CONTRATO No. COPA-12004-02-0639-2026
PERIODO DE VERIFICACIÓN: 1/07/2026 al 31/07/2026
FECHA DE ELABORACIÓN DEL INFORME: 16-10-2026

CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE COPACABANA – SECRETARÍA DE SALUD
CONTRATISTA:	COMERCIALIZADORA PALACIO G. SAS – COPALG SAS
NIT:	900199056-1
REPRESENTANTE LEGAL:	FRANCISCO JAIR PALACIO LOPERA
CÉDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	8.151.723
OBJETO:	“Operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las Instituciones y Sedes Educativas oficiales del municipio de Copacabana, dando cumplimiento al Plan de Desarrollo “SOMOS UN NUEVO AIRE 2024-2027”
FECHA DE INICIO:	15/05/2026
VALOR INICIAL:	DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929)
ADICIONES:	N/A
VALOR MÁS ADICIONES:	N/A
DURACIÓN INICIAL:	El plazo estimado para la ejecución del objeto contractual será de 95 días calendario escolar, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio del contrato y/o hasta agotar presupuesto. El número de días calendario escolar puede variar según la ejecución de contrato. Para efectos de plataforma y elaboración del contrato este se estima entonces en Ciento cuarenta y ocho (148) días, contados a partir de la fecha de inicio establecida en la plataforma del SECOP II.
AMPLIACIONES:	N/A
DURACIÓN DESPUÉS DE AMPLIACIONES:	N/A
SUSPENSIONES:	N/A

FECHA DE TERMINACIÓN: 31/10/2026

Con el objeto de describir el seguimiento realizado a la ejecución del contrato COPA-12004-02-0639-2026, se presenta el Informe parcial de Supervisión y/o Interventoría del contrato de la referencia, con fundamento en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015, Manual de Contratación del Municipio de Copacabana, y demás normas que regulan la materia, previos los siguientes ítems:

1. INFORME TÉCNICO DEL CONTRATO:

Diligenciar y seleccionar lo que le aplique según el contrato:

- Seguimiento al cumplimiento parcial del objeto y alcance del contrato.

Se ha realizado seguimiento al cumplimiento parcial del objeto y alcance del Contrato COPA-12004-02-0639-2026, "Operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las Instituciones y Sedes Educativas oficiales del municipio de Copacabana, dando cumplimiento al Plan de Desarrollo "SOMOS UN NUEVO AIRE 2024-2027"



Alcaldía de Copacabana | MINUTA DEL CONTRATO | Código:A-CBS-F-009 | Versión: 10 | Fecha Actualización: 14-02-2024

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° COPA-12004-02-0639-2026

CLASE DE CONTRATO:	**PRESTACIÓN DE SERVICIOS**
Nro. DE CONTRATO:	**COPA-12004-02-0639-2026**
CONTRATANTE: **NIt:** **DIRECCIÓN:** **CORREO** **TELEFONO:**	MUNICIPIO DE COPACABANA 890.980.767-3 Carrera 50 # 50 – 15 juridica@copacabana.gov.co 2740069
CONTRATISTA: **NIt:** **DIRECCIÓN:** **CORREO:** **TELÉFONO:**	COMERCIALIZADORA PALACIO G SAS – COPALG S.A.S. Nit. 900199056-1 carrera 44 #52-33, oficina, 301 alimentacionpae25@gmail.com 6044570102
OBJETO:	OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE COPACABANA, DANDO CUMPLIMIENTO AL PLAN DE DESARROLLO "SOMOS UN NUEVO AIRE 2024-2027
VALOR DEL CONTRATO:	**DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIETOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929).**
DURACIÓN:	El plazo estimado para la ejecución del objeto contractual será de 95 días calendario escolar, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio del contrato y/o hasta agotar presupuesto. El número de días calendario escolar puede variar según la ejecución de contrato. Para efectos de plataforma y elaboración del contrato este se estima entonces en Ciento cuarenta y ocho (148) días, contados a partir de la fecha de inicio establecida en la plataforma del SECOP II.

