 3.327.700
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	13	$ 4.115.300
8002279406	231001	231001-COLFONDOS	6	$ 1.693.600
8002248088	230301	230301-PORVENIR	10	$ 2.822.700
		SUBTOTAL:	40	**$ 11.959.300**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
9002267153	EPS042	EPS042 - COOSALUD	1	$ 70.700
8002514406	EPS005	EPS005-SANITAS S.A	1	$ 70.600
9002267153	ESSC24	ESSC24-COOSALUD ESS	1	$ 126.400
9006043500	EPS040	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	8	$ 564.300
8001309074	EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	5	$ 463.500
8060083947	ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	1	$ 70.700
8000887022	EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	25	$ 1.747.900
		SUBTOTAL:	42	**$ 3.114.100**
CAJA DE COMPENSACIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8909008419	CCF04	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	42	$ 3.039.900
		SUBTOTAL:	42	**$ 3.039.900**
RIESGOS PROFESIONALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600025032	14-7	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	42	$ 1.852.100
		SUBTOTAL:	42	**$ 1.852.100**

VALOR SIN MORA:	**$ 19.965.400**
VALOR MORA:	**$ 0**
TOTAL PAGADO:	**$ 19.965.400**

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Banco de Occidente

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
N SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
O:		DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
ENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
NERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	6019665909		TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES abril AÑO 2026		PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES mayo AÑO	2026
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/05/25		NÚMERO AUTORIZACIÓN:		2559170007

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	MORA COTIZACIÓN	MORA FSP	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
230201- PROTECCION	11	$ 3.327.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.327.700	$ 0	$ 3.327.700
231001-COLFONDOS	6	$ 1.693.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.693.600	$ 0	$ 1.693.600
230301-PORVENIR	10	$ 2.822.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.822.700	$ 0	$ 2.822.700
25-14 COLPENSIONES	13	$ 4.115.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 4.115.300	$ 0	$ 4.115.300
									$ 11.959.300	$ 0	$ 11.959.300

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD VALOR	LICENCIA MATERNIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	LICENCIA MATERNIDAD VALOR	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	LIQUIDACIÓN VALOR ADRES	MORA COTIZACIÓN	MORA VALOR ADRES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
EPS042 - COOSALUD	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 70.700
ESSC24-COOSALUD ESS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 126.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 126.400	$ 0	$ 0	$ 126.400
EPS005-SANITAS S.A	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 70.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 70.600	$ 0	$ 0	$ 70.600
CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	25		$ 0		$ 0		$ 0	$ 1.747.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.747.900	$ 0	$ 0	$ 1.747.900
EPS040 - SAVIA SALUD EPS	8		$ 0		$ 0		$ 0	$ 564.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 564.300	$ 0	$ 0	$ 564.300
EPS002-SALUD TOTAL	5		$ 0		$ 0		$ 0	$ 463.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 463.500	$ 0	$ 0	$ 463.500
ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 70.700
												$ 3.114.100	$ 0	$ 0	$ 3.114.100

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD IRP VALOR	INCAPACIDAD IRP PAGO A OTROS RIESGOS	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	42		$ 0	$ 0		$ 0	$ 1.852.100	$ 1.852.100	$ 0	$ 0	$ 1.852.100
								$ 1.852.100	$ 0	$ 0	$ 1.852.100

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	42	$ 3.039.900	$ 0	$ 3.039.900
		$ 3.039.900	$ 0	$ 3.039.900

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE: BRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	NOVEDADES: ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
GA S TINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												08-09					
SA S TINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												10-10					
SA S TINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												20-21					
SA S TINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												29-30					
SA S TINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												01-23					

SEGURIDAD SOCIAL: PENSIÓN ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	SALUD ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ARP ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
25-14 COLPENSIONES	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0
25-14 COLPENSIONES	1	$ 58.364	$ 9.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 9.400	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	1	$ 58.364	$ 2.400	$ 0	$ 2.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	1	$ 58.364		$ 0
25-14 COLPENSIONES	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0
25-14 COLPENSIONES	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0
25-14 COLPENSIONES	23	$ 1.352.149	$ 216.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 216.400	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	23	$ 1.352.149	$ 54.100	$ 0	$ 54.100	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	23	$ 1.352.149		$ 33.000

