

[illegible]

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)

18082026

LUGAR:

I.E SANTA MARIA GORETTI

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
I.E SANTA MARIA GORETTI SEDE A	FICHA TECNICA I.E SANTA MARIA GORETTI SEDE A
	
PUBLICACION DE CICLO DE MENUS	HORARIOS DE ATENCION

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



CANALES DE ATENCIÓN



ESTRATEGIA "LAS VERDURAS TE HACEN BIEN!"



ITEM	GRAMAJE	ENERGIA	PROTEÍNA	GRASAS	CARBOHIDRATOS	FIBRA	MINERALES	VITAMINAS
Arroz	100g	110	2.5	0.5	25	0.5	0.5	0.5
Macarrones	100g	120	3.0	0.5	25	0.5	0.5	0.5
Carne	100g	150	10.0	5.0	0	0	0	0
Verduras	100g	30	1.0	0.5	5	1.0	0.5	0.5
Frutas	100g	50	0.5	0.5	10	1.0	0.5	0.5
Leche	100g	40	3.0	1.0	5	0	0	0
Yogurt	100g	60	4.0	1.0	5	0	0	0
Queso	100g	100	15.0	10.0	0	0	0	0
Sal	100g	0	0	0	0	0	0	0
Azúcar	100g	400	0	0	100	0	0	0

GRAMAJE DE PORCIÓN SERVIDA



MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

**Educación****Alimentos
Aprender**Alcaldía de
Bucaramanga

Programa de Alimentación Escolar

**SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS
DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026**



BOTIQUIN



ALMACENAMIENTO



ALMACENAMIENTO DE LA PULPA



ALMACENAMIENTO DE POLLO



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS



ALIMENTOS PREPARADOS



ALIMENTOS PREPARADOS

**Educación****Alimentos para Aprender**

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



ALIMENTOS PREPARADOS



PROCESO DE PREPARACION



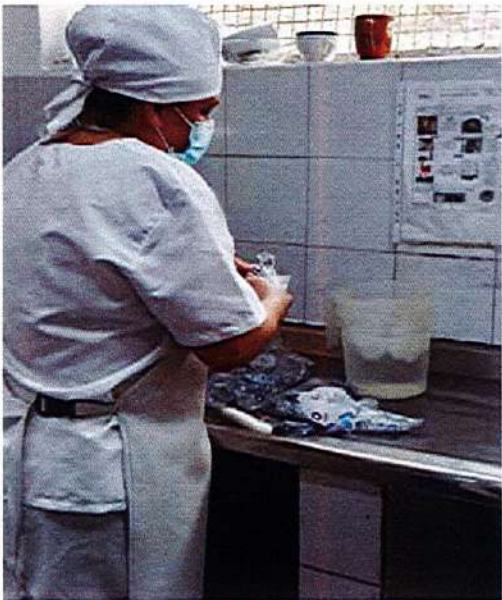
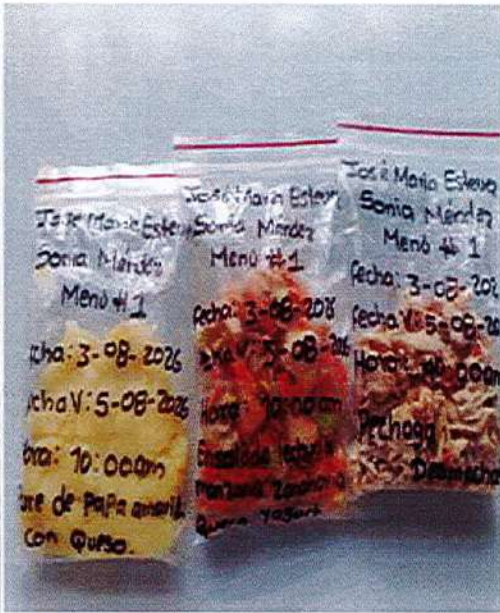
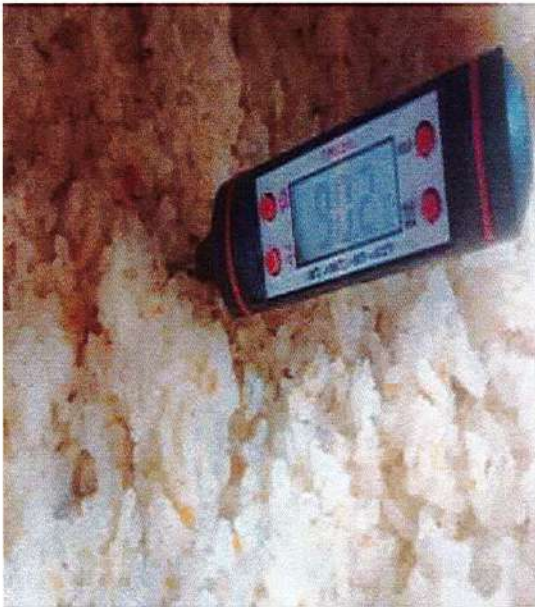
MENU NUMERO 1 COMPLEMENTO ALMUERZO



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

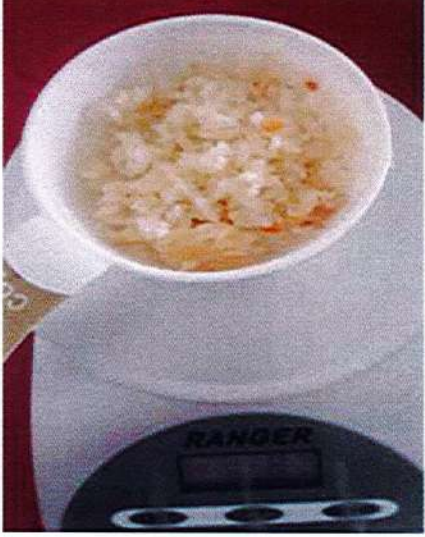
	
ALISTAMIENTO DE JARRA DE AGUA	CONTRAMUESTRAS
	
TEMPERATURA DE SERVIDO	CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS



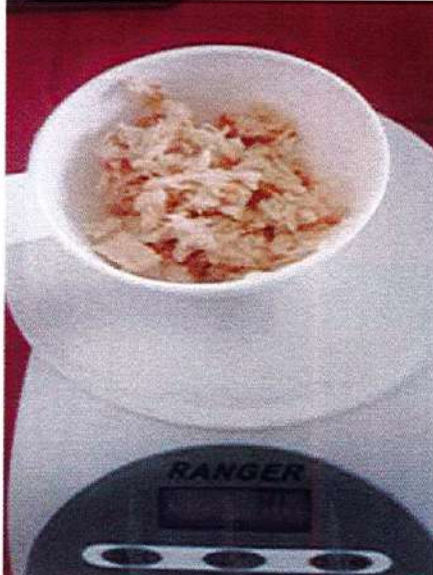
Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
CONTROL DE TEMPERATURA DE SERVIDO	SERVIDO DEL JUGO
	
PORCION DE JUGO DESERVIDO	PORCION DE ARROZ

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
PORCION DE POLLO	PORCION DE PAPA
	
PORCION DE ENSALDA	SERVIDO

Educación <i>Aprender</i>			FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA																				
Versión: 001 2026																							
Operador:	UTBGA INNOVA 2		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	19-08-26																
Grupo:	2	Area Urbana:	☒	Area Rural:	☐	Hora Inicio:	11:30 A.M.																
Institución Educativa/Sede	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE "E"					Hora de Terminación:	2:00 P.M.																
Dirección:	Vía Capé Madrid Km 2 Barrio Regaderas.																						
Horario de Entrega en Sede Educativa:		7:00 A.M.		12:30 P.M.																			
No. De beneficiarios atendidos:	50 JM. Total 59 JTK 109		No. De manipuladoras en el sitio:	1		<table border="1"> <tr> <th colspan="4">No. Manipuladores por complementos</th> </tr> <tr> <td>1 a 200</td> <td>1</td> <td>601 a 800</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>201 a 400</td> <td>2</td> <td>801 a 1200</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>401 a 600</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		No. Manipuladores por complementos				1 a 200	1	601 a 800	4	201 a 400	2	801 a 1200	5	401 a 600	3		
No. Manipuladores por complementos																							
1 a 200	1	601 a 800	4																				
201 a 400	2	801 a 1200	5																				
401 a 600	3																						
Nombre de quien atiende la visita:	Leidy Ortiz			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olate.																		
Cargo:	Manipuladora.																						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en				Pasillo	☐	Espacio exclusivo de almacenamiento	☒																
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de suministro de complementos alimentarios en instituciones educativas para la modalidad Industrializada del Programa de Alimentación Escolar.																							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	97.5%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC																
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente																		
INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)																							
I. INSTALACIONES FISICAS																							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO			C / NC																	
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.		Cumple			C																	
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		Cumple			C																	
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.		Techos con tubo metálico cuadrado expuesto tejas en lamina muy altas difícil limpieza.			NC																	
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		Cumple.			C																	
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		Cumple			C																	
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		Cumple			C																	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)																							
II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS																							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS																			
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.		1																				
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		1																				
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.		1	1 mesa y 1 silla																			
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).		1	3 Kits completos.																			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA																							
PUNTAJE ESPERADO	4		PUNTAJE OBTENIDO	4		PORCENTAJE	100%																

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se observa que manipuladora porta la dotación completa limpia y clara.	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	La presentación personal es adecuada.	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia hoja de vida con soportes actualizados.	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Se verifica experiencia mínima requerida y certificados vigentes.	
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	0	No se evidencia registro de capacitación actual.	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia 1 manipulador.	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	5
			PORCENTAJE	83.33%
IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	PSB aprobado.	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Programa de Ly D de IEU con registros actualizados.	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencian 2 aspersores de 100 y 200.	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada. Se cuenta con registro de remisión.	1		
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar su contaminación.	1		
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfección cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	1		
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1		
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1		
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	1		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
4.10	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Se evidencian 2 recipientes con tapa y con sus respectivas bolsas de colores.	
4.11	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1		
CONTROL DE PLAGAS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1		
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO		13	PUNTAJE OBTENIDO	13
			PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1		
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Acta de conformación de 09/03/2026.	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3
			PORCENTAJE	100%
VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas estériles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas).	1	Botiquín con productos completos.	
TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1
			PORCENTAJE	100%
VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entera Algeria L.V: 29 Sep 2026	
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Roscón con Areguipe Lote: 10/08/2026 Vence: 30/08/2026	
7.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N/A	Se entrega fruta.	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Se entrega mandarina x 2	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1		
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Se evidencia formato.	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS				
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5
			PORCENTAJE	100%
VIII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC).	1	Se entrega menú N° 13.	
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1		
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1		
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1		
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verifica cumplimiento de gramaje	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ				
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5
			PORCENTAJE	100%
IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante).	N/D	No se observa personal transportador durante visita.	
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N/D		
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N/D		

9.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O			
9.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	N.O			
9.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O			
9.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	N.O			
9.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O			
9.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—
X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
10.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	1	Se evidencian registros actualizados.		
10.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	Se evidencia remisión de entrega de víveres en Institución Educativa.		
10.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	Se observa bitácora foliada y actualizado.		
TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%
CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES					
<p>Se realiza visita técnica de supervisión en IE Promoción Social del Norte sede E en la modalidad RI menú N° 13. Se evidencia aplicación de BPM, almacenamiento temporal, empaques, lotes y fechas de vencimiento de los productos alimenticios.</p> <p>Se observan algunas unidades de mandarina muy pequeñas y la entrega se realiza de 2x1 por lo que se recomienda y se supervisa que la manipuladora Leidy entregue una mandarina mas grande con otra mas pequeña para cumplir con el gramaje, se hace el acompañamiento.</p>					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No hay observaciones.					
DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR			
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte	NOMBRE	Leidy Paola Ortiz		
CARGO	Apoyo Técnico PAE	CARGO	Manipuladora		
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	Leidy Paola Ortiz		
DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR			
NOMBRE		NOMBRE			
CARGO		CARGO			
FIRMA		FIRMA			

Educación

Alcaldía de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación: 19-08-26

Horario Inicio: 11:30 AM

Horario Finalización: 2:00 P.M.

Grupo: 2

Institución Educativa: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE

Operador: UT BOA INNOVA 2

No. de Contrato: 358

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

PRECISIÓN (g): 0,1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

¿Se realizaron cambios al menú? SI ☒ NO

¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? SI NO

COMPONENTE	NIVEL EDUCATIVO	MENÚ PROGRAMADO Nº: 13	MENÚ ENTREGADO Nº: 13	PRIMARIA (1-2-3-4-5)			SECUNDARIA (6-7-8-9)			MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
				MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3		
				Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Concepto (Cumple No Cumple)	Concepto (Cumple No Cumple)	Concepto (Cumple No Cumple)
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS				212	216,7	214,9	200	C	209,9	212,3	215,7	200	C	
CEREALES ACOMPAÑANTE				414	45,4	47,6	40	C	67,9	61,9	68,3	60	C	
FRUTA				159,8	152,7	161,4	157	C	175,3	156,9	158,5	157	C	
POSTRE														
								3					3	
								0					0	

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje en menú No 13.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO: 6

PUNTAJE OBTENIDO: 6

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %: 100 %

Atendido por: Leidy Paola Ortiz

Cargos: Manipulador

Firma: Leidy Paola Ortiz

Realizada por: Mabel Rosio Ojarte

Cargos: Apoyo Técnico PAE-SEB

Firma: Mabel Rosio Ojarte



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE Sede E

FECHA: (dd-mm-aaaa)

19

08

2026

LUGAR:

Sede Educativa: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE E

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area almacenamiento Industrializados



Cumplimiento de menú No. 13



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

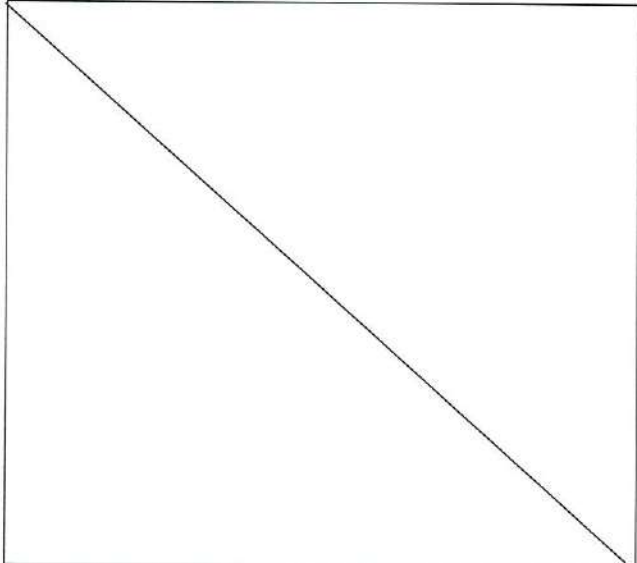
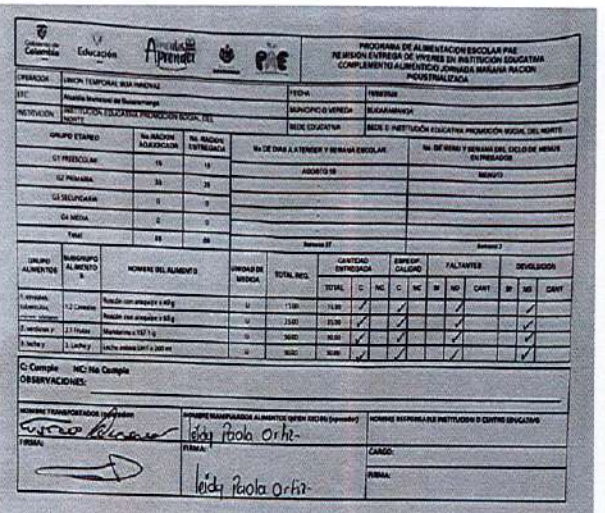


Verificación cumplimiento de gramaje – Cereal acompañante



Verificación cumplimiento de gramaje – fruta

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

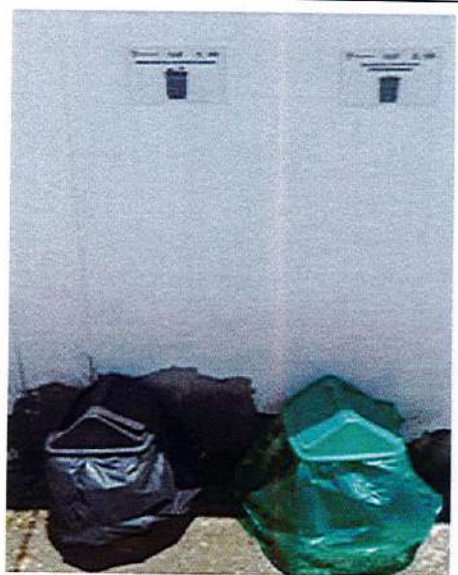
	
Verificación cumplimiento de gramaje – poste	Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal
	
Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo	Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada
	
Verificación documental. – Remisión producto entregado	Suministro del complemento



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Condiciones de saneamiento.



Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquín



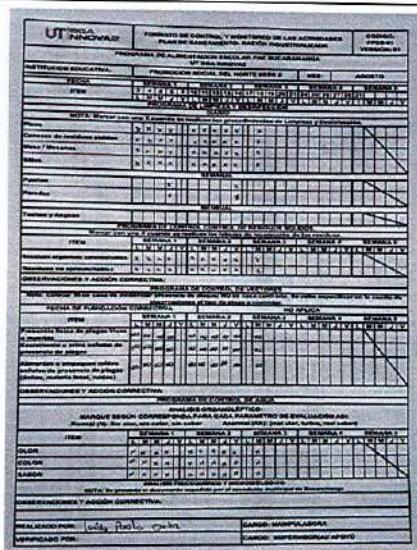
Gestión social. - Afiche información PAE



Gestión social. - Canal de comunicación/EAN



Horario publicado.



Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega



Personal manipulador

INFRAESTRUCTURA



Pisos.



Techos con tubo metálico cuadrado expuesto, tejas en lámina muy altos, difícil limpieza.



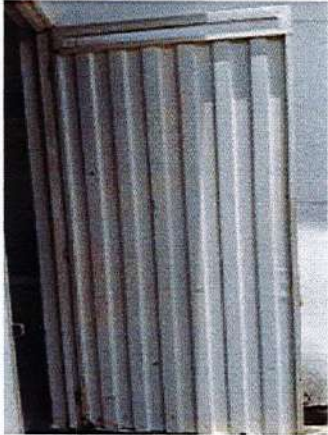
Paredes.



Servicios sanitarios: Demarcación



Ventanas.



Puertas



Educación



Alcaldía de Bucaramanga



Programa de Alimentación Escolar

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

HALLAZGOS
<p>3.1 Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.</p>
<p>Hallazgo 1. No se evidencia registro de capacitación actual.</p>

	FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
---	--

Versión: 001 2026

Operador:	UT innova 2	No. Contrato:	358	Fecha Visita:	10/08/26
Grupo:	2	Area Urbana:	X	Area Rural:	
Institución Educativa/Sede	Jorge Ardila Duarte sede A.			Hora Inicio:	6:30 am
Dirección:	Calle 53 N. 23-44 Sede A.			Hora de Terminación:	9:30 am

Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:30 am - 8:00 am				
No. De beneficiarios atendidos:	total Jm 75 305 Jt 230	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos	
				1 a 200	1
				201 a 400	2
				401 a 600	3
				601 a 800	4
				801 a 1200	5

Nombre de quien atiende la visita:	Leydi Johana Moreno	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Laynker Ortiz Garcia
Cargo:	Manipuladora		

El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo	Espacio exclusivo de almacenamiento	X
--	---------	-------------------------------------	---

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de suministro de complementos alimentarios en instituciones educativas para la modalidad Industrializada del Programa de Alimentación Escolar.

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

II. INSTALACIONES FISICAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	el almacenamiento temporal Cumple	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	esta enchapado evita el ingreso del exterior	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Esta contruidos de material adecuado	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas (baño y lavamanos) para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	baño compartido	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Cumple	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	area dispuesta	C

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se Realiza en Canastillas al almacenamiento.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple area destinada en buen estado.
2.3	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	Entrega mesa y silla
2.4	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Cumple tiene kit

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %
------------------	---	------------------	---	------------	-------

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Cumple tiene la dotación completa	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Cumple con 26%	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Cuenta con hoja de vida y soporte.	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Cuenta con la experiencia	
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	La última fue en Julio 2026	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6
			PORCENTAJE	100%
IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
4.1	Se cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1		
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1		
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1		
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada. Se cuenta con registro de remisión.	1		
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar su contaminación.	1	Se alejados	
4.6	El agua que se utiliza para procesos de limpieza y desinfección cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social (Si aplica)	1	Cuenta con el registro	
4.7	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Se encuentran limpios	
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Cuenta con lavado de manos	
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en el área de almacenamiento temporal y/o transitoria.	1		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cuenta con las canecas y su respectiva bolsa Negra Verde	
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1		
CONTROL DE PLAGAS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1		
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO		13	PUNTAJE OBTENIDO	13
			PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PORS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se encuentra publicado con su información correcta	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	10 de junio / 26 seguimientos	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Esta publicada	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3
			PORCENTAJE	100%
VI. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
6.1	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios (gasas esteriles, esparadrapo, baja lengua de madera, guantes quirúrgicos, venda elástica, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras 3 pulgadas, curitas)	1	Cuenta con botiquin	
TOTAL CUMPLIMIENTO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1
			PORCENTAJE	100%
VII. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
7.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad)	1	Leche enteru dependu Luen: 23 sep 2026	
7.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Razon con paquete CNB. Lote: 10/08/2026 Vence: 30/08/2026	
7.3	El dulce o postre suministrado esta acorde a los estandares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce)	NA	No Aplica	
7.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta y se cuenta con el certificado de limpieza y desinfección de la fruta en medio físico o digital.	1	Se entrega fruta Mandarina	
7.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Esta aprobado.	
7.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cumple con el formato.	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS				
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5
			PORCENTAJE	100%
VIII. CUMPLIMIENTO DE MENU				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
8.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física o digital por parte de la ETC)	1	Se entrega Menu B	
8.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se encuentra publicado.	
8.3	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Cuenta con los Horarios	
8.4	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1		
8.5	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple Gramaje.	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU				
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5
			PORCENTAJE	100%
IX. CONDICIONES DE TRANSPORTE				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
9.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante.	NO	No observado	
9.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	No observado	
9.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	No observado	

9.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	No	No observado
9.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	No	No observado
9.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	No	No observado
9.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, licencia de conducción, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aptitud para manipulación de alimentos).	No	No observado
9.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	No	No observado
9.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios (Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito adhesivo - curitas, esparadrapo, vendas elásticas, tijeras, guantes quirúrgicos, algodón, termómetro) y extintor con carga vigente y buen estado.	No	No observado

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	No	PUNTAJE OBTENIDO	No	PORCENTAJE	No
------------------	----	------------------	----	------------	----

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	1	Se llevan planillas
10.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de viveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	evalu formato firmado
10.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	Cuenta con la bitácora diligenciada

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%
------------------	---	------------------	---	------------	------

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se Realiza la Visita a la Inst educativa Jorge Ardila Duarte Sede A en la Modalidad Rous Industrial de complemento TMI con una atención de 75 Beneficiarios obtenido un cumplimiento del 100% se felicita al operador por su comportamiento y cumplimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Laynaxi Ortiz	NOMBRE	Leidy Johanna Moreno
CARGO	Ing de Alimentos	CARGO	Manipuladora
FIRMA	[Firma]	FIRMA	Leidy Moreno
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:

Const.

13

NIV

No So Realization

endido por:

Verificación cumplimiento de gramaje – fruta



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

<p>N/A</p>	
<p>Verificación cumplimiento de gramaje – postre</p>	<p>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Cereal</p>
<p>Condiciones de calidad: trazabilidad componente Lácteo</p>	<p>Condiciones de calidad: trazabilidad componente postre y/o evidencia fruta entregada</p>
<p>Verificación documental. – Remisión producto entregado</p>	<p>Suministro del complemento</p>



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Condiciones de saneamiento.



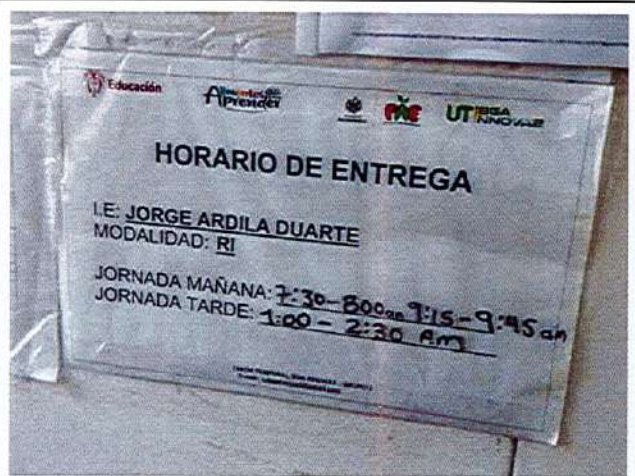
Seguridad y Salud en el trabajo - Botiquin



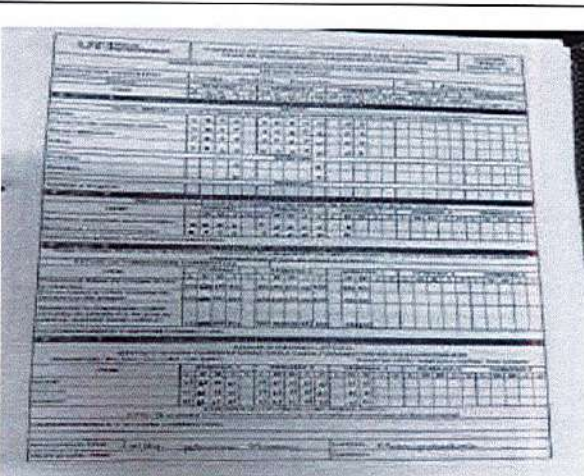
Gestión social. – Afiche información PAE



Gestión social. – Canal de comunicación/EAN



Horario publicado.



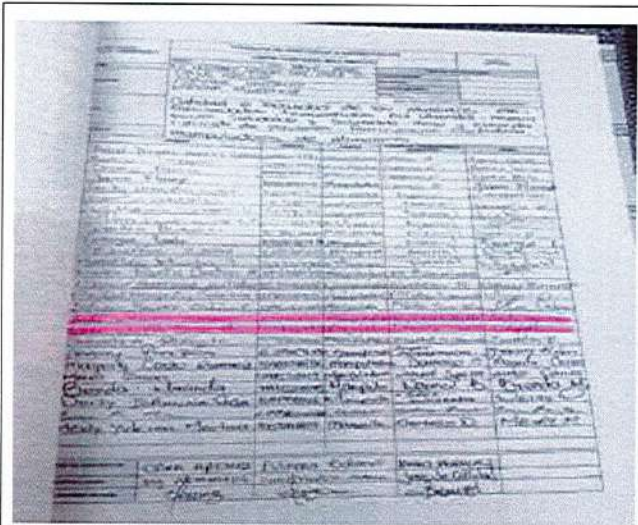
Verificación documental. - Diligenciamiento formato saneamiento



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Verificación documental. - Diligenciamiento planilla de entrega

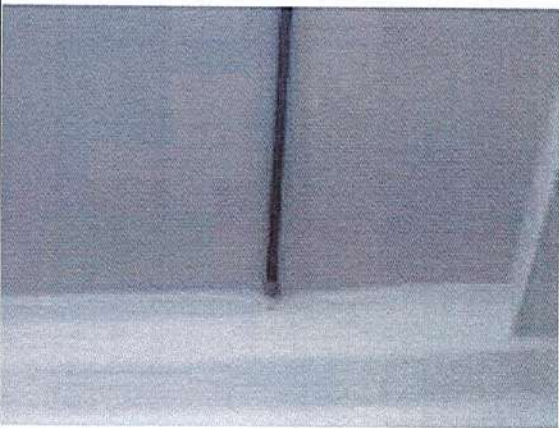


Personal manipulador

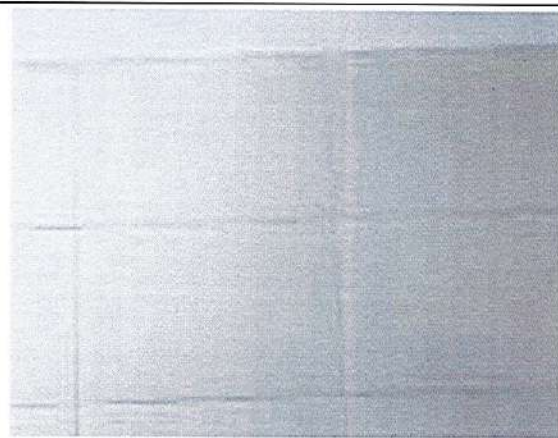
INFRAESTRUCTURA



Pisos.



Techos.



Paredes.



Servicios sanitarios: Demarcación



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Ventanas.	Puertas

				FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA			
Versión: 002-2028							
Operador:	UT B6A INNOVA		No. Contrato:	358		Fecha Visita:	19-08-26
Grupo:	2	Área Urbana:	☒	Área Rural:	☒	Hora Inicio:	10:30 am
Institución Educativa/Sede	PROMOCION SOCIAL DEL NORTE Sede E					Hora de Terminación:	1:00 pm
Dirección:	Calle 1N # 17-23 Barrio La Juventud						
Horario de Entrega en Sede Educativa		De 11:15 am a 12:15 pm					
No. De beneficiarios atendidos:	116		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio - ☒ Complemento alimentario almuerzo Modalidad preparada en el sitio - ☒ Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Rosa Nelly Duarte			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo		
Cargo:	Manipuladora						
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.							
El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI	☒	Fecha última Verificación			Concepto Emitido	Calificación
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	64		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	64		PORCENTAJE TOTAL	100
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 75 complementos				1		No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa 2	
De 76 a 150 complementos				2 ☒			
De 151 a 300 complementos				3			
De 301 a 500 complementos				4			
De 501 a 750 complementos				6			
De 751 a 1000 complementos				8			
De 1001 a 1200 complementos				10			
De 1201 a 1500 complementos				12			
INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE) I. INSTALACIONES FISICAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO			C / NC	
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		Cumple			C	
1.2	Los techos están contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		Techos en teja de zinc y de difícil L y D.			NC	
1.3	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.		Cumple			C	
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		Cumple			C	
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		Cumple			C	
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.		Cumple			C	
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		Cumple			C	
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		Cumple			C	
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		Cumple			C	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS			
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.		1	Almacenamiento se realiza en canastillas.			
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.		1	Productos evidenciados con fechas de vencimiento vigentes.			
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.		1	Kárdex actualizado.			

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Expertos KB6 01-Julio-2026
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos cumple con condiciones adecuadas de calidad e inocuidad, evitando la contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 Kits
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8 PORCENTAJE 100 %
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipuladoras con dotación completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal es adecuada
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo contrato laboral y soportes.	1	Se evidencian hojas de vida con soportes.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Manipuladoras acreditan experiencia mínima, certificados médicos y BPM.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Se evidencian registros
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	2 manipuladoras
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6 PORCENTAJE 100%
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS. Se cuenta con remisión.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los equipos, pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Las superficies y el menaje utilizados para la preparación y el servido de alimentos a los beneficiarios se mantienen limpios, desinfectados y libres de contaminación.	1	
4.8	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.10	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se evidencia un recipiente con tapa con agua almacenada para cubrir por lo menos 1 día de preparación.
4.11	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Julio de 2026

4.12	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1			
4.13	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo.	1			
4.14	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
4.15	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
4.16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1			
4.17	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
4.18	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomida (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1			
4.19	Se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado y se llevan registros de generación.	1			
CONTROL DE PLAGAS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
4.20	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1			
4.21	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1			
4.22	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1			
4.23	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	23	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE	100 %
V. GESTIÓN SOCIAL					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia publicación de la Ficha Técnica de Información del PAE		
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Conformación del CAE 09-03-2026		
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicación de la estrategia EAN.		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Huevos TITO L: 20-10001 V: 11-Sep-26		
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	plátano maduro, papa		
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Tomate, cebolla, pimentón, ahuyama		
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso Villa Aurora L: 29-07-26 V: 12/09/26		

6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	/		
6.6	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1			
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1			
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%
VII. CONDICIONES DE PREPARACION					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	/		
7.2	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
7.3	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
7.4	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servicio y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%
VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	/		
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1			
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	N.A			
TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%
IX. CUMPLIMIENTO DE MENU					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	Existe cumplimiento del menú # 13.		
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación		
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1	Utensilios estandarizados		
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Se verificó el cumplimiento del gramaje menú # 13		
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicación		
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Se garantiza la disponibilidad de agua y vasos.		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%
X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrado de tela, bajalenguas, guantes quirúrgicos, vendas elásticas, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras, curitas, vaso desechable).	1	Botiquín dotado de todos los elementos.		
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Febrero de 2027		
TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%
XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante).	N.O	Durante la visita no se observó al personal transportador de alimentos.		
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O			



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa) 19 08 2026 LUGAR: Sede Educativa: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE SEDE E

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
Condiciones locativas: Fachada Institución	Condiciones locativas: Area preparación de alimentos
Condiciones de calidad de productos entregados.	Cumplimiento de menú No 13.
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal



Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal



Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas y/o verduras



Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida



Suministro del complemento.