Entre los suscritos a saber: **ALEJANDRA ALVAREZ DIAZGRANADOS**, mayor de edad identificado con la cédula de ciudadanía N°1.128.443.159, en su calidad de Secretaria de Despacho, adscrita a la Secretaría de Salud según Resolución de nombramiento 037 del 16 de enero de 2024, quien actúa como ordenadora del gasto de acuerdo con las facultades otorgadas mediante Decreto Municipal 112 del 28 de octubre de 2025, lo anterior también conforme a lo dispuesto por la ley 136 de 1994, modificada por la ley 1551 de 2012, la ley 80 de 1993 modificada por la ley 1150 de 2007 y demás Decretos reglamentarios, quien en adelante se llamará **MUNICIPIO CONTRATANTE,** de otra parte, **COMERCIALIZADORA PALACIO G SAS – COPALG S.A.S.**, identificado con NIT 900199056-1, Representado Legalmente por **FRANCISCO JAIR PALACIO LOPERA,** identificado con cédula de ciudadanía Nro. 8151723 y quien en adelante se denominará **CONTRATISTA** hemos convenido celebrar el presente contrato de prestación de servicios, a la luz de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decretos reglamentarios, Acuerdos Municipales

Página 1 de 32 Código: A-CBS-F-009



Alcaldía de Copacabana | MINUTA DEL CONTRATO | Código:A-CBS-F-009 | Versión: 10 | Fecha Actualización: 14-02-2024

autorizaciones otorgadas por parte de los beneficiarios del proyecto para el tratamiento de sus datos personales. 6. Devolver a la Alcaldía de Copacabana como responsable del tratamiento de las bases de datos, los datos de carácter personal al igual que cualquier soporte en que conste alguno de ellos y que sea objeto de tratamiento.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Las partes buscarán solucionar en forma ágil y directa las diferencias y discrepancias surgidas con relación a la existencia, interpretación, ejecución y terminación del contrato, mediante los mecanismos alternos de solución de conflictos establecidos en la ley.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA CUARTA: MODIFICACIONES: Las modificaciones que se celebren a este convenio deberán constar por escrito suscrito por ambas partes y formarán parte integrante del mismo.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA: DOCUMENTOS: Para todos los efectos legales del presente contrato, se entienden incorporados todos los documentos precontractuales que hacen parte del proceso 1. Estudios previos, 2. Necesidades, 3. certificado de disponibilidad presupuesta y registro presupuestal, 4. Invitación, 5. Propuesta.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA: DOMICILIO: Para todos los efectos legales, contractuales y fiscales alinentes al contrato las partes acuerdan como domicilio el MUNICIPIO CONTRATANTE.

(Firmado electrónicamente a través de la plataforma SECOP II)

ALEJANDRA ALVAREZ DIAZ GRANADOS
SECRETARIA DE DESPACHO
SECRETARÍA DE SALUD
MUNICIPIO DE COPACABANA

FRANCISCO JAIR PALACIO LOPERA
REPRESENTANTE LEGAL
COMERCIALIZADORA PALACIO G SAS- COPALG S.A.S

PROPOSITO	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Elaboró y Proyectó	Nombre: Johana Mejía Espinosa Cargo: Abogada CT		15/5/2026
Revisó:	Nombre: Alejandra Valbuena Uribe Cargo: Secretaria de Servicios Administrativos		15/5/2026

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma

Página 32 de 32 Código: A-CBS-F-009

Según lo establecido en la *CLÁUSULA SEGUNDA: VALOR DEL CONTRATO: Para esta contratación se cuenta con la suma de DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIETOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929), según certificado de disponibilidad presupuestal Nº653 expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal.*

Así mismo, la *CLÁUSULA TERCERA: FORMA DE PAGO: El MUNICIPIO DE COPACABANA realizará el pago al Contratista, de la siguiente forma:*
El pago lo hará el MUNICIPIO DE COPACABANA, al Contratista, en la caja de la Tesorería Municipal o transferencia electrónica, previa presentación de la cuenta de cobro o factura debidamente legalizada. Este pago se hará en pagos parciales, mes vencido según servicio efectivamente prestado y recibido a entera satisfacción, según certificado y control del supervisor del contrato; con una constancia que acredite que se encuentra al día con el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, ARL, Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda y respecto de cada uno de sus empleados, pago que se hará con sujeción al plan anual de caja P.A.C.