PARAFISCALES: CCF IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
$ 58.364	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
$ 1.352.149	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 54.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Banco de Occidente

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

CIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
N SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
O:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
ENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
NERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	6019665909	TIPO DE PLANILLA:	E-EMPLEADOS		
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES abril AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES mayo AÑO 2026		
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/05/25	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	2559170007		

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE								NOVEDADES															SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES					
																							PENSIÓN								SALUD						ARP						CCF		SENA		ICBF		ESAP		MINEDU
MBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
ZA CHEZ IA ILA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30										230201-PROTECCION	30	$ 1.762.142	$ 282.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.000	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.762.142	$ 70.500	$ 0	$ 70.500	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.762.142		$ 43.000	30	$ 1.762.142	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
IN ENCIA A NANDA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30										25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.763.535	$ 282.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.200	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	30	$ 1.763.535	$ 70.600	$ 0	$ 70.600	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.763.535		$ 43.000	30	$ 1.763.535	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
RADA SSA IANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30										230301-PORVENIR	30	$ 1.776.070	$ 284.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 284.200	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.776.070	$ 71.100	$ 0	$ 71.100	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.776.070		$ 43.300	30	$ 1.776.070	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 71.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
TINEZ IN TANY CELA	DEPEND		$ 2.600.000	FIJO			SI									01-30										230201-PROTECCION	30	$ 3.158.706	$ 505.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 505.400	ESSC24-COOSALUD ESS	30	$ 3.158.706	$ 126.400	$ 0	$ 126.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 3.158.706		$ 77.000	30	$ 3.158.706	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 126.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
EIRA RADA TH	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30										230301-PORVENIR	30	$ 1.776.070	$ 284.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 284.200	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.776.070	$ 71.100	$ 0	$ 71.100	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.776.070		$ 43.300	30	$ 1.776.070	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 71.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
SQUEZ RERA IA ILA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30										230301-PORVENIR	30	$ 1.753.786	$ 280.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 280.700	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	30	$ 1.753.786	$ 70.200	$ 0	$ 70.200	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.753.786		$ 42.800	30	$ 1.753.786	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
RADA NANDEZ OLINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30										25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.766.320	$ 282.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.700	EPS042 - COOSALUD	30	$ 1.766.320	$ 70.700	$ 0	$ 70.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.766.320		$ 43.100	30	$ 1.766.320	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
RADA SSA IDY IANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-28										25-14 COLPENSIONES	28	$ 1.656.484	$ 265.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 265.100	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	28	$ 1.656.484	$ 66.300	$ 0	$ 66.300	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.656.484		$ 40.400	28	$ 1.656.484	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 66.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
RADA SSA IDY IANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												28-29							25-14 COLPENSIONES	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ITA TANO RCA IANDRA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30										230301-PORVENIR	30	$ 1.766.320	$ 282.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.766.320	$ 70.700	$ 0	$ 70.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.766.320		$ 43.100	30	$ 1.766.320	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ANCUR CARIN Y NA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30										231001-COLFONDOS	30	$ 1.755.178	$ 280.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 280.900	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.755.178	$ 70.300	$ 0	$ 70.300	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.755.178		$ 42.800	30	$ 1.755.178	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
DON INA RICA KANDRA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30										230301-PORVENIR	30	$ 1.764.928	$ 282.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.400	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.764.928	$ 70.600	$ 0	$ 70.600	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.764.928		$ 43.000	30	$ 1.764.928	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
EZ IAN ANA INA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-19										230301-PORVENIR	27	$ 1.587.042	$ 254.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 254.000	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	27	$ 1.587.042	$ 63.500	$ 0	$ 63.500	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	27	$ 1.587.042		$ 38.700	27	$ 1.587.042	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 63.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
EZ IAN ANA INA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												20-21							230301-PORVENIR	3	$ 175.091	$ 28.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 28.100	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	3	$ 175.091	$ 0	$ 0	$ 0	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	3	$ 175.091		$ 0	3	$ 175.091	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
RADA CHEZ A ET	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-28										230201-PROTECCION	28	$ 1.646.735	$ 263.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 263.500	EPS002-SALUD TOTAL	28	$ 1.646.735	$ 65.900	$ 0	$ 65.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.646.735		$ 40.200	28	$ 1.646.735	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 65.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