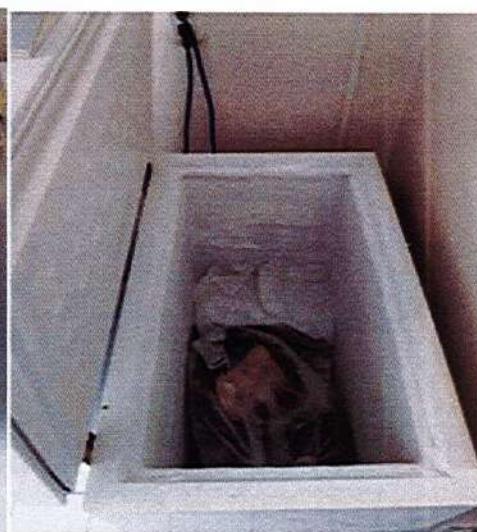
Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo



Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN

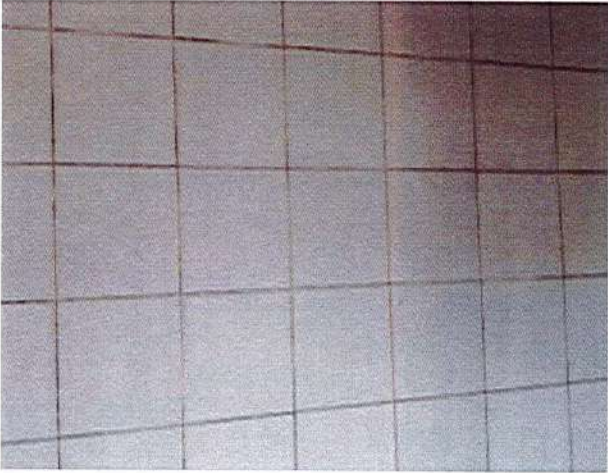
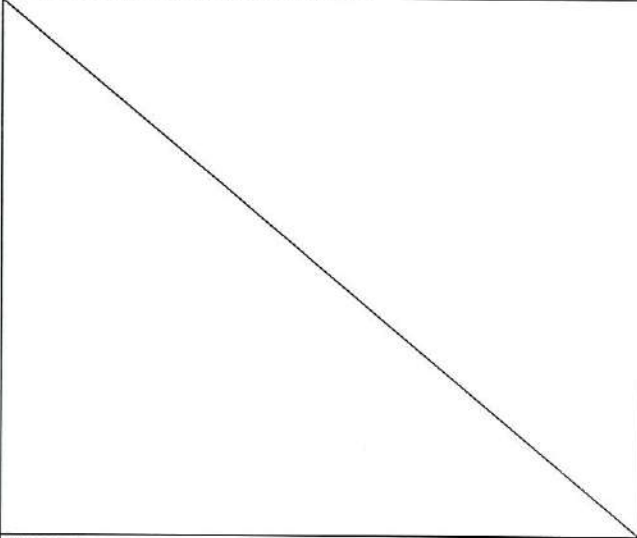


Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

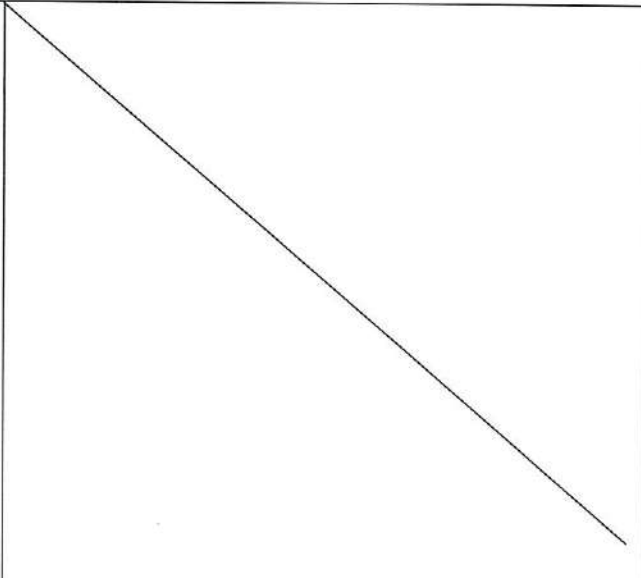
INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos estucados, pintados y de difícil L y D.
	
Paredes.	
	
Servicios sanitarios: Demarcación	Ventanas.



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Puertas.	Otros

Educación <i>Aprender</i> 				FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA			
Operador: <i>ET Innova 2</i>		No. Contrato: <i>358</i>		Fecha Visita: <i>20/08/26</i>		Versión: 001 - 2026	
Grupo: <i>2</i>	Área Urbana: <i>X</i>	Área Rural: <i>-</i>	Hora Inicio: <i>1:00pm</i>		Hora de Terminación: <i>4:00pm</i>		
Institución Educativa/Sede: <i>Nuestra señora del pilar B.</i>				Dirección: <i>Calle 65 C # 6A-08</i>			
Horario de Entrega en Sede Educativa: <i>9:00 am - 10:00 am</i>							
No. De beneficiarios atendidos: <i>143 JM 68 JT 65</i>		Modalidad		Modalidad preparada en el sitio - Complemento alimentario almuerzo		-	
				Modalidad preparada en el sitio - Complemento Jornada mañana/Jornada tarde		X	
Nombre de quien atiende la visita		<i>Korinu Corieno</i>		Nombre del supervisor - Equipo PAE		<i>Lyniker Ortiz Garcia</i>	
Cargo:		<i>Manipuladora</i>					
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.							
El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI <i>-</i> NO <i>X</i>	Fecha última Verificación	-	Concepto Emitido	-	Calificación	-
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	<i>63</i>	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	<i>60</i>	PORCENTAJE TOTAL	<i>95.2%</i>	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	<i>Buena</i>
RANGOS DE CALIFICACIÓN		<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno	
		De 97 a 100% Excelente					
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 75 complementos				1		No. de Manipuladoras en la Institución o sede Educativa <i>4</i>	
De 76 a 150 complementos				2			
De 151 a 300 complementos				3			
De 301 a 500 complementos		Pliego Licitación Pública No. SE-LP-002-2025		4			
De 501 a 750 complementos				6			
De 751 a 1000 complementos				8			
De 1001 a 1200 complementos				10			
De 1201 a 1500 complementos				12			
INSTALACIONES FÍSICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)							
I. INSTALACIONES FÍSICAS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO			C / NC	
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		<i>Se encuentra alejado de focos</i>			C	
1.2	Los techos están contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		<i>Los techos no son de fierro</i>			NC	
1.3	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado.		<i>Las paredes son de endrepe</i>			C	
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		<i>almacenan agua en tanque</i>			C	
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		<i>el espacio no es suficiente</i>			NC	
1.6	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior se encuentran en buen estado y están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.		<i>Se mantienen cerrados con el exterior</i>			C	
1.7	Se dispone de instalaciones sanitarias identificadas para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		<i>Cuenta con baños</i>			C	
1.8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		<i>Están protegidos</i>			C	
1.9	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		<i>Se encuentra alejado.</i>			C	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS			
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.		<i>0</i>	<i>No se lleva bien falta un estante para organizar</i>			
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.		<i>1</i>	<i>Se encuentran dentro de su vida útil.</i>			
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.		<i>1</i>	<i>Se llevan los registros</i>			

2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de almacenamiento de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Se fumigo 16 enero/26
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	Se llevan los Registros
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	Se llevan los Registros
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	0	habia contaminación, queda cont con Botella Jugo
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	75%
------------------	---	------------------	---	------------	-----

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Utilizan la dotación completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Se encuentran Cumpliendo los Bpm y Ro 2674/2013
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación escolar, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año).	1	Cumple con la experiencia de un año.
3.5	Se cuenta con registros de capacitación mensual según plan de capacitación y cronograma.	1	Se Realizo Capacitación 4/01/26
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cuenta 4 manipuladores
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%
------------------	---	------------------	---	------------	------

IV. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de saneamiento aprobado.	1	Cuenta con plan saneamiento
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se llevan los Registros en los Formatos
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS. Se cuenta con remisión.	1	Cuenta con la Remisión de aseo
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Se encuentran alejados
4.6	Se encuentran los equipos, pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia letrero alusivo al lavado manos.
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se encuentran limpios tanque almacenamiento de Agua.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se lleva el certificado EMB

4.11	Se cuenta con protocolo para el análisis de pH y Cloro y se llevan registros según frecuencia definida en el plan de saneamiento	1	Se llevan los Registros
4.12	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. Se garantiza la entrega de bolsas exclusivas para la fabricación de hielo	1	Se Realiza mediante el protocolo.
4.13	Se cuenta con botellón y/o bolsas con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	NO Aplica

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.14	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se Realiza la clasificación de bolsa negra y verde
4.15	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.16	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Se aplica la separación adecuada
4.17	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomida (alimentos no consumidos por los beneficiarios).	1	Se llevan los Registros.
4.18	Se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado y se llevan registros de generación.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.19	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.20	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior)	1	
4.21	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento)	1	
4.22	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	100%
------------------	----	------------------	----	------------	------

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	La ficha tecnica esta publicada
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Se Realiza seguimiento abril/2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se encuentra publicada

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%
------------------	---	------------------	---	------------	------

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	La ficha tecnica este publicada y diligenciada
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	esta de acuerdo a RES. 5109/2005.

6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	Cuenta con concepto y aprobación
6.6	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	Se llevan las contramuestras de alto riesgo.
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7
PORCENTAJE	100%		
VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Los procedimientos se realizan en óptimas condiciones
7.2	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Se realiza
7.3	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Cuenta con los utensilios
7.4	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servicio y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		
VIII. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	0	Falta un estante para el almacenamiento
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	
8.3	Se cuenta con plan de mantenimiento de trampas de grasa y se llevan registros (Si aplica).	NA	No Aplica
TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE	50%		
IX. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física o digital de autorización por parte de la ETC).	1	Esta publicado el menú 14.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1	Cumple gramaje.
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Estos publicados los horarios
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Garantiza el agua
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
PORCENTAJE	100%		
X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela, bajalenguas, guantes quirúrgicos, vendas elásticas, jabón quirúrgico, solución salina, alcohol antiséptico, tijeras, cuntas, vaso desechable).	1	Cuenta con el botiquín completo.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE	100%		
XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (licencia de tránsito, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), modelo 2020 en adelante).	NO	No observado
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	No observado

Fecha de Verificación:		20/08/26		Hora Inicio:	1:00 PM		Hora Finalización:	4:20 PM		Grupo:						
Institución Educativa:		Escuela Nueva Pinar del Río		Operador:		UT BGA INNOVAT		No. de Contrato:		358						
INSTRUMENTO USADO:				PRECISIÓN (g):				0.1								
NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR		PRIMARIA (1-2-3-4-5)		SECUNDARIA (6-7-8-9)		MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)								
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																
LEGUMINOSAS																
CEREALES																
TUBERCULOS, RAICES, PLANTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL																
ENSALADAS O VERDURAS CALIENTES																
BEBIDA																
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS																
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																
ALIMENTO PROTEICO (carne, pollo, huevo)																
CEREAL ACOMPAÑANTE	crepe trigo															
FRUTA	Banano															
BEBIDA	Bebida con leche vainilla															
CUMPLE																
NO CUMPLE																
OBSERVACIONES GENERALES:																
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES		PUNTAJE OBTENIDO		3		PUNTAJE ESPERADO		3		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %		100%				
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:		Karinna A Carreno		SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:		Laynker Elias Ortiz Garcia										
CARGO:		Manipuladora		CARGO:		Ing de alimentos.										
FIRMA:		Karinna A Carreno.		FIRMA:		<i>[Signature]</i>										



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)

20

08

2026

LUGAR:

Sede Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
SEDE B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



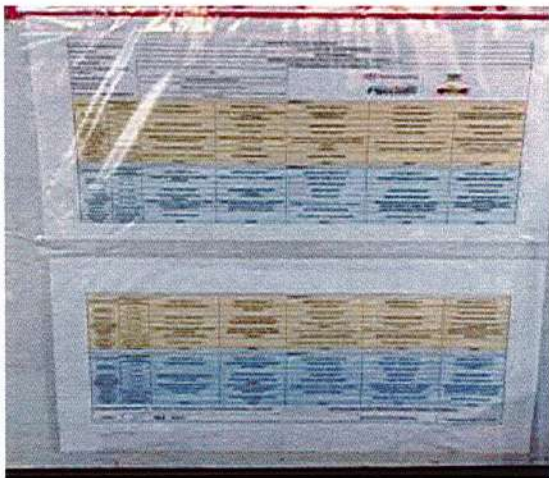
Condiciones locativas: Fachada Institución



Condiciones locativas: Area preparación de alimentos



Condiciones de calidad de productos entregados.



Cumplimiento de menú.

N/A

N/A

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento proteico

Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Leguminosa

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	
Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento Cereal	Verificación cumplimiento de gramaje – Alimento tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal
N/A	
Verificación cumplimiento de gramaje – Ensaladas y/o verduras	Verificación cumplimiento de gramaje – Bebida
	
Suministro del complemento.	



Educación



51550

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Area almacenamiento Materias primas (abarrotes)



Almacenamiento Materias primas – Equipos congelación - Refrigeración



Almacenamiento de Contramuestras



Toma de las contramuestras menú del día



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026



Horario publicado.



Seguridad y Salud en el trabajo



Gestión social. – Formato Visibilidad / Canal Comunicación / EAN



Condiciones de saneamiento.



Personal manipulador alimentos



Educación

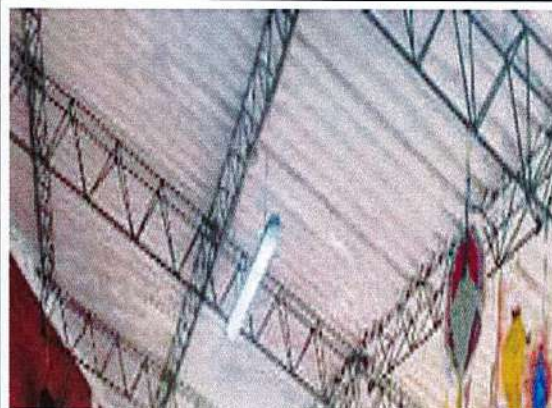


SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

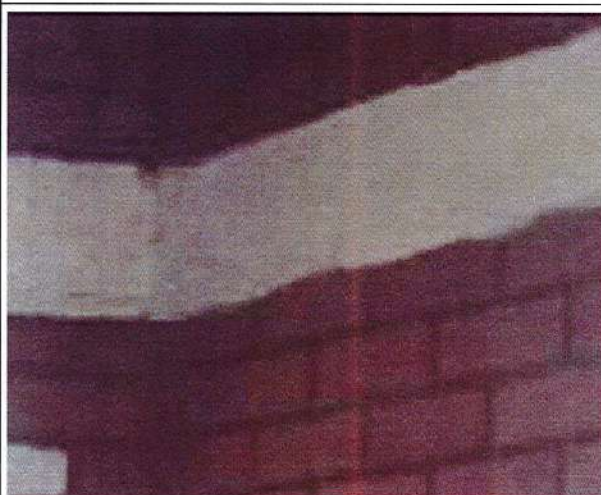
INFRAESTRUCTURA



Pisos.



Techos.



Paredes.



Mesones.



Servicios sanitarios: Demarcación



Ventanas.



Educación



SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE
LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2026

	N/A
Puertas.	Otros

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. NO SE LLEVA BIEN EL ALMACENAMIENTO, FALTA UN STAND PARA ORGANIZAR.	Hallazgo 2. HABIA CONTAMINAZACION CRUZADA, CARNE CON BEBIDA JUGO.
Hallazgo 3. FALTA UN ESTANTE PARA ALMACENAMIENTO.	



INFORME DE OBLIGACIONES Nº8 AGOSTO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.18 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 38

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°18 haciendo traslado obligación N°2 del componente transparencia y gestión social

Bucaramanga, 7 septiembre 2026

Doctora
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.358 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Santander
Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

Referencia: Contrato 358 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". Grupo2

Asunto: Certificado Obligación Técnica No.18 del componente de calidad e inocuidad

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 358** cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo2. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.18: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado*

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova2 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación se participó de las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que fuimos convocados.

Las actas de Comité de Alimentación Escolar CAE cuyos soportes que acreditan el cumplimiento de la presente obligación se encuentran en la **obligación del componente de transparencia y gestión social No.1. anexo 91 del presente informe de ejecución.**

Atentamente;


SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL BGA INNOVA2
NIT: 902.019.462-5



INFORME DE OBLIGACIONES Nº8 AGOSTO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.19 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 39

- ✓ Soporte de abastecimiento de agua potable (certificación del prestador del servicio).

51557

Pág. 1 de 1

F CC 507-006

Rev.: 5

REPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA RED DE DISTRIBUCIÓN amb

ONAC

ACREDITADO

601/EC 19025/07

11 JUL 2011

amb

LABORATORIO DE CALIDAD AGUAS

MUNICIPIO

BUCARAMANGA

AÑO

2025-2

MES	PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS																													
	ANÁLISIS	Cloro Residual (1)	Turbiedad (NTU)	Color Aparente (3)	pH	Conductividad a 25 °C	Olor (1)	Sabor (1)	Aluminio [mg Al/L]	Alcalinidad a pH 4.5 [mg CaCO ₃ /L]	Dureza Total (3) [mg CaCO ₃ /L]	Cloruros [mg Cl/L]	Sulfatos [mg SO ₄ ²⁻ /L]	Hierro Total [mg Fe/L]	Nitratos [mg NO ₃ /L]	Nitritos [mg NO ₂ /L]	Calcio [mg Ca/L]	Fósforo Reactivo [mg PO ₄ ³⁻ /L]	Manganeso (1) [mg Mn/L]	Molibdeno [mg Mo/L]	Magnesio [mg Mg/L]	Zinc (1) [mg Zn/L]	Fluoruros (1) [mg F/L]	Carbono Orgánico Total [mg COT/L]	Cianuro Libre (1) [mg CN/L]	Mercurio [mg Hg/L]	Recuento de Heterótrofos [UFC/100ml]	Coliformes Totales [UFC/100ml]	Escherichia coli [UFC/100ml]	IRCA (%)
Febrero	168	1.15	1.1	8.4	7.25	165	Aceptable	Aceptable	0.07	45.0	59.3	5.1	20.2	< 0.06	1.0	< 0.01	17.6	< 0.04	< 0.07	< 0.01	2.3	0.08	< 0.5	1.67	< 0.01	< 0.00025	13	0	0	1.5
Marzo	186	1.15	0.79	6.1	7.22	166	Aceptable	Aceptable	0.05	47.0	58.6	4.3	22.3	< 0.06	1.2	< 0.01	18.4	< 0.04	< 0.07	< 0.01	< 1.0	< 0.05	< 0.5	2.30	< 0.01	< 0.00025	7	0	0	1.2
Abril	174	1.08	0.88	5.0	7.28	163	Aceptable	Aceptable	0.06	49.1	64.6	4.2	23.2	< 0.06	0.91	< 0.01	19.5	< 0.04	< 0.07	< 0.01	3.2	< 0.05	< 0.5	2.50	< 0.01	< 0.00025	11	0	0	0.31
Mayo	186	1.21	0.73	6.6	7.32	151	Aceptable	Aceptable	0.09	45.3	55.7	4.0	17.7	< 0.050	1.1	< 0.01	16.8	< 0.04	< 0.07	< 0.01	2.5	< 0.05	< 0.5	2.07	< 0.01	< 0.00025	10	0	0	0.48
Junio	180	1.12	0.63	5.9	7.36	161	Aceptable	Aceptable	0.11	50.0	65.6	3.7	21.7	0.07	0.88	< 0.01	22.6	< 0.04	< 0.07	< 0.01	2.9	< 0.05	< 0.13	3.64	< 0.01	< 0.00025	9	0	0	0.39
Julio	186	1.18	0.54	5.0	7.56	171	Aceptable	Aceptable	0.13	52.8	64.4	4.7	19.7	0.07	0.88	< 0.01	20.9	< 0.040	< 0.07	< 0.01	3.6	< 0.05	< 0.13	1.36	< 0.01	< 0.00025	15	0	0	0.86
PROMEDIO	180	1.14	0.76	6.2	7.32	163	Aceptable	Aceptable	0.08	48.1	61.0	4.4	20.4	< 0.06	1.0	< 0.01	19.1	< 0.04	< 0.07	< 0.01	2.4	< 0.05	< 0.5	2.66	< 0.01	< 0.00025	11	0	0	0.77
Res. 2115/2007	9/día	0.3 - 2.0	≤ 2	≤ 16	6.6 - 9.0	≤ 1000	Aceptable	Aceptable	≤ 0.2	≤ 200	≤ 300	≤ 250	≤ 250	≤ 0.3	≤ 10	≤ 0.1	≤ 60	≤ 0.6	≤ 0.1	≤ 0.07	≤ 36	≤ 3	≤ 1.0	≤ 6.0	≤ 0.05	≤ 0.001	≤ 100	0	0	0 - 6
OBSERVACIONES:	El parámetro de pH, leído en el Laboratorio, sobrepasa el tiempo de lectura establecido por la Standard Methods 24th Edition de 2023. El procedimiento toma de muestras en la red de distribución no se encuentra acreditado. Todos los análisis, efectuando Cloro Residual, Olor y Sabor, se hicieron en las instalaciones del Laboratorio de Control de Calidad Aguas amb. Para consultar la calidad del agua del mes de enero, ver el reporte 2026-1																													
CONVENCIONES:	(1): Parámetro No Acreditado por el ONAC. mg/L: miligramos por Litro. NTU: Unidades Nefelométricas de Turbiedad. Unidades Pt-Co: Unidades de Platino Cobalto. UFC: Unidades Formadoras de Colonias. IRCA: Índice de Riesgo de Calidad del Agua. < Léase como menor al límite de cuantificación.																													
DECLARACIÓN:	Regla de decisión utilizada para el cálculo del IRCA: "Declaración binaria para una regla de aceptación simple (v=0), riesgo al 50%". El IRCA promedio mensual, determinado hasta este periodo, con los parámetros ensayados y establecidos en la Resolución 2115 de 2007, clasifica el agua como "sin riesgo" y "apta para el consumo humano".																													