CLÁUSULA CUARTA: DURACIÓN DEL CONTRATO El plazo estimado para la ejecución del objeto contractual será de 95 días calendario escolar, contados a partir de la fecha de inicio establecido en SECOP II y/o hasta agotar presupuesto.

El número de días calendario escolar puede variar según la ejecución de contrato.

Para efectos de plataforma y elaboración del contrato este se estima entonces en Ciento cuarenta y ocho (148) días, contados a partir de la fecha de inicio establecida en la plataforma del SECOP II.

Acorde con lo anterior, en el siguiente cuadro se determina los avances en la ejecución financiera del contrato según diferentes actividades desarrolladas en el marco de este:

	No DE PAGO	VALOR TOTAL DEL PAGO	REGISTRO QUE APLICA No	VALOR	APORTE GOBERNACION	APORTE MUNICIPIO	VALOR QUE SE SACA PARA EL PAGO RUBRO GOBERNACION	VALOR QUE SE SACA PARA EL PAGO RUBRO MUNICIPIO	QUEDA DEL RUBRO GOBERNACION	QUEDA DEL RUBRO MUNICIPIO	TOTAL PAGADO
COPA-12004-02-0639-2026	PAGO 01 - MAYO	249.153.006,00	2580	2.352.645.929,00	1.231.649.223,00	1.120.996.706,00	166.363.796	82.789.210	1.065.285.427,00	1.038.207.496,00	249.153.006,00
	PAGO 02 - JUNIO	231.910.023,00	2580				159.304.613	72.605.410	905.980.814,00	965.602.086,00	231.910.023,00
	PAGO 03 - JULIO	475.146.683,00	2580				329.603.302	145.543.381	576.377.512,00	820.058.705,00	475.146.683,00

A la fecha se ha remitido al Municipio, por parte del operador Comercializadora Palacio G SAS, la siguiente facturación, en el marco del Contrato de Prestación de Servicios N°COPA-12004-02-0639-2026 del 15 de mayo de 2026:

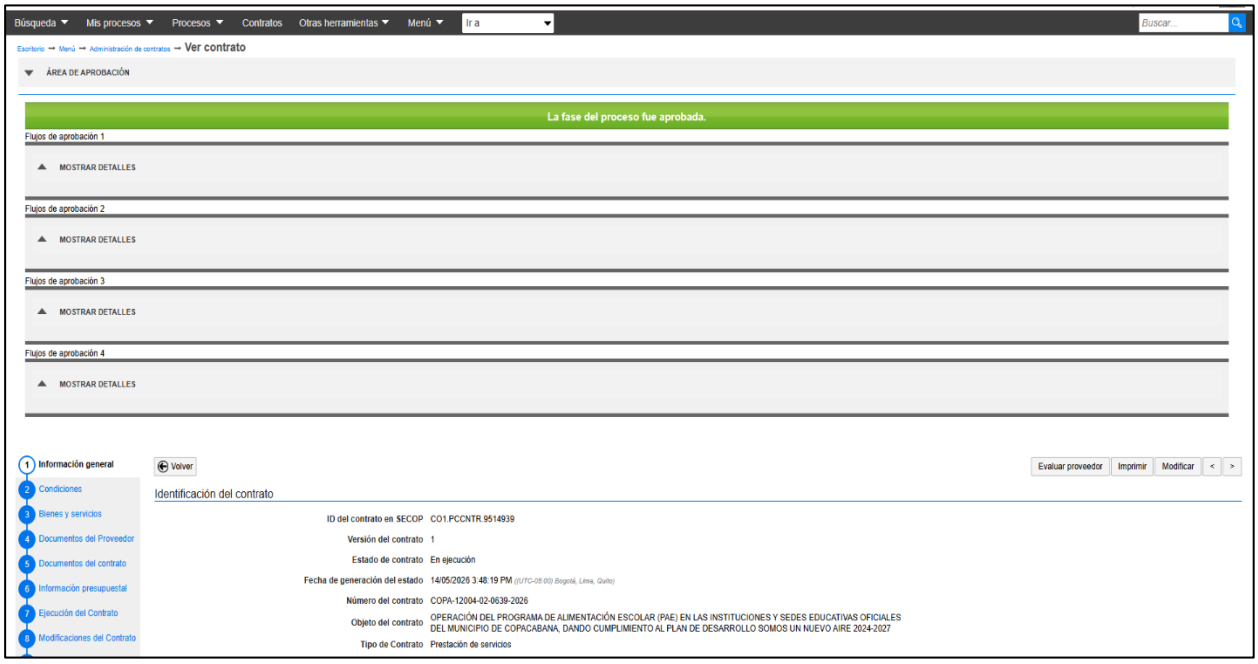
Cuenta de cobro Nro. 01: presentada por un valor total de Doscientos cuarenta y nueve millones ciento cincuenta y tres mil seis pesos m/l ($249.153.006), a través de la Factura FE 503 del 11 junio de 2026, la cual fueron remitida a la Tesorería municipal para su respectivo pago.