Planilla Pagada
Planilla Pagada
SOI

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Banco de Occidente

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
I SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
):	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
NTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
IERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:		6019665909	TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	abril AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	mayo AÑO 2026
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2026/05/25	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		2559170007

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE								NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES					
																								PENSIÓN							SALUD						ARP						CCF		SENA	ICBF	ESAP	MINEDU
IBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	RENTA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
ADA HEZ L T	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											23-24						230201-PROTECCION	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	EPS002-SALUD TOTAL	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
S HEZ FER	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											01-30						230201-PROTECCION	30	$ 1.766.320	$ 282.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.766.320	$ 70.700	$ 0	$ 70.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.766.320		$ 43.100	30	$ 1.766.320	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
KENDI ALEZ NA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											01-30						230301-PORVENIR	30	$ 1.769.106	$ 283.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 283.100	EPS002-SALUD TOTAL	30	$ 1.769.106	$ 70.800	$ 0	$ 70.800	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.769.106		$ 43.100	30	$ 1.769.106	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ONO MA Y SA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											01-27						230201-PROTECCION	27	$ 1.584.157	$ 253.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 253.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	27	$ 1.584.157	$ 63.400	$ 0	$ 63.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	27	$ 1.584.157		$ 38.600	27	$ 1.584.157	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 63.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ONO MA Y SA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											28-28						230201-PROTECCION	1	$ 58.364	$ 9.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 9.400	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	1	$ 58.364	$ 2.400	$ 0	$ 2.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	1	$ 58.364		$ 0	1	$ 58.364	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ONO MA Y SA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											13-14						230201-PROTECCION	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
A UI Y	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											01-30						230201-PROTECCION	30	$ 1.764.928	$ 282.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.400	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	30	$ 1.764.928	$ 70.600	$ 0	$ 70.600	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.764.928		$ 43.000	30	$ 1.764.928	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
TA NCIA LA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											01-30						230301-PORVENIR	30	$ 1.755.178	$ 280.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 280.900	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	30	$ 1.755.178	$ 70.300	$ 0	$ 70.300	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.755.178		$ 42.800	30	$ 1.755.178	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ADO L EA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											01-30						230301-PORVENIR	30	$ 1.763.535	$ 282.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.200	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.763.535	$ 70.600	$ 0	$ 70.600	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.763.535		$ 43.000	30	$ 1.763.535	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
Z ROSA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											01-28						230201-PROTECCION	28	$ 1.649.520	$ 264.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 264.000	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	28	$ 1.649.520	$ 66.000	$ 0	$ 66.000	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.649.520		$ 40.200	28	$ 1.649.520	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 66.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
Z ROSA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											06-07						230201-PROTECCION	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
EZ ARIFE DE	DEPEND	NO OBLIG COT PENS EDAD	$ 1.750.905	FIJO			SI											01-30								$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0		$ 0	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.755.178	$ 70.300	$ 0	$ 70.300	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.755.178		$ 42.800	30	$ 1.755.178	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ES MANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											01-30						230201-PROTECCION	30	$ 1.767.713	$ 282.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.900	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.767.713	$ 70.800	$ 0	$ 70.800	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.767.713		$ 43.100	30	$ 1.767.713	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
N A NNA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI											01-30						230201-PROTECCION	30	$ 1.767.713	$ 282.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.900	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.767.713	$ 70.800	$ 0	$ 70.800	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.767.713		$ 43.100	30	$ 1.767.713	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