INFORME DE OBLIGACIONES Nº8 AGOSTO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.20 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 40

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica del componente de calidad e inocuidad N°20.
- ✓ Remisiones de alimentos donde se evidencia la entrega de agua potables en las sedes de la I.E. Rural Bosconia.

Bucaramanga, 7 septiembre 2026

Doctora
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.358 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Santander
Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

Referencia: Contrato 358 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". Grupo2

Asunto: Certificado Obligación Técnica No.20 del componente de calidad e inocuidad

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 358** cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo2. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TECNICO No.20: DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:** *Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de Ración para preparar en sitio, mediante protocolo o acciones a desarrollar.*

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova2 certifico que, para la ejecución del contrato de referencia y en cumplimiento de la presente obligación durante la etapa de alistamiento se elaboró el protocolo de abastecimiento de agua potable para sedes rurales, que defina acciones según la fuente disponible.

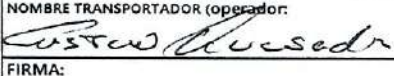
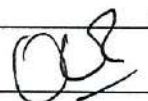
La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en la **obligación técnica No.9 de las obligaciones generales en el anexo No.9 del informe de obligaciones de la etapa de alistamiento.**

Durante la ejecución del mes objeto de facturación, se realizó entrega de agua potable para consumo de los beneficiarios del programa en las sedes educativas de la I.E. RURAL BOSCONIA y no se presentaron novedades que alteraran o interrumpieran la prestación del suministro de agua potable.

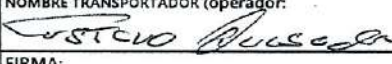
Atentamente;


SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL BGA INNOVA2
NIT: 902.019.462-5

<div><div><div>Gobierno de Colombia</div></div><div><div>Educación</div></div><div><div>Aprender</div></div><div><div>BUCARAMANGA</div></div><div><div>P.E.</div></div></div>				PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2		FECHA		03/08/2026									
ETC		Alcaldía Municipal de Bucaramanga		MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA									
INSTITUCIÓN		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		SEDE EDUCATIVA		SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA									
GRUPO ETAREO		No RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR		No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS									
G1 PREESCOLAR		7	7	AGOSTO 03		MENU1									
G2 PRIMARIA		57	57	AGOSTO 04		MENU2									
G3 SECUNDARIA		85	85	AGOSTO 05		MENU3									
G4 MEDIA		30	30	AGOSTO 06		MENU4									
Total		179	179	Semana 26		Semana 1									
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platanio	1.1 Tuberculos	Papa criolla	kg	17.01	17.01										
		Papa variedad cerosa sabanera	kg	27.05	27.05										
		Plátano Hartón	kg	22.43	22.43										
2. verduras y frutas	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	71.73	71.73										
		Harina de trigo	500 g	21.26	21.26										
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	10.80	10.80										
	2.1 Frutas	Limón	kg	1.48	1.48										
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	5.37	5.37										
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74										
		Manzana	kg	4.52	4.52										
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	1.24	1.24										
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74										
		Piña	kg	8.35	8.35										
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74										
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.51	0.51										
		Cebolla cabezona	kg	3.23	3.23										
		Cebolla junca	kg	1.79	1.79										
		Cilantro	kg	0.18	0.18										
		Lechuga	kg	12.35	12.35										
		Pepino Cohombro	kg	8.28	8.28										
		Pimentón Rojo	kg	0.84	0.84										
		Tomate	kg	26.27	26.27										
Zanahoria		kg	12.61	12.61											
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	7.83	7.83										
		Queso doble crema	kg	15.26	15.26										
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	1.79	1.79										
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	13.37	13.37										
		Carne molida de res	kg	13.37	13.37										
		Pollo pechuga con piel	kg	17.35	17.35										
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	223.45	223.45										
		4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	8.57	8.57									
	Lenteja		500 g	8.57	8.57										
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	11.82	11.82										
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	16.92	16.92										
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	3.58	3.58										
		Paprika	10 g	3.58	3.58										
		Pimienta Negra	10 g	7.16	7.16										
		Sal	500 g	4.30	4.30										
		Vinagre	1000 ml	0.18	0.18										

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 4 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): 	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) Liliam Yamile Gonzalez	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO Ana Victoria Martinez Ortiz
FIRMA: 	FIRMA: Liliam Yamile Gonzalez	CARGO: Rectora
		FIRMA: 

<div><div><div>Gobierno de Colombia</div></div><div><div>Educación</div></div><div><div>Alimentos Aprender</div></div><div><div>BUCARAMANGA</div></div><div><div>P.A.E.</div></div></div> <div>PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO</div>																	
OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2			FECHA	10/08/2026												
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga			MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA												
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA			SEDE EDUCATIVA	SEDE A: INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA												
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR			No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS										
G1 PREESCOLAR		7	7	AGOSTO 10			MENU6										
G2 PRIMARIA		55	55	AGOSTO 11			MENU7										
G3 SECUNDARIA		85	85	AGOSTO 12			MENU8										
G4 MEDIA		30	30	AGOSTO 13			MENU9										
Total		177	177	AGOSTO 14			MENU10										
				Semana 26			Semana 2										
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION				
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT		
1. cereales, tuberculos, raices, platanos	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	43.56	43.56												
		Plátano Hartón	kg	40.06	40.06												
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	2.95	2.95												
		Arroz Blanco	500 g	71.07	71.07												
		Harina de maíz blanco	500 g	21.06	21.06												
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	10.70	10.70												
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pasta Macarrón x 250 g	250 g	35.71	35.71												
		Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	10.62	10.62												
		Limón	kg	2.71	2.71												
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	5.31	5.31												
		Mango	kg	9.08	9.08												
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	10.62	10.62												
		Mora cruda (pulpa de fruta)	kg	10.62	10.62												
		Papaya	kg	6.04	6.04												
	2.2 Verduras	Piña	kg	6.92	6.92												
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	10.62	10.62												
		Ahuyama	kg	2.08	2.08												
		Ajo	kg	0.61	0.61												
		Cebolla cabezona	kg	11.25	11.25												
		Cebolla junca	kg	1.77	1.77												
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Cilantro	kg	0.18	0.18												
		Pepino Cohombro	kg	13.64	13.64												
		Perejil	kg	0.39	0.39												
		Pimentón Rojo	kg	3.54	3.54												
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Tomate	kg	39.96	39.96												
		Zanahoria	kg	5.10	5.10												
		Crema de leche	200 g	4.62	4.62												
		Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	9.99	9.99												
5. grasas y	6. Azucares	Leche Entera líquida pasteurizada	1100 ml	6.06	6.06												
		Queso doble crema	kg	11.32	11.32												
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	1.77	1.77												
		Carne de Cerdo	kg	13.24	13.24												
6. miscelaneos	7. Miscelaneos	Carne de Res	kg	13.24	13.24												
		Pollo pechuga con piel	kg	34.39	34.39												
		Huevo de gallina	55 g	190.40	190.40												
		Frijol rojo	500 g	8.51	8.51												
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Lenteja	500 g	8.51	8.51												
		Curcuma	10 g	7.08	7.08												
		Paprika	10 g	7.08	7.08												
		Pimienta Negra	10 g	10.62	10.62												
8. miscelaneos	8. Miscelaneos	Sal	500 g	5.31	5.31												
		Vinagre	1000 ml	0.35	0.35												

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 4 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): 	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) Liliam Yamile Gonzalez	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO Ana Victoria Martinez Ostiz
FIRMA: 	FIRMA: Liliam Yamile Gonzalez	CARGO: Rectora
		FIRMA: 

				PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2				FECHA		18/08/2026								
ETC		Alcaldia Municipal de Bucaramanga				MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA								
INSTITUCIÓN		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA				SEDE EDUCATIVA		SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA								
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR				No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS								
G1 PREESCOLAR		8	8	AGOSTO 18				MENU12								
G2 PRIMARIA		56	56	AGOSTO 19				MENU13								
G3 SECUNDARIA		85	85	AGOSTO 20				MENU14								
G4 MEDIA		30	30	AGOSTO 21				MENU15								
Total		179	179	Semana 27				Semana 3								
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION			
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT	
1. cereales, tuberculos, raices, platanos	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	20.91	20.91											
		Plátano Hartón	kg	41.09	41.09											
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	54.98	54.98											
		Harina de maíz blanco	500 g	21.24	21.24											
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	35.97	35.97											
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74											
		Limón	kg	2.56	2.56											
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	5.37	5.37											
		Mango	kg	12.41	12.41											
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74											
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74											
	2.2 Verduras	Ahuyama	kg	0.63	0.63											
		Ajo	kg	0.45	0.45											
		Cebolla cabezona	kg	8.19	8.19											
		Cebolla junca	kg	0.90	0.90											
		Cilantro	kg	0.24	0.24											
		Pepino Cohombro	kg	15.95	15.95											
		Perejil	kg	0.20	0.20											
		Pimentón Rojo	kg	1.68	1.68											
		Tomate	kg	32.08	32.08											
		Zanahoria	kg	8.89	8.89											
		3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	6.73	6.73									
				Leche Entera líquida pasteurizada	1100 ml	6.15	6.15									
Queso doble crema	kg			8.03	8.03											
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	kg	13.36	13.36											
		Pollo pechuga con piel	kg	34.70	34.70											
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	192.42	192.42											
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	8.57	8.57											
		Lenteja	500 g	8.57	8.57											
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1000 cc	10.98	10.98											
		Margarina esparcible	125 g	3.96	3.96											
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	13.53	13.53											
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	3.58	3.58											
		Paprika	10 g	5.37	5.37											
		Pimienta Negra	10 g	7.16	7.16											
		Sal	500 g	4.30	4.30											
		Vinagre	1000 ml	0.36	0.36											

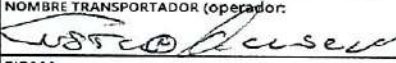
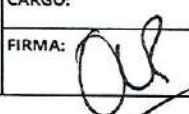
C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: <u>Se envían 4 bolsas de agua por 6 Lt c/u</u>		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): 	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) <u>Liliam Yamile Gonzalez</u>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO <u>Ana Victoria Martinez Ortiz</u>
FIRMA: 	FIRMA: <u>Liliam Yamile Gonzalez</u>	CARGO: <u>Rectora</u>
		FIRMA:

<div><div><div>Gobierno de Colombia</div></div><div><div>Educación</div></div><div><div>Aprender a Vivir</div></div><div><div>BUCARAMANGA</div></div><div><div>PAE</div></div></div>				PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2		FECHA		24/08/2026									
ETC		Alcaldia Municipal de Bucaramanga		MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA									
INSTITUCIÓN		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		SEDE EDUCATIVA		SEDE A INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA									
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR		No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS									
G1 PREESCOLAR		8	8	AGOSTO 24		MENU16									
G2 PRIMARIA		56	56	AGOSTO 25		MENU17									
G3 SECUNDARIA		85	85	AGOSTO 26		MENU18									
G4 MEDIA		30	30	AGOSTO 27		MENU19									
AGOSTO 28						MENU20									
Total		179	179	Semana 26		Semana 4									
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platanos	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerusa sabanera	kg	79.03	79.03										
		Platano Hartón	kg	20.85	20.85										
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	71.58	71.58										
		Harina de maíz blanco	500 g	21.24	21.24										
		Harina de trigo	500 g	2.15	2.15										
		Maíz tierno	500 g	5.59	5.59										
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	35.97	35.97										
	Pasta Fideos x 125 g	125 g	10.78	10.78											
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74										
		Limón	kg	2.02	2.02										
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	5.37	5.37										
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74										
		Mango	kg	9.17	9.17										
		Manzana	kg	4.52	4.52										
		Melón	kg	7.76	7.76										
		Naranja	kg	1.49	1.49										
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74										
		Piña	kg	7.68	7.68										
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74										
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.57	0.57										
		Cebolla cabezona	kg	10.41	10.41										
		Cebolla junca	kg	1.79	1.79										
		Cilantro	kg	0.24	0.24										
		Habichuela	kg	1.39	1.39										
		Lechuga	kg	6.98	6.98										
		Pepino Cohombro	kg	6.65	6.65										
		Pimentón Rojo	kg	1.91	1.91										
		Tomate	kg	32.88	32.88										
Zanahoria		kg	6.74	6.74											
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Crema de leche	200 g	4.65	4.65										
		Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	10.09	10.09										
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	5.56	5.56										
		Queso doble crema	kg	11.15	11.15										
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	1.79	1.79										
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	13.36	13.36										
		Carne molida de res	kg	13.36	13.36										
		Pollo pechuga con piel	kg	34.70	34.70										
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	233.99	233.99										
		4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	8.57	8.57									
	Lenteja		500 g	8.57	8.57										
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1000 cc	13.86	13.86										
		Margarina esparcible	125 g	3.10	3.10										
6. azucars	6. Azucars	Azúcar blanco	500 g	15.23	15.23										
		Panela	500 g	4.04	4.04										
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Oregano	10 g	1.79	1.79										
		Paprika	10 g	7.16	7.16										
		Pimienta Negra	10 g	8.95	8.95										
		Sal	500 g	5.37	5.37										
		Vinagre	1000 ml	0.18	0.18										

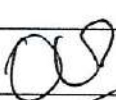
C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 4 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <i>Carlos Busca</i>		NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIÉN RECIBE (operador): <i>Lilam Yamile Gonzalez</i>
FIRMA: <i>[Signature]</i>		FIRMA: <i>Lilam yamile gonzalez</i>
		NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: <i>Ana Victoria Martinez Ortiz</i>
		CARGO: <i>Rectora</i>
		FIRMA: <i>[Signature]</i>

51564

			PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2				FECHA		31/08/2026							
ETC		Alcaldia Municipal de Bucaramanga				MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA							
INSTITUCIÓN		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA				SEDE EDUCATIVA		SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA							
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR				No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS							
G1 PREESCOLAR		8	8	AGOSTO 31				MENU1							
G2 PRIMARIA		56	56	SEPTIEMBRE 01				MENU2							
G3 SECUNDARIA		85	85	SEPTIEMBRE 02				MENU3							
G4 MEDIA		30	30	SEPTIEMBRE 03				MENU4							
Total		179	179	SEPTIEMBRE 04				MENU5							
				Semana 29				Semana 1							
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa criolla	kg	16.98	16.98	/		/			/			/	
		Papa variedad cerosa sabanera	kg	52.36	52.36	/		/			/			/	
		Plátano Hartón	kg	22.40	22.40	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	2.98	2.98	/		/			/			/	
		Arroz Blanco	500 g	89.91	89.91	/		/			/			/	
		Harina de trigo	500 g	23.39	23.39	/		/			/			/	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	10.78	10.78	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limon	kg	2.02	2.02	/		/			/			/	
		Limon crudo (pulpa de fruta)	kg	5.37	5.37	/		/			/			/	
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74	/		/			/			/	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74	/		/			/			/	
		Manzana	kg	4.52	4.52	/		/			/			/	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	3.03	3.03	/		/			/			/	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74	/		/			/			/	
		Piña	kg	8.34	8.34	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	10.74	10.74	/		/			/			/	
		Ajo	kg	0.62	0.62	/		/			/			/	
		Cebolla cabezona	kg	11.00	11.00	/		/			/			/	
		Cebolla junca	kg	2.69	2.69	/		/			/			/	
		Cilantro	kg	0.64	0.64	/		/			/			/	
		Lechuga	kg	12.34	12.34	/		/			/			/	
		Pepino Cohombro	kg	8.27	8.27	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	kg	0.84	0.84	/		/			/			/	
		Tomate	kg	35.81	35.81	/		/			/			/	
Zanahoria	kg	12.60	12.60	/		/			/			/			
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	7.82	7.82	/		/			/			/	
		Queso doble crema	kg	15.21	15.21	/		/			/			/	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	1.79	1.79	/		/			/			/	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	13.36	13.36	/		/			/			/	
		Carne molida de res	kg	13.36	13.36	/		/			/			/	
		Pollo pechuga con piel	kg	34.70	34.70	/		/			/			/	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	252.36	252.36	/		/			/			/	
		4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	8.57	8.57	/		/			/			/
Lenteja	500 g		8.57	8.57	/		/			/			/		
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	14.50	14.50	/		/			/			/	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	20.48	20.48	/		/			/			/	
		Panela	500 g	1.43	1.43	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	3.58	3.58	/		/			/			/	
		Paprika	10 g	5.37	5.37	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	10 g	8.95	8.95	/		/			/			/	
		Sal	500 g	5.37	5.37	/		/			/			/	
		Vinagre	1000 ml	0.36	0.36	/		/			/			/	