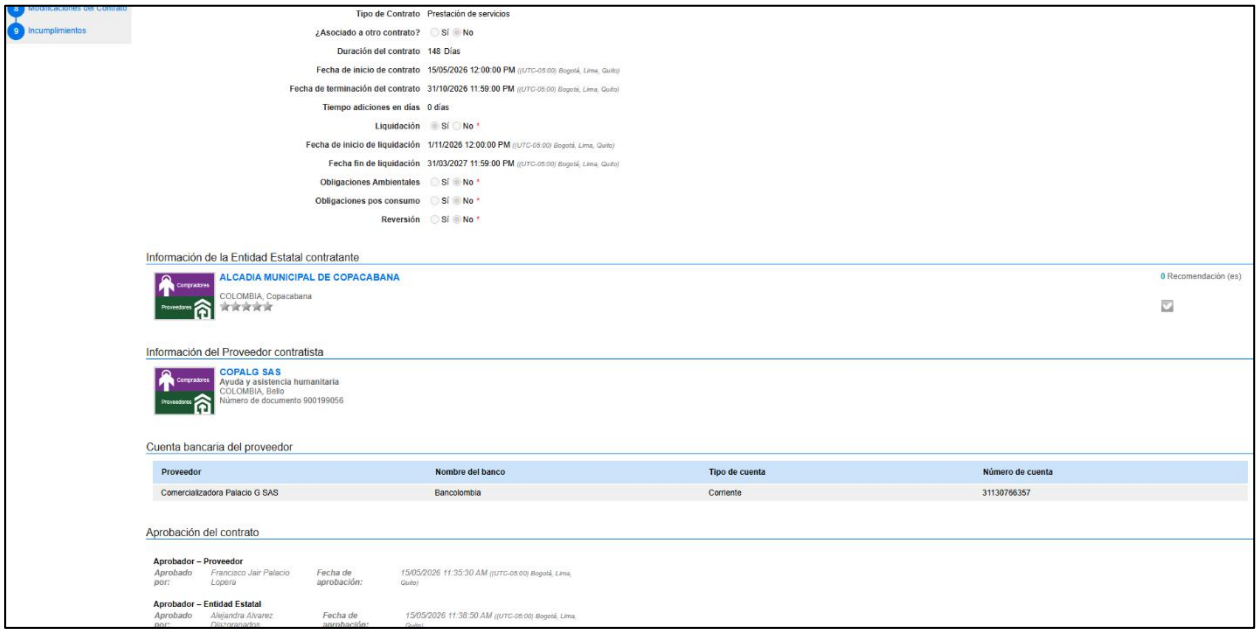
Cuenta de cobro Nro. 02: presentada por un valor total de Doscientos treinta y un millones novecientos diez mil veintitrés pesos m/l ($231.910.023), a través de la Factura FE 507 del 11 junio de 2026, la cual fueron remitida a la Tesorería municipal para su respectivo pago.