Planilla Pagada
Planilla Pagada
SOI

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Banco de Occidente

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

CIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
N SOCIAL:		PRODUCTORA DE ALIMENTOS	
O:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
ENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
NERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	6019665909	TIPO DE PLANILLA:	E-EMPLEADOS		
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES abril AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES mayo AÑO 2026		
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/05/25	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	2559170007		

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE								NOVEDADES														SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES					
																						PENSIÓN									SALUD						ARP						CCF		SENA	ICBF	ESAP	MINEDU
																									FSP		APORTES VOLUNTARIOS																					
MBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
JA DO MEN ENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								231001-COLFONDOS	30	$ 1.767.713	$ 282.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.900	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.767.713	$ 70.800	$ 0	$ 70.800	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.767.713		$ 43.100	30	$ 1.767.713	$CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
NEZ NEZ MARINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.767.713	$ 282.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.900	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.767.713	$ 70.800	$ 0	$ 70.800	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.767.713		$ 43.100	30	$ 1.767.713	$CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
INA NGO IA CY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								231001-COLFONDOS	30	$ 1.776.070	$ 284.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 284.200	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	30	$ 1.776.070	$ 71.100	$ 0	$ 71.100	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.776.070		$ 43.300	30	$ 1.776.070	$CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 71.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ENCIA RES TRIZ ENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.776.070	$ 284.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 284.200	EPS002-SALUD TOTAL	30	$ 1.776.070	$ 71.100	$ 0	$ 71.100	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.776.070		$ 43.300	30	$ 1.776.070	$CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 71.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
OYA NELLY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.767.713	$ 282.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.900	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	30	$ 1.767.713	$ 70.800	$ 0	$ 70.800	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.767.713		$ 43.100	30	$ 1.767.713	$CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
DONO Z MARIA ENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.766.320	$ 282.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.766.320	$ 70.700	$ 0	$ 70.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.766.320		$ 43.100	30	$ 1.766.320	$CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
PINO ES S ANNA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.776.070	$ 284.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 284.200	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.776.070	$ 71.100	$ 0	$ 71.100	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.776.070		$ 43.300	30	$ 1.776.070	$CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 71.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
RERA TINEZ IA CELA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI													L-24-24				25-14 COLPENSIONES	1	$ 58.364	$ 9.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 9.400	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	1	$ 58.364	$ 2.400	$ 0	$ 2.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	1	$ 58.364		$ 0	1	$ 58.364	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
RERA TINEZ IA CELA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI																	25-14 COLPENSIONES	29	$ 1.692.542	$ 270.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 270.900	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	29	$ 1.692.542	$ 67.800	$ 0	$ 67.800	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	29	$ 1.692.542		$ 41.300	29	$ 1.692.542	$CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 67.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ISALVE DELO CA ANA	DEPEND		$ 2.600.000	FIJO			SI									01-29								25-14 COLPENSIONES	29	$ 4.434.642	$ 709.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 709.600	EPS002-SALUD TOTAL	29	$ 4.434.642	$ 177.400	$ 0	$ 177.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	29	$ 4.434.642		$ 29 108.100		$ 4.434.642	$CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 177.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ISALVE DELO CA ANA	DEPEND		$ 2.600.000	FIJO			SI												21-21					25-14 COLPENSIONES	1	$ 86.667	$ 13.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 13.900	EPS002-SALUD TOTAL	1	$ 86.667	$ 3.500	$ 0	$ 3.500	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	1	$ 86.667		$ 0	1	$ 86.667	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ENCIA TANO LA REA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.762.142	$ 282.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.000	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	30	$ 1.762.142	$ 70.500	$ 0	$ 70.500	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.762.142		$ 43.000	30	$ 1.762.142	$CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ATERO TANO ANDA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI													L-16-17				230201-PROTECCION	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	EPS002-SALUD TOTAL	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ATERO TANO ANDA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI																	230201-PROTECCION	28	$ 1.634.178	$ 261.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 261.500	EPS002-SALUD TOTAL	28	$ 1.634.178	$ 65.400	$ 0	$ 65.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.634.178		$ 39.900	28	$ 1.634.178	$CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 65.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ETA DY NA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												28-29					231001-COLFONDOS	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
ETA DY NA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												14-15					231001-COLFONDOS	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