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 4 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): 	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE (operador): Lilam yamile gonzalez	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Ana Victoria Martinez Ortiz
FIRMA: 	FIRMA: Lilam yamile gonzalez	CARGO: Rectora
		FIRMA: 

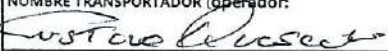
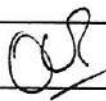
				PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2				FECHA		03/08/2026									
ETC		Alcaldia Municipal de Bucaramanga				MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA									
INSTITUCIÓN		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA				SEDE EDUCATIVA		SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA									
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR				No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS									
G1 PREESCOLAR		15	15	AGOSTO 03				MENU1									
G2 PRIMARIA		42	42	AGOSTO 04				MENU2									
G3 SECUNDARIA		51	51	AGOSTO 05				MENU3									
G4 MEDIA		23	23	AGOSTO 06				MENU4									
Total		131	131	Semana 25				Semana 1									
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION				
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT		
1. cereales, tuberculos, raices, plátano	1.1 Tuberculos	Papa criolla	kg	11.97	11.97	✓		✓			✓			✓			
		Papa variedad cerosa sabanera	kg	18.93	18.93	✓		✓			✓			✓			
		Plátano Hartón	kg	15.82	15.82	✓		✓			✓			✓			
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	50.03	50.03	✓		✓			✓			✓			
		Harina de trigo	500 g	15.20	15.20	✓		✓			✓			✓			
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	7.60	7.60	✓		✓			✓			✓			
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	1.07	1.07	✓		✓			✓			✓			
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	3.93	3.93	✓		✓			✓			✓			
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	7.86	7.86	✓		✓			✓			✓			
		Manzana	kg	3.26	3.26	✓		✓			✓			✓			
		Maracuyá crudo (pulpa de fruta)	kg	0.88	0.88	✓		✓			✓			✓			
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	7.86	7.86	✓		✓			✓			✓			
		Piña	kg	6.03	6.03	✓		✓			✓			✓			
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	7.86	7.86	✓		✓			✓			✓			
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.37	0.37	✓		✓			✓			✓			
		Cebolla cabezona	kg	2.36	2.36	✓		✓			✓			✓			
		Cebolla junca	kg	1.31	1.31	✓		✓			✓			✓			
		Cilantro	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓			
		Lechuga	kg	8.90	8.90	✓		✓			✓			✓			
		Pepino Cologbro	kg	5.94	5.94	✓		✓			✓			✓			
		Pimentón Rojo	kg	0.62	0.62	✓		✓			✓			✓			
		Tomate	kg	18.88	18.88	✓		✓			✓			✓			
		Zanahoria	kg	9.00	9.00	✓		✓			✓			✓			
		3. Leche y productos lacteos	3. Leche y lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	5.61	5.61	✓		✓			✓			✓	
Queso doble crema	kg			10.58	10.58	✓		✓			✓			✓			
Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml			1.31	1.31	✓		✓			✓			✓			
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	9.65	9.65	✓		✓			✓			✓			
		Carne molida de res	kg	9.65	9.65	✓		✓			✓			✓			
		Pollo pechuga con piel	kg	12.45	12.45	✓		✓			✓			✓			
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	161.94	161.94	✓		✓			✓			✓			
		4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	6.10	6.10	✓		✓			✓			✓		
	Lenteja		500 g	6.10	6.10	✓		✓			✓			✓			
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	8.36	8.36	✓		✓			✓			✓			
6. azucars	6. Azucars	Azúcar blanco	500 g	12.19	12.19	✓		✓			✓			✓			
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	2.62	2.62	✓		✓			✓			✓			
		Paprika	10 g	2.62	2.62	✓		✓			✓			✓			
		Pimienta Negra	10 g	5.24	5.24	✓		✓			✓			✓			
		Sal	500 g	3.14	3.14	✓		✓			✓			✓			
		Vinagre	1000 ml	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓			

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 3 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador)	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
	Luz Dary Diaz	Ana Victoria Martinez Ortiz
FIRMA:	FIRMA:	CARGO:
	Luz Dary Diaz	Rectora
		FIRMA: 

<div><div><div>Gobierno de Colombia</div></div><div><div>Educación</div></div><div><div>Aprender</div></div><div><div>BUCARAMANGA</div></div><div><div>P.E.</div></div></div> <div>PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO</div>															
OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2		FECHA		10/08/2026									
ETC		Alcaldia Municipal de Bucaramanga		MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA									
INSTITUCIÓN		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		SEDE EDUCATIVA		SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA									
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR		No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS									
G1 PREESCOLAR		15	15	AGOSTO 10		MENU6									
G2 PRIMARIA		42	42	AGOSTO 11		MENU7									
G3 SECUNDARIA		51	51	AGOSTO 12		MENU8									
G4 MEDIA		23	23	AGOSTO 13		MENU9									
Total		131	131	AGOSTO 14		MENU10									
				Semana 26		Semana 2									
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	31.03	31.03	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	28.81	28.81	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	2.18	2.18	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	50.03	50.03	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	500 g	15.20	15.20	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	7.60	7.60	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pasta Macarrón x 250 g	250 g	25.10	25.10	✓		✓			✓			✓	
		Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	7.86	7.86	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	1.98	1.98	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	3.93	3.93	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	6.63	6.63	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	7.86	7.86	✓		✓			✓			✓	
		Mora cruda (pulpa de fruta)	kg	7.86	7.86	✓		✓			✓			✓	
		Papaya	kg	4.33	4.33	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Piña	kg	5.05	5.05	✓		✓			✓			✓	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	7.86	7.86	✓		✓			✓			✓	
		Ahuyama	kg	1.54	1.54	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.46	0.46	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	8.23	8.23	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	1.31	1.31	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	9.92	9.92	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.29	0.29	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	2.62	2.62	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	28.97	28.97	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	3.73	3.73	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Crema de leche	200 g	3.21	3.21	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	7.31	7.31	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	4.30	4.30	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	7.95	7.95	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	1.31	1.31	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	9.65	9.65	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	kg	9.65	9.65	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	24.89	24.89	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	139.80	139.80	✓		✓			✓			✓	
		4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	6.10	6.10	✓		✓			✓			✓
Lenteja	500 g		6.10	6.10	✓		✓			✓			✓		
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	9.69	9.69	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	12.76	12.76	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	1.64	1.64	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	10 g	5.24	5.24	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	5.24	5.24	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	7.86	7.86	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	3.93	3.93	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 3 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): 	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) Luz Dary Diaz	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO Ana Victoria Martinez Ortiz
FIRMA: 	FIRMA: Luz Dary Diaz	CARGO: Rectora
		FIRMA: 

OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2			FECHA		18/08/2026								
ETC		Alcaldia Municipal de Bucaramanga			MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA								
INSTITUCIÓN		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA			SEDE EDUCATIVA		SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA								
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR					No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS						
G1 PREESCOLAR		16	16	AGOSTO 18					MENU12						
G2 PRIMARIA		42	42	AGOSTO 19					MENU13						
G3 SECUNDARIA		52	52	AGOSTO 20					MENU14						
G4 MEDIA		23	23	AGOSTO 21					MENU15						
Total		133	133	Semana 27					Semana 3						
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	15.08	15.08	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	29.66	29.66	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	38.92	38.92	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	500 g	15.40	15.40	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	25.42	25.42	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	1.88	1.88	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	3.99	3.99	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	9.03	9.03	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Ahuyama	kg	0.47	0.47	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.34	0.34	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Cebolla cabezona	kg	6.04	6.04	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.67	0.67	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.18	0.18	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	11.67	11.67	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.15	0.15	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	1.25	1.25	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	23.36	23.36	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	6.50	6.50	✓		✓			✓			✓	
		3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	4.94	4.94	✓		✓			✓		
Leche Entera líquida pasteurizada	1100 ml			4.43	4.43	✓		✓			✓			✓	
Queso doble crema	kg			5.68	5.68	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	kg	9.79	9.79	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	25.25	25.25	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	141.92	141.92	✓		✓			✓			✓	
		4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	6.18	6.18	✓		✓			✓			✓
	Lenteja		500 g	6.18	6.18	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1000 cc	7.88	7.88	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	125 g	2.78	2.78	✓		✓			✓			✓	
6. azucars	6. Azucars	Azucar blanco	500 g	9.86	9.86	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	2.66	2.66	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	3.99	3.99	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	5.32	5.32	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	3.19	3.19	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.27	0.27	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

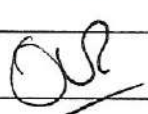
OBSERVACIONES: Se envían 3 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <i>Jose R. ...</i>	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) <i>Luz Dany Diaz</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO <i>Ana Victoria Martinez Ortiz</i>
FIRMA: 	FIRMA: <i>Luz Dany Diaz</i>	CARGO: <i>Directora</i>
		FIRMA:

			PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2				FECHA		24/08/2026							
ETC		Alcaldia Municipal de Bucaramanga				MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA							
INSTITUCION		INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA				SEDE EDUCATIVA		SEDE B: INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA							
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR				No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS							
G1 PREESCOLAR		16	16	AGOSTO 24				MENU16							
G2 PRIMARIA		42	42	AGOSTO 25				MENU17							
G3 SECUNDARIA		52	52	AGOSTO 26				MENU18							
G4 MEDIA		23	23	AGOSTO 27				MENU19							
Total		133	133	AGOSTO 28				MENU20							
				Semana 28				Semana 4							
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platanio	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	56.21	56.21	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	15.05	15.05	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	50.65	50.65	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	500 g	15.40	15.40	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	1.60	1.60	✓		✓			✓			✓	
		Maíz tierno	500 g	4.06	4.06	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	25.42	25.42	✓		✓			✓			✓	
	Pasta Fideos x 125 g	125 g	7.70	7.70	✓		✓			✓			✓		
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	1.48	1.48	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	3.99	3.99	✓		✓			✓			✓	
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	6.72	6.72	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	3.31	3.31	✓		✓			✓			✓	
		Melón	kg	5.78	5.78	✓		✓			✓			✓	
		Naranja	kg	1.11	1.11	✓		✓			✓			✓	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
	Piña	kg	5.44	5.44	✓		✓			✓			✓		
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.42	0.42	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	7.63	7.63	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junco	kg	1.33	1.33	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.18	0.18	✓		✓			✓			✓	
		Habichuela	kg	1.03	1.03	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	5.11	5.11	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	4.84	4.84	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	1.42	1.42	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	24.00	24.00	✓		✓			✓			✓	
Zanahoria		kg	4.88	4.88	✓		✓			✓			✓		
		Crema de leche	200 g	3.25	3.25	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	7.42	7.42	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera líquida pasteurizada	1100 ml	4.02	4.02	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	7.87	7.87	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	1.33	1.33	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	9.79	9.79	✓		✓			✓			✓	
		Carne molida de res	kg	9.79	9.79	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	25.25	25.25	✓		✓			✓			✓	
		4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	172.21	172.21	✓		✓			✓			✓
4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	6.18	6.18	✓		✓			✓			✓		
	Lenteja	500 g	6.18	6.18	✓		✓			✓			✓		
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1000 cc	9.95	9.95	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	125 g	2.31	2.31	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azucar blanco	500 g	11.09	11.09	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	2.96	2.96	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	1.33	1.33	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	5.32	5.32	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	6.65	6.65	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	3.99	3.99	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 3 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <i>Esteban Quisad</i>	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE (operador): <i>Luz Dary Diaz</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: <i>Ana Victoria Martinez Ortiz</i>
FIRMA: 	FIRMA: <i>Luz Dary Diaz</i>	CARGO: <i>Rectora</i>
		FIRMA:

<div><div><div>Gobierno de Colombia</div></div><div><div>Educación</div></div><div><div>Aprender para la Vida</div></div><div><div>BUCARAMANGA</div></div><div><div>P.E.</div></div></div> <div>PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO</div>																
OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2			FECHA	31/08/2026											
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga			MUNICIPIO O VEREDA	BUGARAMANGA											
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA			SEDE EDUCATIVA	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA											
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR			No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS									
G1 PREESCOLAR		16	16	AGOSTO 31			MENU1									
G2 PRIMARIA		42	42	SEPTIEMBRE 01			MENU2									
G3 SECUNDARIA		52	52	SEPTIEMBRE 02			MENU3									
G4 MEDIA		23	23	SEPTIEMBRE 03			MENU4									
Total		133	133	SEPTIEMBRE 04			MENU5									
				Semana 29			Semana 1									
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION			
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT	
1. cereales, tuberculos, raices, platanio	1.1 Tuberculos	Papa criolla	kg	12.12	12.12	✓		✓			✓			✓		
		Papa variedad cerosa sabanera	kg	37.13	37.13	✓		✓			✓			✓		
		Platano Hartón	kg	16.02	16.02	✓		✓			✓			✓		
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	2.22	2.22	✓		✓			✓			✓		
		Arroz Blanco	500 g	63.62	63.62	✓		✓			✓			✓		
		Harina de trigo	500 g	17.00	17.00	✓		✓			✓			✓		
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	7.70	7.70	✓		✓			✓			✓		
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	1.48	1.48	✓		✓			✓			✓		
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	3.99	3.99	✓		✓			✓			✓		
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓		
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓		
		Manzana	kg	3.31	3.31	✓		✓			✓			✓		
		Maracuyá crudo (pulpa de fruta)	kg	2.22	2.22	✓		✓			✓			✓		
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓		
		Piña	kg	6.11	6.11	✓		✓			✓			✓		
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	7.98	7.98	✓		✓			✓			✓		
		2.2 Verduras	Ajo	kg	0.46	0.46	✓		✓			✓			✓	
	Cebolla cabezona		kg	8.07	8.07	✓		✓			✓			✓		
	Cebolla junca		kg	2.00	2.00	✓		✓			✓			✓		
	Cilantro		kg	0.47	0.47	✓		✓			✓			✓		
	Lechuga		kg	9.01	9.01	✓		✓			✓			✓		
	Pepino Cologbro		kg	6.02	6.02	✓		✓			✓			✓		
	Pimentón Rojo		kg	0.63	0.63	✓		✓			✓			✓		
	Tomate		kg	26.11	26.11	✓		✓			✓			✓		
	Zanahoria		kg	9.12	9.12	✓		✓			✓			✓		
	3. leche y productos lacteos		3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	5.68	5.68	✓		✓			✓			✓
		Queso doble crema		kg	10.69	10.69	✓		✓			✓			✓	
Yogurt bebible entero con azúcar		1000 ml		1.33	1.33	✓		✓			✓			✓		
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	9.79	9.79	✓		✓			✓			✓		
		Carne molida de res	kg	9.79	9.79	✓		✓			✓			✓		
		Pollo pechuga con piel	kg	25.25	25.25	✓		✓			✓			✓		
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	185.86	185.86	✓		✓			✓			✓		
		4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	6.18	6.18	✓		✓			✓			✓	
	Lenteja		500 g	6.18	6.18	✓		✓			✓			✓		
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	10.40	10.40	✓		✓			✓			✓		
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	14.98	14.98	✓		✓			✓			✓		
		Panela	500 g	1.06	1.06	✓		✓			✓			✓		
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	2.66	2.66	✓		✓			✓			✓		
		Paprika	10 g	3.99	3.99	✓		✓			✓			✓		
		Pimienta Negra	10 g	6.65	6.65	✓		✓			✓			✓		
		Sal	500 g	3.99	3.99	✓		✓			✓			✓		
		Vinagre	1000 ml	0.27	0.27	✓		✓			✓			✓		

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 3 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <i>Enrique Ocasio</i>	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) <i>Luz Dary Diaz</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO <i>Ana Victoria Martinez Ortiz</i>
FIRMA: 	FIRMA: <i>Luz Dary Diaz</i>	CARGO: <i>Retora</i>
		FIRMA: 