Cuenta de cobro Nro. 03: presentada por un valor total de Cuatrocientos setenta y cinco millones ciento cuarenta y seis mil seiscientos ochenta y tres pesos m/l ($475.146.683), a través de la Factura FE 526 del 06 de agosto de 2026, la cual fueron remitida a la Tesorería municipal para su respectivo pago.

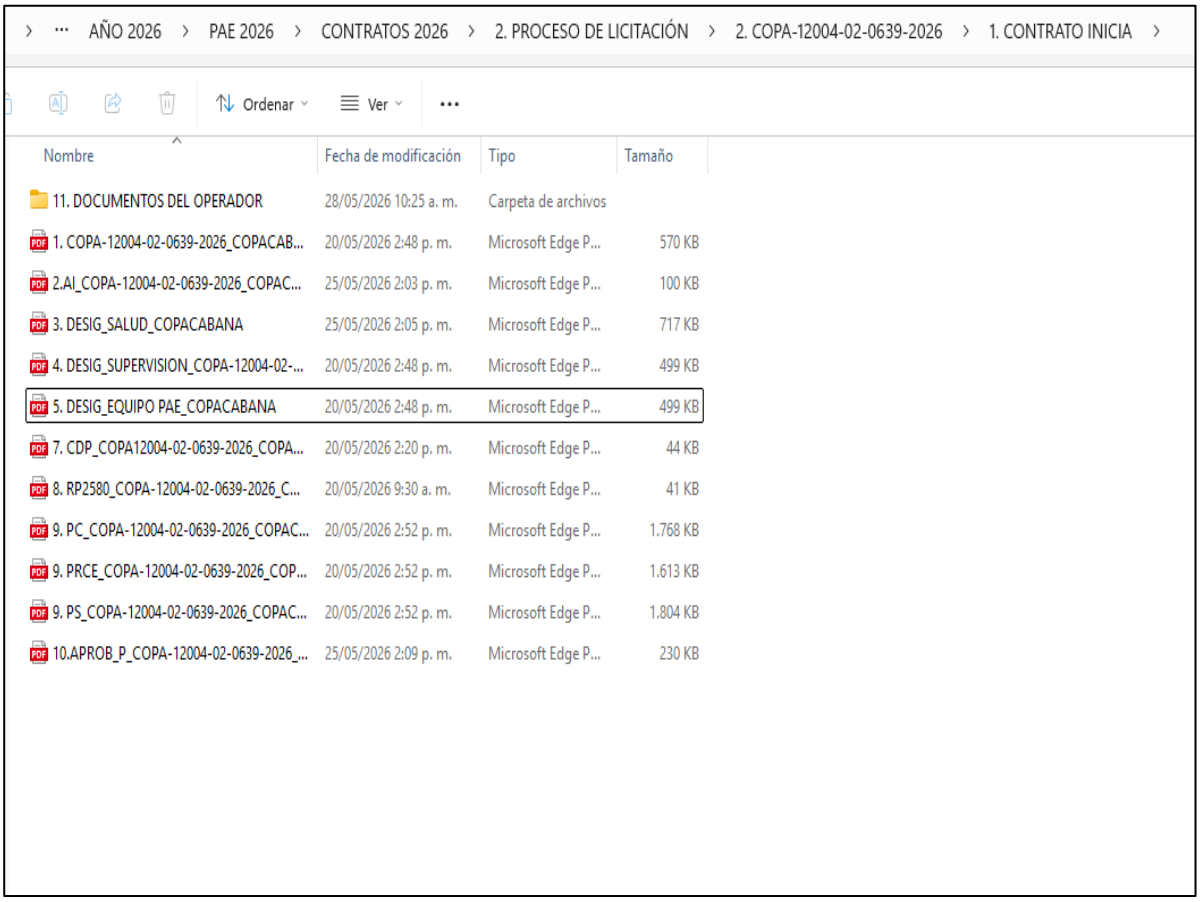
Además, se tiene evidencia de la publicación en SECOP 2, de los procesos que se han realizado en el marco del contrato COPA-12004-02-0639-2026 del 15 de mayo de 2026 cuyo objeto es *"Operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las Instituciones y Sedes Educativas oficiales del municipio de Copacabana, dando cumplimiento al Plan de Desarrollo "SOMOS UN NUEVO AIRE 2024-2027"*