Planilla Pagada
SOI
Planilla Pagada

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Banco de Occidente

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
N SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
O:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
NTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
NERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	6019665909		TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES abril AÑO 2026		PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES mayo AÑO	2026
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/05/25		NÚMERO AUTORIZACIÓN:		2559170007

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE								NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																										PARAFISCALES									
																								PENSIÓN								SALUD						ARP							CCF			SENA		ICBF		ESAP		MINEDU	
																									FSP		APORTES VOLUNTARIOS																																			
NBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
TA Y NA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI													L-27-27				231001-COLFONDOS	1	$ 58.364	$ 9.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 9.400	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	1	$ 58.364	$ 2.400	$ 0	$ 2.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	1	$ 58.364		$ 0	1	$ 58.364	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
TA Y NA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI																	231001-COLFONDOS	25	$ 1.459.088	$ 233.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 233.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	25	$ 1.459.088	$ 58.400	$ 0	$ 58.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	25	$ 1.459.088		$ 35.600	25	$ 1.459.088	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 58.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
DZ TE ORY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-29								231001-COLFONDOS	29	$ 1.709.452	$ 273.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 273.600	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	29	$ 1.709.452	$ 68.400	$ 0	$ 68.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	29	$ 1.709.452		$ 41.700	29	$ 1.709.452	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 68.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
DZ TE ORY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI										30-30							231001-COLFONDOS	1	$ 58.364	$ 9.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 9.400	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	1	$ 58.364	$ 0	$ 0	$ 0	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	1	$ 58.364		$ 0	1	$ 58.364	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
TA Z ANA A	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI																	230301-PORVENIR	28	$ 1.634.178	$ 261.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 261.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	28	$ 1.634.178	$ 65.400	$ 0	$ 65.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.634.178		$ 39.900	28	$ 1.634.178	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 65.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
TA Z ANA A	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI													L-23-24				230301-PORVENIR	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
Z A	DEPEND	NO OBLIG COT PENS EDAD	$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30										$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0		$ 0	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	$ 1.766.320	$ 70.700	$ 0	$ 70.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.766.320		$ 43.100	30	$ 1.766.320	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
NCIA ANO T	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												09-10					25-14 COLPENSIONES	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	EPS005-SANITAS S.A	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
NCIA ANO T	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-28								25-14 COLPENSIONES	28	$ 1.645.342	$ 263.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 263.300	EPS005-SANITAS S.A	28	$ 1.645.342	$ 65.900	$ 0	$ 65.900	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	28	$ 1.645.342		$ 40.100	28	$ 1.645.342	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 65.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
DAS ON L DES	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												15-16					231001-COLFONDOS	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
DAS ON L DES	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI										21-24							231001-COLFONDOS	4	$ 233.454	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 37.400	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	4	$ 233.454	$ 0	$ 0	$ 0	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	4	$ 233.454		$ 0	4	$ 233.454	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
DAS ON L DES	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-20								231001-COLFONDOS	24	$ 1.413.235	$ 226.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 226.200	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	24	$ 1.413.235	$ 56.600	$ 0	$ 56.600	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	24	$ 1.413.235		$ 34.500	24	$ 1.413.235	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 56.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
IA IEL	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI									01-30								230201-PROTECCION	30	$ 1.766.320	$ 282.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 282.700	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	30	$ 1.766.320	$ 70.700	$ 0	$ 70.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	30	$ 1.766.320		$ 43.100	30	$ 1.766.320	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	$ 70.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 19.965.400

Planilla Pagada
SOI

PRODUCTORA DE ALIMENTOS S.A.S

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

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA.
No. FEF1593
Fecha de generación
2026-06-10 12:53:00-05:00
Fecha Vencimiento
2026-06-11 12:53:00-05:00
Fecha de Expedición:
2026-06-10 12:53:00-05:00
Fecha de Certificación DIAN:
2026-06-10 12:53:00-05:00