		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO														
OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2					FECHA	24/08/2026									
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga					MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA									
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA					SEDE EDUCATIVA	SEDE C: INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA									
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR			No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS									
G1 PREESCOLAR		0	0	AGOSTO 24			MENU16									
G2 PRIMARIA		10	10	AGOSTO 25			MENU17									
G3 SECUNDARIA		0	0	AGOSTO 26			MENU18									
G4 MEDIA		0	0	AGOSTO 27			MENU19									
Total		10	10	AGOSTO 28			MENU20									
					Semana 28			Semana 4								
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION			
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	3.69	3.69											
		Platano Hartón	kg	1.06	1.06											
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	3.32	3.32											
		Harina de maíz blanco	500 g	1.00	1.00											
		Harina de trigo	500 g	0.12	0.12											
		Maíz tierno	500 g	0.30	0.30											
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	1.60	1.60											
	Pasta Fideos x 125 g	125 g	0.48	0.48												
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60											
		Limón	kg	0.10	0.10											
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.30	0.30											
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60											
		Mango	kg	0.50	0.50											
		Manzana	kg	0.24	0.24											
		Melón	kg	0.40	0.40											
		Naranja	kg	0.08	0.08											
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60											
	Piña	kg	0.36	0.36												
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60											
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.03	0.03											
		Cebolla cabezona	kg	0.57	0.57											
		Cebolla junca	kg	0.10	0.10											
		Cilantro	kg	0.01	0.01											
		Habichuela	kg	0.08	0.08											
		Lechuga	kg	0.36	0.36											
		Pepino Cohombro	kg	0.33	0.33											
		Pimentón Rojo	kg	0.11	0.11											
		Tomate	kg	1.68	1.68											
Zanahoria		kg	0.34	0.34												
3. leche y productos lacteos		3. Leche y Lacteos	Crema de leche	200 g	0.20	0.20										
	Leche Entera en Polvo x 380 g		380 g	0.51	0.51											
	Leche Entera liquida pasteurizada		1100 ml	0.25	0.25											
	Queso doble crema		kg	0.55	0.55											
	Yogurt bebible entero con azúcar		1000 ml	0.10	0.10											
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	0.68	0.68											
		Carne molida de res	kg	0.68	0.68											
		Pollo pechuga con piel	kg	1.61	1.61											
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	12.73	12.73											
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.30	0.30											
Lenteja		500 g	0.30	0.30												
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1000 cc	0.67	0.67											
		Margarina esparcible	125 g	0.16	0.16											
6. azucares	6. Azucares	Azucar blanco	500 g	0.72	0.72											
		Panela	500 g	0.20	0.20											
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.10	0.10											
		Paprika	10 g	0.40	0.40											
		Pimienta Negra	10 g	0.50	0.50											
		Sal	500 g	0.30	0.30											
		Vinagre	1000 ml	0.01	0.01											

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <i>Carretero Reusado</i>	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) <i>Ana Liliana Aguilar</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO <i>Ana Victoria Martinez Ortiz</i>
FIRMA: 	FIRMA: <i>Ana Liliana Aguilar</i>	CARGO: <i>Rectora</i>
		FIRMA:

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2				FECHA		31/08/2026									
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga				MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA									
INSTITUCIÓN	INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA				SEDE EDUCATIVA		SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA									
GRUPO ETAREO		No.RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR				No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS								
G1 PREESCOLAR		0	0	AGOSTO 31				MENU1								
G2 PRIMARIA		10	10	SEPTIEMBRE 01				MENU2								
G3 SECUNDARIA		0	0	SEPTIEMBRE 02				MENU3								
G4 MEDIA		0	0	SEPTIEMBRE 03				MENU4								
				SEPTIEMBRE 04				MENUS								
Total		10	10	Semana 29				Semana 1								
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS S	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION			
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT	
1. cereales, tuberculos, raices, plátano	1.1 Tuberculos	Papa criolla	kg	0.80	0.80	/		/			/			/		
		Papa variedad cerosa sabanera	kg	2.31	2.31	/		/			/			/		
		Plátano Hartón	kg	1.04	1.04	/		/			/			/		
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	0.17	0.17	/		/			/			/		
		Arroz Blanco	500 g	4.16	4.16	/		/			/			/		
		Harina de trigo	500 g	1.12	1.12	/		/			/			/		
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pasta Fideos x 125 g	125 g	0.48	0.48	/		/			/			/		
		Limon	kg	0.10	0.10	/		/			/			/		
		Limon crudo (pulpa de fruta)	kg	0.30	0.30	/		/			/			/		
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	/		/			/			/		
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	/		/			/			/		
		Manzana	kg	0.24	0.24	/		/			/			/		
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	0.15	0.15	/		/			/			/		
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	/		/			/			/		
	2.2 Verduras	Piña	kg	0.45	0.45	/		/			/			/		
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	0.60	0.60	/		/			/			/		
		Ajo	kg	0.03	0.03	/		/			/			/		
		Cebolla cabezona	kg	0.60	0.60	/		/			/			/		
		Cebolla junca	kg	0.15	0.15	/		/			/			/		
		Cilantro	kg	0.04	0.04	/		/			/			/		
		Lechuga	kg	0.64	0.64	/		/			/			/		
		Pepino Cohombro	kg	0.40	0.40	/		/			/			/		
		Pimentón Rojo	kg	0.05	0.05	/		/			/			/		
		Tomate	kg	1.85	1.85	/		/			/			/		
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Zanahoria	kg	0.62	0.62	/		/			/			/		
		Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	0.45	0.45	/		/			/			/		
		Queso doble crema	kg	0.75	0.75	/		/			/			/		
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.10	0.10	/		/			/			/		
		Carne de Cerdo	kg	0.68	0.68	/		/			/			/		
		Carne molida de res	kg	0.68	0.68	/		/			/			/		
	4.2 Huevo	Pollo pechuga con piel	kg	1.61	1.61	/		/			/			/		
		Huevo de gallina	55 g	13.13	13.13	/		/			/			/		
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.30	0.30	/		/			/			/		
Lenteja		500 g	0.30	0.30	/		/			/			/			
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.70	0.70	/		/			/			/		
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	0.96	0.96	/		/			/			/		
		Panela	500 g	0.08	0.08	/		/			/			/		
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Oregano	10 g	0.20	0.20	/		/			/			/		
		Paprika	10 g	0.30	0.30	/		/			/			/		
		Pimienta Negra	10 g	0.50	0.50	/		/			/			/		
		Sal	500 g	0.30	0.30	/		/			/			/		
		Vinagre	1000 ml	0.02	0.02	/		/			/			/		

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <i>Esteban Blandin</i>	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador): <i>Ana Liliana Aguilar</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: <i>Ana Victoria Martinez Ortiz</i>
FIRMA: 	FIRMA: <i>Ana Liliana Aguilar</i>	CARGO: <i>Directora</i>
		FIRMA: 

51526



Gobierno de Colombia



Educación



Aprender



BUCARAMANGA



BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA

APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2			FECHA	10/08/2026										
ETC	Alcaldía Municipal de Bucaramanga			MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA										
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA			SEDE EDUCATIVA	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA										
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR			No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS								
G1 PREESCOLAR		0	0	AGOSTO 10			MENU6								
G2 PRIMARIA		8	8	AGOSTO 11			MENU7								
G3 SECUNDARIA		19	19	AGOSTO 12			MENU8								
G4 MEDIA		0	0	AGOSTO 13			MENU9								
G4 MEDIA		0	0	AGOSTO 14			MENU10								
Total		27	27	Semana 26			Semana 2								
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	6.45	6.45	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	5.95	5.95	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	0.45	0.45	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	10.94	10.94	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	500 g	3.08	3.08	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	1.60	1.60	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pasta Macarrón x 250 g	250 g	5.54	5.54	✓		✓			✓			✓	
		Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	1.62	1.62	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	0.42	0.42	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.81	0.81	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	1.35	1.35	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	1.62	1.62	✓		✓			✓			✓	
		Mora cruda (pulpa de fruta)	kg	1.62	1.62	✓		✓			✓			✓	
		Papaya	kg	0.91	0.91	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	0.98	0.98	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Tropical (pulpa de fruta)	kg	1.62	1.62	✓		✓			✓			✓	
		Ahuyama	kg	0.32	0.32	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.09	0.09	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.27	0.27	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	1.98	1.98	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.54	0.54	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Tomate	kg	5.94	5.94	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	0.73	0.73	✓		✓			✓			✓	
		Crema de leche	200 g	0.73	0.73	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.54	1.54	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera líquida pasteurizada	1100 ml	0.95	0.95	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Queso doble crema	kg	1.70	1.70	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.27	0.27	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Cerdo	kg	1.97	1.97	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Carne de Res	kg	1.97	1.97	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	5.17	5.17	✓		✓			✓			✓	
		Huevo de gallina	55 g	29.19	29.19	✓		✓			✓			✓	
4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.19	1.19	✓		✓			✓			✓		
	Lenteja	500 g	1.19	1.19	✓		✓			✓			✓		
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	2.07	2.07	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	2.70	2.70	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.35	0.35	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	10 g	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	1.08	1.08	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	1.62	1.62	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.81	0.81	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

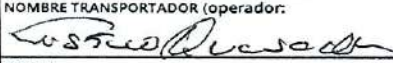
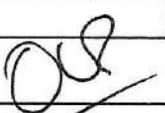
<div><div><div>Gobierno de Colombia</div></div><div><div>Educación</div></div><div><div>Aprender</div></div><div><div>BUCARAMANGA</div></div><div><div>PSE</div></div></div> <div>PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO</div>															
OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2			FECHA		18/08/2026								
ETC		Alcaldía Municipal de Bucaramanga			MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA								
INSTITUCIÓN		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA			SEDE EDUCATIVA		SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA								
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR				No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS							
G1 PREESCOLAR		0	0	AGOSTO 18				MENU12							
G2 PRIMARIA		9	9	AGOSTO 19				MENU13							
G3 SECUNDARIA		19	19	AGOSTO 20				MENU14							
G4 MEDIA		0	0	AGOSTO 21				MENU15							
Total		28	28	Semana 27				Semana 3							
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platanó	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	3.04	3.04	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	6.32	6.32	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	8.65	8.65	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	500 g	3.18	3.18	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	5.70	5.70	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	0.40	0.40	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.84	0.84	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	1.87	1.87	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ahuyama	kg	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.07	0.07	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	1.24	1.24	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.14	0.14	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	2.43	2.43	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	4.87	4.87	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	1.35	1.35	✓		✓			✓			✓	
		3. leche y productos lácteos	3. Leche y Lácteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.06	1.06	✓		✓			✓		
Leche Entera líquida pasteurizada	1100 ml			0.98	0.98	✓		✓			✓			✓	
Queso doble crema	kg			1.23	1.23	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	kg	2.04	2.04	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	5.33	5.33	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	30.20	30.20	✓		✓			✓			✓	
		4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.22	1.22	✓		✓			✓			✓
	Lenteja		500 g	1.22	1.22	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1000 cc	1.71	1.71	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	125 g	0.60	0.60	✓		✓			✓			✓	
6. azúcares	6. Azúcares	Azúcar blanco	500 g	2.13	2.13	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.56	0.56	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	0.84	0.84	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	1.12	1.12	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.67	0.67	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):  FIRMA: 	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) Alba Mary Ortiz ✓ FIRMA: Alba Mary Ortiz ✓	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO Ana Victoria Martinez Ortiz CARGO: Rectora FIRMA: 
---	--	--

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2			FECHA	24/08/2026										
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga			MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA										
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA			SEDE EDUCATIVA	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA										
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR			No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS								
G1 PREESCOLAR		0	0	AGOSTO 24			MENU16								
G2 PRIMARIA		9	9	AGOSTO 25			MENU17								
G3 SECUNDARIA		19	19	AGOSTO 26			MENU18								
G4 MEDIA		0	0	AGOSTO 27			MENU19								
Total		28	28	Semana 28			Semana 4								
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raíces, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	11.99	11.99	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	3.24	3.24	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	11.27	11.27	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	500 g	3.18	3.18	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	0.34	0.34	✓		✓			✓			✓	
		Maíz tierno	500 g	0.84	0.84	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	5.70	5.70	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pasta Fideos x 125 g	125 g	1.65	1.65	✓		✓			✓			✓	
		Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	0.32	0.32	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.84	0.84	✓		✓			✓			✓	
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	1.40	1.40	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	0.66	0.66	✓		✓			✓			✓	
		Melón	kg	1.12	1.12	✓		✓			✓			✓	
		Naranja	kg	0.23	0.23	✓		✓			✓			✓	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Piña	kg	1.19	1.19	✓		✓			✓			✓	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.09	0.09	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	1.59	1.59	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.28	0.28	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Habichuela	kg	0.22	0.22	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	1.02	1.02	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cuhombro	kg	1.01	1.01	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.30	0.30	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Tomate	kg	4.98	4.98	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	1.07	1.07	✓		✓			✓			✓	
		Crema de leche	200 g	0.75	0.75	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.59	1.59	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	0.87	0.87	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Queso doble crema	kg	1.72	1.72	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.28	0.28	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Cerdo	kg	2.04	2.04	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Carne molida de res	kg	2.04	2.04	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	5.33	5.33	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Huevo de gallina	55 g	36.79	36.79	✓		✓			✓			✓	
Frijol rojo		500 g	1.22	1.22	✓		✓			✓			✓		
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Lenteja	500 g	1.22	1.22	✓		✓			✓			✓	
		Aceite	1000 cc	2.16	2.16	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	125 g	0.45	0.45	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	2.36	2.36	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.64	0.64	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.28	0.28	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	1.12	1.12	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	1.40	1.40	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.84	0.84	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	

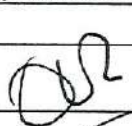
C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): 	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE (operador): Alba Mary Ortiz ✓	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Ana Victoria Martinez Ortiz.
FIRMA: 	FIRMA: Alba Mary Ortiz ✓	CARGO: Rectora
		FIRMA: 

51579

<div><div>Gobierno de Colombia</div></div> <div><div>Educación</div></div> <div><div>Alimentos para Aprender</div></div> <div><div>BUCARAMANGA</div></div> <div><div>P.E.</div></div>				PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2				FECHA		31/08/2026							
ETC		Alcaldia Municipal de Bucaramanga				MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA							
INSTITUCION		INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA				SEDE EDUCATIVA		SEDE D INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA							
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR				No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS							
G1 PREESCOLAR		0	0	AGOSTO 31				MENU1							
G2 PRIMARIA		9	9	SEPTIEMBRE 01				MENU2							
G3 SECUNDARIA		19	19	SEPTIEMBRE 02				MENU3							
G4 MEDIA		0	0	SEPTIEMBRE 03				MENU4							
				SEPTIEMBRE 04				MENU5							
Total		28	28	Semana 29				Semana 1							
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platanos	1.1 Tuberculos	Papa criolla	kg	2.62	2.62	✓		✓			✓			✓	
		Papa variedad cerosa sabanera	kg	7.90	7.90	✓		✓			✓			✓	
		Platano Harton	kg	3.44	3.44	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidon de maiz	90 g	0.47	0.47	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	14.16	14.16	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	3.52	3.52	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pasta Fideos x 125 g	125 g	1.65	1.65	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	0.32	0.32	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.84	0.84	✓		✓			✓			✓	
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	0.66	0.66	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	0.48	0.48	✓		✓			✓			✓	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	1.27	1.27	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	1.68	1.68	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.42	0.42	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	1.78	1.78	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	kg	1.25	1.25	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	5.42	5.42	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Zanahoria	kg	1.97	1.97	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.23	1.23	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	2.34	2.34	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.28	0.28	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Cerdo	kg	2.04	2.04	✓		✓			✓			✓	
		Carne molida de res	kg	2.04	2.04	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Pollo pechuga con piel	kg	5.33	5.33	✓		✓			✓			✓	
		Huevo de gallina	55 g	39.45	39.45	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.22	1.22	✓		✓			✓			✓	
Lenteja		500 g	1.22	1.22	✓		✓			✓			✓		
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	2.26	2.26	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	3.14	3.14	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.22	0.22	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.56	0.56	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	0.84	0.84	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	1.40	1.40	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.84	0.84	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <i>Estudio Duesode</i>	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE (operador): <i>Alba Mary Ortiz V</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: <i>Ana Victoria Martinez Ortiz</i>
FIRMA: 	FIRMA: <i>Alba Mary Ortiz V</i>	CARGO: <i>Rectora</i>
		FIRMA: 

				PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2				FECHA		03/08/2026							
ETC		Alcaldia Municipal de Bucaramanga				MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA							
INSTITUCION		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA				SEDE EDUCATIVA		SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA							
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR				No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS							
G1 PREESCOLAR		4	4	AGOSTO 03				MENU1							
G2 PRIMARIA		34	34	AGOSTO 04				MENU2							
G3 SECUNDARIA		0	0	AGOSTO 05				MENU3							
G4 MEDIA		0	0	AGOSTO 06				MENU4							
Total		38	38	Semana 25				Semana 1							
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa criolla	kg	2.92	2.92	/		/			/			/	
		Papa variedad cerosa sabanera	kg	4.29	4.29	/		/			/			/	
		Platano Hartón	kg	3.82	3.82	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	12.02	12.02	/		/			/			/	
		Harina de trigo	500 g	3.72	3.72	/		/			/			/	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	1.76	1.76	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.27	0.27	/		/			/			/	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	1.14	1.14	/		/			/			/	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	2.28	2.28	/		/			/			/	
		Manzana	kg	0.87	0.87	/		/			/			/	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	0.19	0.19	/		/			/			/	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	2.28	2.28	/		/			/			/	
		Piña	kg	1.69	1.69	/		/			/			/	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	2.28	2.28	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.11	0.11	/		/			/			/	
		Cebolla cabezona	kg	0.68	0.68	/		/			/			/	
		Cebolla junca	kg	0.38	0.38	/		/			/			/	
		Cilantro	kg	0.04	0.04	/		/			/			/	
		Lechuga	kg	2.35	2.35	/		/			/			/	
		Pepino Cohombro	kg	1.49	1.49	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	kg	0.18	0.18	/		/			/			/	
3. leche y productos lacteos	3 Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.64	1.64	/		/			/			/	
		Queso doble crema	kg	2.65	2.65	/		/			/			/	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.38	0.38	/		/			/			/	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	2.55	2.55	/		/			/			/	
		Carne molida de res	kg	2.55	2.55	/		/			/			/	
		Pollo pechuga con piel	kg	3.04	3.04	/		/			/			/	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	43.68	43.68	/		/			/			/	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.14	1.14	/		/			/			/	
Lenteja		500 g	1.14	1.14	/		/			/			/		
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	2.10	2.10	/		/			/			/	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	3.04	3.04	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.76	0.76	/		/			/			/	
		Paprika	10 g	0.76	0.76	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	10 g	1.52	1.52	/		/			/			/	
		Sal	500 g	0.91	0.91	/		/			/			/	
		Vinagre	1000 ml	0.04	0.04	/		/			/			/	