Publicación en el SECOP II





Adicionalmente, en las carpetas de equipos de cómputo de la Secretaria de Salud, reposan los documentos precontractuales y contractuales, correspondientes a la formalización COPA-12004-02-0639-2026 cuyo objeto es *"Operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las Instituciones y Sedes Educativas oficiales del municipio de Copacabana, dando cumplimiento al Plan de Desarrollo "SOMOS UN NUEVO AIRE 2024-2027".*

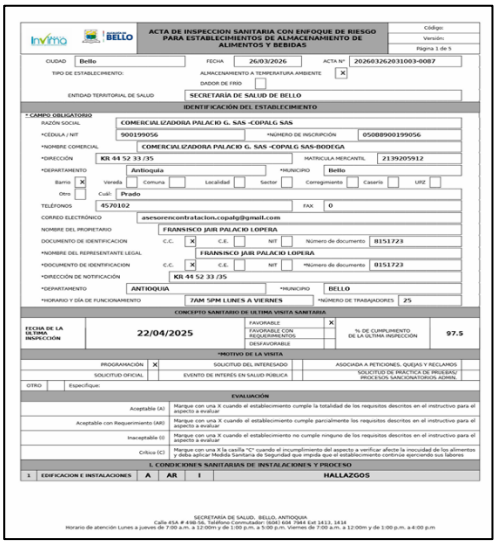


- Seguimiento al cumplimiento parcial de los requerimientos y especificaciones técnicas establecidas, teniendo en cuenta las especificaciones establecidas tanto en los estudios previos, pliego de condiciones, como en la propuesta económica.

Para el periodo reportado, del 01 de julio al 30 de julio de 2026, se ha realizado la entrega de 74.340 raciones correspondientes a la modalidad de Ración preparada en sitio, para la ejecución de 18 días calendario escolar.

En armonía con la Resolución 0335 de 2021 y su anexo técnico “Calidad e Inocuidad”, se ha dado cumplimiento a las condiciones técnicas exigidas:

- ✓ CARACTERISTICAS Y ELEMENTOS DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD: Los alimentos entregados cumplen con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan los riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos.
  El operador COPALG SAS cuenta con el acta de visita de Inspección, Vigilancia y control (IVC) realizada por la Secretaria de Salud de la Alcaldía de Bello, en la cual otorgan concepto sanitario FAVORABLE mediante acta N° 202603262031003-0087 del 26 de marzo del 2026





II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
		DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N/A
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N/A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | | No | X | Cuál: N/A

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

N/A

Por parte del establecimiento:

N/A

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy **26** del mes de **marzo** del año **2026** en la Ciudad de **Bello**.

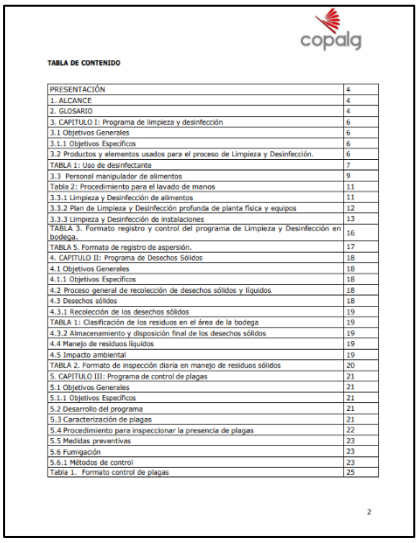
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