Nombre:	C.C / Nit:	Plan:	Folio:	Habitación:	Noches:
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA	NIT 890980782		001797		0
Dirección:	**Ciudad:**	**Llegada:**	**Salida:**	**Caja:**	**Usuario:**
CL 80 SUR 58 78	LA ESTRELLA	2026-06-10	2026-06-10	03	MBETANCUR
Huesped:	**Ident:**	**Compañia:**		**Numero de Personas**	
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA	890980782	MUNICIPIO DE LA ESTRELLA		Adultos: 1 Niños: 0	

No.	Cod Item	UNI MED	Concepto	Cant.	Vl. Unit	Tiquete	Valor	Iva	INC	Total	Abonos	Saldo
10	1367		MEDIA (GRADO 10 11) MINUTA TC	356,00	11.971,00		4.261.676,00			4.261.676,00		696,700,553.00
11			Credito Empresa:0108 MUNICIPIO DE LA EST								-696.700.553,00	0.00
Total Registros: 11					Sub Totales		696,700,553.00	0.00	0.00	696,700,553.00	-696,700,553.00	0.00

Resumen Cargos	Resumen Impuestos	
	TOTAL CARGOS NO GRAVADOS	696.700.553,00
	TOTAL CARGOS GRAVADOS	0,00
	TOTAL CARGOS GRAVADOS 0.00%	0,00
	TOTAL IVA 0.00%	0,00
	TOTAL IVA	0,00
	TOTAL IPC	0,00
	TOTAL ABONOS Y PAGOS	0,00
	TOTAL CXC	696.700.553,00
	TOTAL RETENCION	0,00
	PAIDOUT AUTOMATICO-CHECKOUT	0,00
	TOTAL	0,00

Ingresos Para Terceros

ENTREGA DE RACIONES CORRESPONDIENTES A 19 DIAS ESCOLARES DENTRO DEL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 1 AL 31 DE MAYO 2026

	Total Cargos	PaidOut Automático-CheckOut:	Total Abonos:	CxC
	696.700.553,00	0,00	0,00	(696.700.553,00)

Documentos Referenciados

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

TRASPASO A PARTICULARES

Nombre: _____

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

Firma: _____

C.C. _____

Forma de Pago	
Crédito	
Medio de Pago	
Otro*	
ReteIVA	$0.00
ReteRenta	$0.00
ReteICA	$0.00
Total Factura Electrónica	$696.700.553,00
Propina	$0,00

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

CUFE: 341195b662a70a56ad2a84ffd96ceae890eec1a64338603f3bb0a20f37dfbe77bd49057cde44943b6c1101688aed7a55

PRODUCTORA DE ALIMENTOS S.A.S

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

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA.
No. FEF1593
Fecha de generación
2026-06-10 12:53:00-05:00
Fecha Vencimiento
2026-06-11 12:53:00-05:00
Fecha de Expedición:
2026-06-10 12:53:00-05:00
Fecha de Certificación DIAN:
2026-06-10 12:53:00-05:00

Nombre:	C.C / Nit:	Plan:	Folio:	Habitación:	Noches:
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA	NIT 890980782		001797		0
Dirección:	**Ciudad:**	**Llegada:**	**Salida:**	**Caja:**	**Usuario:**
CL 80 SUR 58 78	LA ESTRELLA	2026-06-10	2026-06-10	03	MBETANCUR
Huesped:	**Ident:**	**Compañia:**		**Numero de Personas**	
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA	890980782	MUNICIPIO DE LA ESTRELLA		Adultos: 1 Niños: 0	