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: <u>Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u</u>		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <u>Walter Cuadado</u>	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) <u>Juz Marina Sandoval</u>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO <u>Ana Victoria Martinez Ortiz</u>
FIRMA: 	FIRMA: <u>Juz Marina Sandoval</u>	CARGO: <u>Rectora</u>
		FIRMA:

<div><div><div>Gobierno de Colombia</div></div><div><div>Educación</div></div><div><div>Aprender</div></div><div><div>BUCARAMANGA</div></div><div><div>P.E.</div></div></div> <div>PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO</div>																
OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2			FECHA	10/08/2026											
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga			MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA											
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA			SEDE EDUCATIVA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA											
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR			No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS									
G1 PREESCOLAR		4	4	AGOSTO 10			MENU6									
G2 PRIMARIA		34	34	AGOSTO 11			MENU7									
G3 SECUNDARIA		0	0	AGOSTO 12			MENU8									
G4 MEDIA		0	0	AGOSTO 13			MENU9									
Total		38	38	AGOSTO 14			MENU10									
				Semana 25			Semana 2									
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION			
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	7.73	7.73											
		Plátano Hartón	kg	7.38	7.38											
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	0.63	0.63											
		Arroz Blanco	500 g	12.02	12.02											
		Harina de maíz blanco	500 g	3.72	3.72											
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	1.76	1.76											
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pasta Macarrón x 250 g	250 g	5.82	5.82											
		Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	2.28	2.28											
		Limon	kg	0.53	0.53											
		Limon crudo (pulpa de fruta)	kg	1.14	1.14											
		Mango	kg	1.86	1.86											
		Maracuya cruda (pulpa de fruta)	kg	2.28	2.28											
		Mora cruda (pulpa de fruta)	kg	2.28	2.28											
		Papaya	kg	1.06	1.06											
	2.2 Verduras	Piña	kg	1.35	1.35											
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	2.28	2.28											
		Ahuyama	kg	0.45	0.45											
		Ajo	kg	0.13	0.13											
		Cebolla cabeza	kg	2.32	2.32											
		Cebolla junca	kg	0.38	0.38											
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Cilantro	kg	0.04	0.04											
		Pepino Cohombro	kg	2.71	2.71											
		Perejil	kg	0.08	0.08											
		Pimentón Rojo	kg	0.76	0.76											
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Tomate	kg	7.55	7.55											
		Zanahoria	kg	1.00	1.00											
		Crema de leche	200 g	0.72	0.72											
	4.2 Huevo	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.95	1.95											
		Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	1.15	1.15											
		Queso doble crema	kg	2.02	2.02											
4.3 Granos	Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.38	0.38												
	Carne de Cerdo	kg	2.55	2.55												
	Carne de Res	kg	2.55	2.55												
5. grasas y	5. Grasas y	Pollo pechuga con piel	kg	6.09	6.09											
		Huevo de gallina	55 g	38.38	38.38											
6. azucars	6. Azucars	Frijol rojo	500 g	1.14	1.14											
		Lenteja	500 g	1.14	1.14											
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Aceite	1000 cc	2.43	2.43											
		Azúcar blanco	500 g	3.26	3.26											
		Panela	500 g	0.36	0.36											
		Curcuma	10 g	1.52	1.52											
		Paprika	10 g	1.52	1.52											
		Pimienta Negra	10 g	2.28	2.28											
		Sal	500 g	1.14	1.14											
		Vinagre	1000 ml	0.08	0.08											

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <i>Fernando Rusear</i>	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) <i>Juz Marina Sandoval</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO <i>Ana Victoria Martinez Ortiz</i>
FIRMA: <i>[Signature]</i>	FIRMA: <i>Juz Marina Sandoval</i>	CARGO: <i>Rectora</i>
		FIRMA: <i>[Signature]</i>



Gobierno de Colombia



Educación



Aprender



BUCARAMANGA



P.E.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA

APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR

UNION TEMPORAL BGA INNOVA2

FECHA

18/08/2026

ETC

Alcaldia Municipal de Bucaramanga

MUNICIPIO O VEREDA

BUCARAMANGA

INSTITUCION

INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

SEDE EDUCATIVA

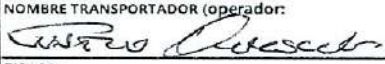
SEDE E: INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR		No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS	
G1 PREESCOLAR	4	4	AGOSTO 18		MENU12	
G2 PRIMARIA	34	34	AGOSTO 19		MENU13	
G3 SECUNDARIA	0	0	AGOSTO 20		MENU14	
G4 MEDIA	0	0	AGOSTO 21		MENU15	
Total	38	38	Semana 27		Semana 3	

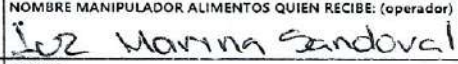
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION				
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT		
1. cereales, tuberculos, raices, platanos	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	3.65	3.65												
		Plátano Hartón	kg	7.59	7.59												
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	9.14	9.14												
		Harina de maíz blanco	500 g	3.72	3.72												
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	5.82	5.82												
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	2.28	2.28												
		Limón	kg	0.49	0.49												
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	1.14	1.14												
		Mango	kg	2.24	2.24												
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	2.28	2.28												
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	2.28	2.28												
		Ahuyama	kg	0.13	0.13												
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.10	0.10												
		Cebolla cabezona	kg	1.66	1.66												
		Cebolla junca	kg	0.19	0.19												
		Cilantro	kg	0.05	0.05												
		Pepino Cohombro	kg	3.21	3.21												
		Perejil	kg	0.04	0.04												
		Pimentón Rojo	kg	0.36	0.36												
		Tomate	kg	6.00	6.00												
		Zanahoria	kg	1.79	1.79												
		3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.30	1.30										
				Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml	1.17	1.17										
				Queso doble crema	kg	1.43	1.43										
		4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	kg	2.55	2.55										
Pollo pechuga con piel	kg			6.09	6.09												
4.2 Huevo	Huevo de gallina		55 g	38.38	38.38												
	4.3 Granos		Frijol rojo	500 g	1.14	1.14											
Lenteja			500 g	1.14	1.14												
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1000 cc	1.95	1.95												
		Margarina esparcible	125 g	0.58	0.58												
6. azucars	6. Azucars	Azúcar blanco	500 g	2.43	2.43												
		Orégano	10 g	0.76	0.76												
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	10 g	1.14	1.14												
		Pimienta Negra	10 g	1.52	1.52												
		Sal	500 g	0.91	0.91												
		Vinagre	1000 ml	0.08	0.08												

C: Cumple NC: No Cumple

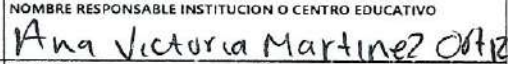
OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):


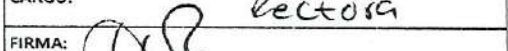
FIRMA:


NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)


FIRMA:


NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO


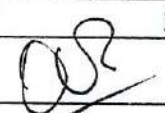
CARGO:
Directora

FIRMA:


Página 1 de 1

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2			FECHA	24/08/2026										
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga			MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA										
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA			SEDE EDUCATIVA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA										
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR			No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS								
G1 PREESCOLAR		4	4	AGOSTO 24			MENU16								
G2 PRIMARIA		32	32	AGOSTO 25			MENU17								
G3 SECUNDARIA		0	0	AGOSTO 26			MENU18								
G4 MEDIA		0	0	AGOSTO 27			MENU19								
				AGOSTO 28			MENU20								
Total		36	36	Semana 28			Semana 4								
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	12.60	12.60	/		/			/			/	
		Plátano Hartón	kg	3.69	3.69	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	11.36	11.36	/		/			/			/	
		Harina de maíz blanco	500 g	3.52	3.52	/		/			/			/	
		Harina de trigo	500 g	0.43	0.43	/		/			/			/	
		Maiz tierno	500 g	1.04	1.04	/		/			/			/	
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	5.50	5.50	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pasta Fideos x 125 g	125 g	1.66	1.66	/		/			/			/	
		Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	/		/			/			/	
		Limón	kg	0.36	0.36	/		/			/			/	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	1.08	1.08	/		/			/			/	
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	/		/			/			/	
		Mango	kg	1.76	1.76	/		/			/			/	
		Manzana	kg	0.82	0.82	/		/			/			/	
		Melón	kg	1.44	1.44	/		/			/			/	
		Naranja	kg	0.30	0.30	/		/			/			/	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Piña	kg	1.24	1.24	/		/			/			/	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16	/		/			/			/	
		Ajo	kg	0.11	0.11	/		/			/			/	
		Cebolla cabezona	kg	2.00	2.00	/		/			/			/	
		Cebolla junca	kg	0.36	0.36	/		/			/			/	
		Cilantro	kg	0.05	0.05	/		/			/			/	
		Habichuela	kg	0.28	0.28	/		/			/			/	
		Lechuga	kg	1.27	1.27	/		/			/			/	
		Pepino Cohombro	kg	1.17	1.17	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	kg	0.38	0.38	/		/			/			/	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Tomate	kg	5.91	5.91	/		/			/			/	
		Zanahoria	kg	1.20	1.20	/		/			/			/	
		Crema de leche	200 g	0.68	0.68	/		/			/			/	
		Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.85	1.85	/		/			/			/	
		Leche Entera líquida pasteurizada	1100 ml	0.91	0.91	/		/			/			/	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Queso doble crema	kg	1.85	1.85	/		/			/			/	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.36	0.36	/		/			/			/	
		Carne de Cerdo	kg	2.42	2.42	/		/			/			/	
	4.2 Huevo	Carne molida de res	kg	2.42	2.42	/		/			/			/	
		Pollo pechuga con piel	kg	5.76	5.76	/		/			/			/	
		Huevo de gallina	55 g	45.42	45.42	/		/			/			/	
4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.08	1.08	/		/			/			/		
	Lenteja	500 g	1.08	1.08	/		/			/			/		
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1000 cc	2.33	2.33	/		/			/			/	
		Margarina esparcible	125 g	0.58	0.58	/		/			/			/	
6. azucares	6. Azucares	Azucar blanco	500 g	2.58	2.58	/		/			/			/	
		Panela	500 g	0.72	0.72	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.36	0.36	/		/			/			/	
		Paprika	10 g	1.44	1.44	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	10 g	1.80	1.80	/		/			/			/	
		Sal	500 g	1.08	1.08	/		/			/			/	
		Vinagre	1000 ml	0.04	0.04	/		/			/			/	

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <i>Eusebio Rueda</i>	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) <i>Juz Marina Sandoval</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO <i>Ana Victoria Martinez Ortiz</i>
FIRMA: 	FIRMA: <i>Juz Marina Sandoval</i>	CARGO: <i>Rectora</i>
		FIRMA: 



Gobierno de Colombia



Educación



Alimentos para Aprender



BUCARAMANGA



FNE

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA

APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2			FECHA	31/08/2026		
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga			MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA		
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA			SEDE EDUCATIVA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		

GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR		No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS	
G1 PREESCOLAR		4	4	AGOSTO 31		MENU1	
G2 PRIMARIA		32	32	SEPTIEMBRE 01		MENU2	
G3 SECUNDARIA		0	0	SEPTIEMBRE 02		MENU3	
G4 MEDIA		0	0	SEPTIEMBRE 03		MENU4	
G4 MEDIA		0	0	SEPTIEMBRE 04		MENU5	
Total		36	36	Semana 29		Semana 1	

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION			
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT	
1. cereales, tuberculos, raices, platanio	1.1 Tuberculos	Papa criolla	kg	2.76	2.76											
		Papa variedad cerosa sabanera	kg	7.90	7.90											
		Platano Hartón	kg	3.61	3.61											
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	0.60	0.60											
		Arroz Blanco	500 g	14.24	14.24											
		Harina de trigo	500 g	3.95	3.95											
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pasta Fideos x 125 g	125 g	1.66	1.66											
		Limón	kg	0.36	0.36											
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	1.08	1.08											
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16											
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16											
		Manzana	kg	0.82	0.82											
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	0.54	0.54											
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16											
		Piña	kg	1.60	1.60											
	2.2 Verduras	Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	2.16	2.16											
		Ajo	kg	0.13	0.13											
		Cebolla cabezona	kg	2.12	2.12											
		Cebolla junca	kg	0.54	0.54											
		Cilantro	kg	0.13	0.13											
		Lechuga	kg	2.22	2.22											
		Pepino Cohombro	kg	1.41	1.41											
		Pimentón Rojo	kg	0.17	0.17											
		Tomate	kg	6.50	6.50											
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Zanahoria	kg	2.20	2.20											
		Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1.55	1.55											
		Queso doble crema	kg	2.50	2.50											
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.36	0.36											
		Carne de Cerdo	kg	2.42	2.42											
		Carne molida de res	kg	2.42	2.42											
	4.2 Huevo	Pollo pechuga con piel	kg	5.76	5.76											
		Huevo de gallina	55 g	47.19	47.19											
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	1.08	1.08											
Lenteja		500 g	1.08	1.08												
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	2.44	2.44											
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	3.46	3.46											
		Panela	500 g	0.29	0.29											
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.72	0.72											
		Paprika	10 g	1.08	1.08											
		Pimienta Negra	10 g	1.80	1.80											
		Sal	500 g	1.08	1.08											
		Vinagre	1000 ml	0.07	0.07											

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

<div><div><div>Gobierno de Colombia</div></div><div><div>Educación</div></div><div><div>los pases Aprender</div></div><div><div>BUCARAMANGA</div></div><div><div>P.E.</div></div></div>				PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
OPERADOR	UNION TEMPORAL BCA INNOVA2			FECHA	03/08/2026										
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga			MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA										
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA			SEDE EDUCATIVA	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA										
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR			No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS								
G1 PREESCOLAR		3	3	AGOSTO 03			MENU1								
G2 PRIMARIA		10	10	AGOSTO 04			MENU2								
G3 SECUNDARIA		0	0	AGOSTO 05			MENU3								
G4 MEDIA		0	0	AGOSTO 06			MENU4								
Total		13	13	Semana 25			Semana 1								
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raíces, plátano	1.1 Tuberculos	Papa criolla	kg	0.95	0.95	✓		✓			✓			✓	
		Papa variedad cerosa sabanera	kg	1.38	1.38	✓		✓			✓			✓	
		Platano Hartón	kg	1.25	1.25	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	3.87	3.87	✓		✓			✓			✓	
		harina de trigo	500 g	1.24	1.24	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	0.58	0.58	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limon	kg	0.09	0.09	✓		✓			✓			✓	
		Limon crudo (pulpa de fruta)	kg	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓	
		Mango crudo (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	0.29	0.29	✓		✓			✓			✓	
		Maracuya crudo (pulpa de fruta)	kg	0.07	0.07	✓		✓			✓			✓	
		Naranja crudo (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Pina	kg	0.56	0.56	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.23	0.23	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Echuga	kg	0.77	0.77	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Colognato	kg	0.50	0.50	✓		✓			✓			✓	
		Pimenton Rojo	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	1.69	1.69	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lácteos	3. Leche y lácteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	0.54	0.54	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	0.83	0.83	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	0.86	0.86	✓		✓			✓			✓	
		Carne molida de res	kg	0.86	0.86	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	1.03	1.03	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	14.91	14.91	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓	
Lenteja		500 g	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓		
5. grasas y	5. Grasas y	Acetite	1000 cc	0.69	0.69	✓		✓			✓			✓	
6. azúcares	6. Azúcares	Azúcar blanco	500 g	1.04	1.04	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	0.52	0.52	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.31	0.31	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <i>Esteban Rios</i>	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) <i>Lourdes marin R</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO <i>Ana Victoria Martinez Ortiz</i>
FIRMA: 	FIRMA: <i>Lourdes marin R</i>	CARGO: <i>Rectora</i>
		FIRMA: 

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA

APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR

UNION TEMPORAL BGA INNOVA2

FECHA

10/08/2026

ETC

Alcaldia Municipal de Bucaramanga

MUNICIPIO O VEREDA

BUCARAMANGA

INSTITUCION

INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

SEDE EDUCATIVA

SEDE F INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA

GRUPO ETAREO	No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR		No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS	
G1 PREESCOLAR	3	3	AGOSTO 10		MENU6	
G2 PRIMARIA	10	10	AGOSTO 11		MENU7	
G3 SECUNDARIA	0	0	AGOSTO 12		MENU8	
G4 MEDIA	0	0	AGOSTO 13		MENU9	
Total	13	13	AGOSTO 14		MENU10	
			Semana 26		Semana 2	

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	2.50	2.50	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	2.43	2.43	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	0.22	0.22	✓		✓			✓			✓	
		Arroz Blanco	500 g	3.87	3.87	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	500 g	1.24	1.24	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	0.58	0.58	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Macarrón x 250 g	250 g	1.89	1.89	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	0.18	0.18	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	0.62	0.62	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Mora cruda (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Papaya	kg	0.35	0.35	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	0.45	0.45	✓		✓			✓			✓	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ahuyama	kg	0.15	0.15	✓		✓			✓			✓	
		Ajo	kg	0.05	0.05	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cihombro	kg	0.89	0.89	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	kg	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	2.52	2.52	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	kg	0.33	0.33	✓		✓			✓			✓	
		3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Crema de leche	200 g	0.23	0.23	✓		✓			✓		
Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g			0.67	0.67	✓		✓			✓			✓	
Leche Entera líquida pasteurizada	1100 ml			0.37	0.37	✓		✓			✓			✓	
Queso doble crema	kg			0.63	0.63	✓		✓			✓			✓	
Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml			0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	0.86	0.86	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	kg	0.86	0.86	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	2.06	2.06	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	13.13	13.13	✓		✓			✓			✓	
		4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓
Lenteja	500 g		0.39	0.39	✓		✓			✓			✓		
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.80	0.80	✓		✓			✓			✓	
6. azucars	6. Azucars	Azúcar blanco	500 g	1.11	1.11	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.12	0.12	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	10 g	0.52	0.52	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	0.52	0.52	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):
Fernando Pineda

FIRMA:

NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)
Lourdes marin R

FIRMA:
Lourdes marin R

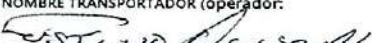
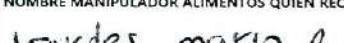
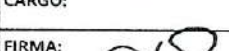
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Ana Victoria Martinez Ortiz

CARGO:
Rectora

FIRMA:

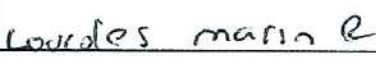
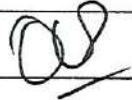
Página 1 de 1

<div><div>Gobierno de Colombia</div></div> <div><div>Educación</div></div> <div><div>Aprender</div></div> <div><div>AGRICULTURA</div></div> <div><div>PNP</div></div>				PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2		FECHA		18/08/2026									
ETC		Alcaldia Municipal de Bucaramanga		MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA									
INSTITUCION		INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		SEDE EDUCATIVA		SEDE F: INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA									
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR			No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS								
G1 PREESCOLAR		3	3	AGOSTO 18			MENU12								
G2 PRIMARIA		10	10	AGOSTO 19			MENU13								
G3 SECUNDARIA		0	0	AGOSTO 20			MENU14								
G4 MEDIA		0	0	AGOSTO 21			MENU15								
Total		13	13	Semana 27			Semana 3								
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	GANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	1.19	1.19										
		Plátano Hartón	kg	2.50	2.50										
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	2.95	2.95										
		Harina de maíz blanco	500 g	1.24	1.24										
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	1.89	1.89										
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78										
		Limón	kg	0.17	0.17										
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.39	0.39										
		Mango	kg	0.75	0.75										
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78										
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78										
		Ahuyama	kg	0.05	0.05										
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.03	0.03										
		Cebolla cabezona	kg	0.56	0.56										
		Cebolla junca	kg	0.07	0.07										
		Cilantro	kg	0.02	0.02										
		Pepino Cuhombro	kg	1.07	1.07										
		Perejil	kg	0.01	0.01										
		Pimentón Rojo	kg	0.12	0.12										
		Tomate	kg	2.00	2.00										
		Zanahoria	kg	0.59	0.59										
		3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	0.44	0.44								
Leche Entera liquida pasteurizada	1100 ml			0.39	0.39										
Queso doble crema	kg			0.45	0.45										
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	kg	0.86	0.86										
		Pollo pechuga con piel	kg	2.06	2.06										
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	13.13	13.13										
		4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.39	0.39									
	Lenteja		500 g	0.39	0.39										
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1000 cc	0.64	0.64										
		Margarina esparcible	125 g	0.18	0.18										
6. azucares	6. Azucares	Azucar blanco	500 g	0.83	0.83										
		Orégano	10 g	0.26	0.26										
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	10 g	0.39	0.39										
		Pimienta Negra	10 g	0.52	0.52										
		Sal	500 g	0.31	0.31										
		Vinagre	1000 ml	0.03	0.03										

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): 	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) 	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO 
FIRMA: 	FIRMA: 	CARGO: Rectora
		FIRMA: 

51588

    		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2		FECHA	24/08/2026											
ETC	Alcaldia Municipal de Bucaramanga		MUNICIPIO O VEREDA	BUCARAMANGA											
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		SEDE EDUCATIVA	SEDE F: INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA											
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR		No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS									
G1 PREESCOLAR		3	3	AGOSTO 24		MENU16									
G2 PRIMARIA		10	10	AGOSTO 25		MENU17									
G3 SECUNDARIA		0	0	AGOSTO 26		MENU18									
G4 MEDIA		0	0	AGOSTO 27		MENU19									
Total		13	13	AGOSTO 28		MENU20									
				Semana 28		Semana 4									
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	GANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	4.29	4.29	✓		✓			✓			✓	
		Plátano Hartón	kg	1.29	1.29	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	500 g	3.87	3.87	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	500 g	1.24	1.24	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	500 g	0.16	0.16	✓		✓			✓			✓	
		Maíz tierno	500 g	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	1.89	1.89	✓		✓			✓			✓	
	Pasta Fideos x 125 g	125 g	0.58	0.58	✓		✓			✓			✓		
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba cruda (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Limón	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓	
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Mango	kg	0.62	0.62	✓		✓			✓			✓	
		Manzana	kg	0.29	0.29	✓		✓			✓			✓	
		Melón	kg	0.52	0.52	✓		✓			✓			✓	
		Naranja	kg	0.11	0.11	✓		✓			✓			✓	
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
		Piña	kg	0.42	0.42	✓		✓			✓			✓	
		Tropical (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla cabezona	kg	0.71	0.71	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	kg	0.02	0.02	✓		✓			✓			✓	
		Habichuela	kg	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	kg	0.45	0.45	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cuhombro	kg	0.41	0.41	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	kg	0.14	0.14	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	kg	2.08	2.08	✓		✓			✓			✓	
Zanahoria		kg	0.43	0.43	✓		✓			✓			✓		
3. leche y productos lácteos	3. Leche y Lácteos	Crema de leche	200 g	0.23	0.23	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	0.67	0.67	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera líquida pasteurizada	1100 ml	0.32	0.32	✓		✓			✓			✓	
		Queso doble crema	kg	0.62	0.62	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt bebible entero con azúcar	1000 ml	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	0.86	0.86	✓		✓			✓			✓	
		Carne molida de res	kg	0.86	0.86	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	kg	2.06	2.06	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	16.24	16.24	✓		✓			✓			✓	
		4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓
	Lenteja		500 g	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Acelite	1000 cc	0.81	0.81	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	125 g	0.21	0.21	✓		✓			✓			✓	
6. azúcares	6. Azúcares	Azúcar blanco	500 g	0.92	0.92	✓		✓			✓			✓	
		Panela	500 g	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	10 g	0.52	0.52	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10 g	0.65	0.65	✓		✓			✓			✓	
		Sal	500 g	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓	
		Vinagre	1000 ml	0.01	0.01	✓		✓			✓			✓	

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador)	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador)	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO
Luzmila Velez	Lourdes marin R	Aha Victoria Martinez ortiz
FIRMA:	FIRMA:	CARGO:
		Receora
		FIRMA:
		

51589

				PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
OPERADOR		UNION TEMPORAL BGA INNOVA2				FECHA		01/09/2026									
ETC		Alcaldia Municipal de Bucaramanga				MUNICIPIO O VEREDA		BUCARAMANGA									
INSTITUCION		INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA				SEDE EDUCATIVA		SEDE F: INSTITUCION EDUCATIVA RURAL BOSCONIA									
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR				No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS									
G1 PREESCOLAR		3	3														
G2 PRIMARIA		10	10	SEPTIEMBRE 01				MENU2									
G3 SECUNDARIA		0	0	SEPTIEMBRE 02				MENU3									
G4 MEDIA		0	0	SEPTIEMBRE 03				MENU4									
Total		13	13	SEPTIEMBRE 04				MENU5									
						Semana 29											
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION				
					TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT		
1. cereales, tuberculos, raices, platanio	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	kg	2.69	2.69	✓		✓			✓			✓			
		Plátano Hartón	kg	1.25	1.25	✓		✓			✓			✓			
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	0.22	0.22	✓		✓			✓			✓			
		Arroz Blanco	500 g	3.87	3.87	✓		✓			✓			✓			
		Harina de trigo	500 g	1.40	1.40	✓		✓			✓			✓			
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	0.58	0.58	✓		✓			✓			✓			
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	kg	0.13	0.13	✓		✓			✓			✓			
		Limón crudo (pulpa de fruta)	kg	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓			
		Lulo crudo (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓			
		Maracuyá cruda (pulpa de fruta)	kg	0.20	0.20	✓		✓			✓			✓			
		Naranja cruda (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓			
		Piña	kg	0.56	0.56	✓		✓			✓			✓			
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	kg	0.78	0.78	✓		✓			✓			✓			
		Ajo	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓			
	2.2 Verduras	Cebolla cabezona	kg	0.68	0.68	✓		✓			✓			✓			
		Cebolla junca	kg	0.20	0.20	✓		✓			✓			✓			
		Cilantro	kg	0.04	0.04	✓		✓			✓			✓			
		Lechuga	kg	0.33	0.33	✓		✓			✓			✓			
		Pepino Cohombre	kg	0.50	0.50	✓		✓			✓			✓			
		Pimentón Rojo	kg	0.06	0.06	✓		✓			✓			✓			
		Tomate	kg	2.25	2.25	✓		✓			✓			✓			
		Zanahoria	kg	0.36	0.36	✓		✓			✓			✓			
		3. Leche y productos lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	0.32	0.32	✓		✓			✓			✓		
			Queso doble crema	kg	0.66	0.66	✓		✓			✓			✓		
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	kg	0.86	0.86	✓		✓			✓			✓			
		Carne molida de res	kg	0.86	0.86	✓		✓			✓			✓			
		Pollo pechuga con piel	kg	1.03	1.03	✓		✓			✓			✓			
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55 g	17.01	17.01	✓		✓			✓			✓			
		4.3 Granos	Frijol rojo	500 g	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓		
	Lenteja		500 g	0.39	0.39	✓		✓			✓			✓			
5. grasas y	5. Grasas y	Aceite	1000 cc	0.67	0.67	✓		✓			✓			✓			
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	500 g	1.04	1.04	✓		✓			✓			✓			
		Panela	500 g	0.10	0.10	✓		✓			✓			✓			
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓			
		Paprika	10 g	0.26	0.26	✓		✓			✓			✓			
		Pimienta Negra	10 g	0.52	0.52	✓		✓			✓			✓			
		Sal	500 g	0.31	0.31	✓		✓			✓			✓			
		Vinagre	1000 ml	0.03	0.03	✓		✓			✓			✓			

C: Cumple NC: No Cumple		
OBSERVACIONES: Se envían 2 bolsas de agua por 6 Lt c/u		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <i>Jose Luis de la Cruz</i>	NOMBRE MANIPULADOR ALIMENTOS QUIEN RECIBE: (operador) <i>Lourdes marin R</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO <i>Ana Victoria Martinez Ortiz</i>
FIRMA: <i>[Signature]</i>	FIRMA: <i>Lourdes marin R</i>	CARGO: <i>Directora</i>
		FIRMA: <i>[Signature]</i>



INFORME DE OBLIGACIONES Nº8 AGOSTO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.21 OBLIGACIONES DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

ANEXO No. 41

- ✓ Registros del formato de pH y cloro de las sedes educativas

		LISTADO DE SEDES EDUCATIVAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	SEDE B: PILOTO, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS
2	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	SEDE C: LA VICTORIA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS
3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
4	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
6	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
7	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA
9	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD
12	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD
13	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
15	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
16	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE AB: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
19	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
21	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
22	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
23	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
24	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
26	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
27	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
29	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI
30	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI
31	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL
32	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ

UT ^{BGA} INNOVA2		FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL			CODIGO: PDS - 008
		SEDE EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE B			VERSIÓN: 01
No.	FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm - 2,0 ppm	LECTURA pH	RESPONSABLE DE MONITOREO
1	4.8.26	Grifo cocina	1,5	7,2	Alejandra OM
2	10.8.26	Grifo cocina	1,5	7,2	Alejandra OM
3	18.8.26	Grifo cocina	1,5	7,2	Alejandra OM
4	24.8.26	Grifo cocina	1,5	7,2	Alejandra OM
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

<div>UTBGA</div> <div>INNOVAP</div>		FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL			CODIGO: PDS - 008
		SEDE EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE C			VERSIÓN: 01
No.	FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm - 2,0 ppm	LECTURA pH	RESPONSABLE DE MONITOREO
1	03-08-26	Grifo #2	1.2	7.6	Alexandra O.M
2	10-08-26	Grifo #1	1.2	7.2	Alexandra O.M
3	18-08-26	Grifo #2	1.2	7.6	Alexandra O.M
4	24-08-26	Grifo #1	1.2	7.2	Alexandra O.M
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

		FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL			CODIGO: PDS - 008
		SEDE EDUCATIVA: DE SANTANDER SEDE A			VERSIÓN: 01
No.	FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm - 2,0 ppm	LECTURA pH	RESPONSABLE DE MONITOREO
1	06-08	lavo platos	10	7.2	Olga Rivero
2	11-08	lavo platos	10	7.6	Olga Rivero
3	20-08	lavaplatos	10	7.2	Olga Rivero
4	24-08	lavaplatos	10	7.6	Olga Rivero
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

		FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL			CODIGO: PDS - 008
		SEDE EDUCATIVA: SANTANDER C			VERSIÓN: 01
No.	FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm 2,0 ppm	LECTURA Ph	RESPONSABLE DE MONITOREO
1	6/8/26	LAUAPLITOS	1,5.	7,6	Vuelt Z.
2	13/8/26	LAUAPLITOS	1,0	7,6	Vuelt Z.
3	20/8/26	LAUAPLITOS	1,5	7,2.	Vuelt Z.
4	27/8/26	LAUAPLITOS	1,5.	7,6	Vuelt Z.
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					

UT ^{BSA} _{NNOVA}		FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL			CODIGO: PDS - 008
		SEDE EDUCATIVA: DE SANTANDER SEDE D			VERSIÓN: 01
No.	FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm - 2,0 ppm	LECTURA pH	RESPONSABLE DE MONITOREO
1	06/08/26	LAVAPLATOS	1,5	7,2	VuAz.
2	14/08/26	LAVAPLATOS	1,5	7,6	VuAz.
3	19/08/26	LAVAPLATOS	1,0	7,6	VuAz.
4	26/08/26	LAVAPLATOS	1,5	7,2	VuAz.
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

		FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL			CODIGO: PDS - 008
		SEDE EDUCATIVA: DE SANTANDER SEDE F			VERSIÓN: 01
No.	FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm - 2,0 ppm	LECTURA pH	RESPONSABLE DE MONITOREO
1	5/08/26	lavaplatos	1,0	7,6	Victor zapata
2	10/08/26	lavaplatos	1,0	7,2	Victor zapata
3	20/08/26	Lavaplatos	1,5	7,2	Victor Zapata
4	27/08/26	Lavaplatos	1,5	7,6	Victor Zapata
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

UTESA INNOVAP		FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL			CODIGO: PDS - 008
		SEDE EDUCATIVA: NORMAL SUPERIOR SEDE A			VERSIÓN: 01
No.	FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm - 2,0 ppm	LECTURA pH	RESPONSABLE DE MONITOREO
1	03-08-26	Grifo area lavado	0,3	7,8	ERIKA ARENIZ
2	06-08-26	Grifo area preparación	0	7,6	ERIKA ARENIZ
3	10-08-26	Grifo area lavado	3	7,8	Elba Rodriguez
4	11-08-26	Grifo area Cocina	3	7,6	Elba Rodriguez
5	12-08-26	Grifo area de preparación	3	7,6	Elba Rodriguez
6	13-08-26	Grifo area lavado	3	7,8	Elba Rodriguez
7	14-08-26	Grifo area Cocina	3	7,6	Elba Rodriguez
8	18-08-26	Grifo area lavado	3	7,6	Elba Rodriguez
9	19-08-26	Grifo area preparación	3	7,8	Elba Rodriguez
10	20-08-26	Grifo area Cocina	3	7,8	Elba Rodriguez
11	21-08-26	Grifo area lavado	3	7,6	Elba Rodriguez
12	24-08-26	Grifo area Cocina	3	7,8	Elba Rodriguez
13	25-08-26	Grifo area preparación	3	7,6	Elba Rodriguez
14	26-08-26	Grifo area lavado	3	7,8	Elba Rodriguez
15	27-08-26	Grifo area Cocina	3	7,6	Elba Rodriguez
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

<div>UTEGANNOVA</div>		FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL			CODIGO: PDS - 008
		SEDE EDUCATIVA: CUSTODIO GARCIA ROVIRA INEM SEDE A			VERSIÓN: 01
No.	FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm - 2,0 ppm	LECTURA pH	RESPONSABLE DE MONITOREO
1	3/8/26	CAVAPLITOS	1.5	7.6	Victor. Zapata
2	11/8/26	CAVAPLITOS	1.0	7.6	Victor. Zapata
3	18/8/26	CAVAPLITOS	1.5	7.2	Victor. Zapata
4	24/8/26	CAVAPLITOS	1.5	7.6	Victor. Zapata
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

		FORMATO DE CONTROL PH Y CLORO RESIDUAL			CODIGO: PDS - 008
		SEDE EDUCATIVA: CUSTODIO GARCIA ROVIRA INEM SEDE G			VERSIÓN: 01
No.	FECHA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL 0,3 ppm - 2,0 ppm	LECTURA pH	RESPONSABLE DE MONITOREO
1	05/08	lavaplatos	1.0	7.6	Olga Rivera
2	11/08	lavaplatos	1.0	7.2	Olga Rivera
3	20/08	lavaplatos	1.0	7.6	Olga Rivera
4	28/08	lavaplatos	1.0	7.2	Olga Rivera
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					