No.	Cod Item	UNI MED	Concepto	Cant.	Vl. Unit	Tiquete	Valor	Iva	INC	Total	Abonos	Saldo
			Fecha: 2026.06.10									
1	1358		PREESCOLAR (GRADO 0) MINUTA PS	6.431,00	8.188,00		52.657.028,00			52.657.028,00		52,657,028.00
2	1359		PREESCOLAR (GRADO 0) MINUTA TC	488,00	8.839,00		4.313.432,00			4.313.432,00		56,970,460.00
3	1360		PRIMARIA (GRADO 1 2 3) MINUTA PS	21.714,00	9.083,00		197.228.262,00			197.228.262,00		254,198,722.00
4	1361		PRIMARIA (GRADO 1 2 3) MINUTA TC	2.066,00	9.734,00		20.110.444,00			20.110.444,00		274,309,166.00
5	1362		PRIMARIA (GRADO 4 5) MINUTA PS	12.788,00	9.043,00		115.641.884,00			115.641.884,00		389,951,050.00
6	1363		PRIMARIA (GRADO 4 5) MINUTA TC	1.287,00	9.695,00		12.477.465,00			12.477.465,00		402,428,515.00
7	1364		SECUNDARIA (GRADO 6 7 8 9) MINUTA PS	18.920,00	10.675,00		201.971.000,00			201.971.000,00		604,399,515.00
8	1365		SECUNDARIA (GRADO 6 7 8 9) MINUTA TC	2.507,00	11.326,00		28.394.282,00			28.394.282,00		632,793,797.00
9	1366		MEDIA (GRADO 10 11) MINUTA PS	5.269,00	11.320,00		59.645.080,00			59.645.080,00		692,438,877.00

ENTREGA DE RACIONES CORRESPONDIENTES A 19 DIAS ESCOLARES DENTRO DEL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 1 AL 31 DE MAYO 2026

	Total Cargos	PaidOut Automático-CheckOut:	Total Abonos:	CxC
	696.700.553,00	0,00	0,00	(696.700.553,00)

Documentos Referenciados

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

TRASPASO A PARTICULARES

Nombre:

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

Firma:

C.C.

Forma de Pago	
Crédito	
Medio de Pago	
Otro*	
ReteIVA	$0.00
ReteRenta	$0.00
ReteICA	$0.00
Total Factura Electrónica	$696.700.553,00
Propina	$0,00

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

CUFE: 341195b662a70a56ad2a84ffd96ceae890eec1a64338603f3bb0a20f37dfbe77bd49057cde44943b6c1101688aed7a55

MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

NIT 890980782

MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

Fecha de Impresión: 11/06/2026
Hora de Impresión: 3:28:18p. m.
Pagina 1 de 1

COMPROBANTE DE ENTRADA

Ciudad y Fecha: LA ESTRELLA, 11/06/2026

Concepto: 1 - ENTRADAS POR COMPRAS

Proveedor: PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S.

Correo: CL 72 #44 51

Ciudad: LA ESTRELLA

Nro. 3496
Factura: FEF1593
NIT 901289191
Teléfono: 3012542919

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDADES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
17007001819	MINUTA (GRADO 1,2,3)	21714	9.083,00	197.228.262,00
17007001820	MINUTA (GRADO 4,5)	12788	9.043,00	115.641.884,00
17007001821	MINUTA (GRADO 6,7,8,9)	18920	10.675,00	201.971.000,00
17007001824	MINUTA PREESCOLAR (GRADO 0) TC	488	8.839,00	4.313.432,00
17007001825	MINUTA PRIMARIA(GRADO 1 2 3) TC	2066	9.734,00	20.110.444,00
17007001826	MINUTA PRIMARIA(GRADO 4 5) TC	1287	9.695,00	12.477.465,00
17007001827	MINUTA SECUNDARIA(GRADO 6 7 8 9) TC	2507	11.326,00	28.394.282,00
17007001828	MINUTA MEDIA(GRADO 10 11) TC	356	11.971,00	4.261.676,00
16415000103	PREESCOLAR GRADO 0 MINUTA PS	6431	8.188,00	52.657.028,00
16415000104	MEDIA GRADO 10 11 MINUTA PS	5269	11.320,00	59.645.080,00

SON: SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS

V. Antes de IVA	696.700.553,00
IVA	0,00
V. Despues de IVA	696.700.553,00
IMPU. AL CONSUMO	0,00
V. TOTAL	696.700.553,00

Observaciones:
COMPRA REALIZADA POR LA SECRETARIA DE EDUCACION FACTURA N. FEF1593

Natali C

TÉCNICO OPERATIVO (ALMACEN E INVENTARIOS)

MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

NIT: 890980782

MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

Fecha de Impresión: 11/06/2026
Hora de Impresión: 3:28:21p. m.

COMPROBANTE DE SALIDA

Ciudad y Fecha: LA ESTRELLA, 11/06/2026

Nro. 9370

Dependencia:

2 - SALIDAS POR DESPACHO

Responsable: EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS

CC: 43633818

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDADES	PLACA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
17007001819	MINUTA (GRADO 1,2,3)	21714		9.083,00	197.228.262,00
17007001820	MINUTA (GRADO 4,5)	12788		9.043,00	115.641.884,00
17007001821	MINUTA (GRADO 6,7,8,9)	18920		10.675,00	201.971.000,00
17007001824	MINUTA PREESCOLAR (GRADO 0) TC	488		8.839,00	4.313.432,00
17007001825	MINUTA PRIMARIA(GRADO 1 2 3) TC	2066		9.734,00	20.110.444,00
17007001826	MINUTA PRIMARIA(GRADO 4 5) TC	1287		9.695,00	12.477.465,00
17007001827	MINUTA SECUNDARIA(GRADO 6 7 8 9) TC	2507		11.326,00	28.394.282,00
17007001828	MINUTA MEDIA(GRADO 10 11) TC	356		11.971,00	4.261.676,00
16415000103	PREESCOLAR GRADO 0 MINUTA PS	6431		8.188,00	52.657.028,00
16415000104	MEDIA GRADO 10 11 MINUTA PS	5269		11.320,00	59.645.080,00

SON: SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS — 696.700.553,00

Observaciones:
COMPRA REALIZADA POR LA SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA FACTURA N.FEF1593

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

ALCALDÍA DE LA ESTRELLA	ORDEN DE COMPRA		
Código: FO-GA-12	**Versión: 02**	**Fecha de Aprobación: 12-11-2024**	
ALMACÉN			
Ciudad y fecha:	La Estrella, 10 de JUNIO 2026	**Nro:**	776
Proveedor:	Productora de Alimentos S.A.S	**Teléfono:**	
Nit:	901289191-8	**Forma de pago:**	30 días
Dirección:	calle 72 # 44-51	**Fecha entrega:**	11/06/2026

Código	Descripción	Marca	Cant	Vlr Unit	Vlr Total
17007001819	MINUTA (GRADO 1,2,3)		21714	9.083,00	$ 197.228.262,00
17007001820	MINUTA (GRADO 4,5)		12788	9.043,00	$ 115.641.884,00
17007001821	MINUTA (GRADO 6,7,8,9)		18920	10.675,00	$ 201.971.000,00
17007001824	MINUTA PREESCOLAR (GRADO 0) TC		488	8.839,00	$ 4.313.432,00
17007001825	MINUTA PRIMARIA(GRADO 1 2 3) TC		2066	9.734,00	$ 20.110.444,00
17007001826	MINUTA PRIMARIA(GRADO 4 5) TC		1287	9.695,00	$ 12.477.465,00
17007001827	MINUTA SECUNDARIA(GRADO 6 7 8 9) TC		2507	11.326,00	$ 28.394.282,00
17007001828	MINUTA MEDIA(GRADO 10 11) TC		356	11.971,00	$ 4.261.676,00
16415000103	PREESCOLAR GRADO 0 MINUTA PS		6431	8.188,00	$ 52.657.028,00
16415000104	MEDIA GRADO 10 11 MINUTA PS		5269	11.320,00	$ 59.645.080,00

FACTURA No. FEF 1593 CORRESPONDIENTE A LA COMPRA DE ALIMENTOS ESCOLARES PARA LA SECRETARÍA DE EDUCACION	**SUBT**	$ 696.700.553,000
	IVA	$ -
	TOTAL	$ 696.700.553,000

Edna Mabel Alzate Ceballos

Secretario de Despacho