De conformidad con el Artículo 56 de la Ley 1437 de 2011, me permito manifestar que, con la firma del presente documento, Si **X** NO autorizo a la Secretaría de Salud para que sean enviadas notificaciones electrónicas al correo electrónico **asesorencontratacion.copalg@gmail.com** de las actas de inspección, actas de medidas sanitarias y cualquier acto administrativo o actuación dentro del proceso de inspección, vigilancia y control sanitario adelantado. En caso de aceptar la notificación por medios electrónicos, soy consciente que se me ha informado que, en cualquier momento del procedimiento administrativo, podré solicitar que las notificaciones se realicen por medios no electrónicos consagrados en la ley antes mencionada.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita

Fuente: Acta Visita de Inspección, Vigilancia y Control N°2026032620310003-0087 del 26 de marzo del 2026

- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO: El operador elabora y dispone del Plan de saneamiento por escrito el cual contempla los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, bodegas) donde se ejecuta el PAE, con objetivos claramente definidos y se encuentra soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

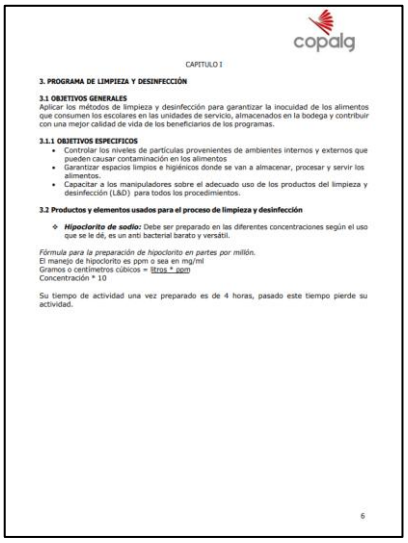


copalg

TABLA DE CONTENIDO

PRESENTACIÓN	4
1. ALCANCE	4
2. GLOSARIO	4
3. CAPITULO I: Programa de limpieza y desinfección	6
3.1 Objetivos Generales	6
3.1.1 Objetivos Específicos	6
3.2 Productos y elementos usados para el proceso de Limpieza y Desinfección.	6
TABLA 1: Uso de desinfectante	7
3.3 Personal manipulador de alimentos	9
Tabla 2: Procedimiento para el lavado de manos	11
3.3.1 Limpieza y Desinfección de alimentos	11
3.3.2 Plan de Limpieza y Desinfección profunda de planta física y equipos	12
3.3.3 Limpieza y Desinfección de instalaciones	13
TABLA 3. Formato registro y control del programa de Limpieza y Desinfección en bodega.	16
TABLA 5. Formato de registro de aspersión.	17
4. CAPITULO II: Programa de Desechos Sólidos	18
4.1 Objetivos Generales	18
4.1.1 Objetivos Específicos	18
4.2 Proceso general de recolección de desechos sólidos y líquidos	18
4.3 Desechos sólidos	18
4.3.1 Recolección de los desechos sólidos	19
TABLA 1: Clasificación de los residuos en el área de la bodega	19
4.3.2 Almacenamiento y disposición final de los desechos sólidos	19
4.4 Manejo de residuos líquidos	19
4.5 Impacto ambiental	19
TABLA 2. Formato de inspección diaria en manejo de residuos sólidos	20
5. CAPITULO III: Programa de control de plagas	21
5.1 Objetivos Generales	21
5.1.1 Objetivos Específicos	21
5.2 Desarrollo del programa	21
5.3 Caracterización de plagas	21
5.4 Procedimiento para inspeccionar la presencia de plagas	22
5.5 Medidas preventivas	23
5.6 Fumigación	23
5.6.1 Métodos de control	23
Tabla 1. Formato control de plagas	25

2



copalg

CAPITULO I

3. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3.1 OBJETIVOS GENERALES

Aplicar los métodos de limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos que consumen los escolares en las unidades de servicio, almacenados en la bodega y contribuir con una mejor calidad de vida de los beneficiarios de los programas.

3.1.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Controlar los niveles de partículas provenientes de ambientes internos y externos que pueden causar contaminación en los alimentos
- Garantizar espacios limpios e higiénicos donde se van a almacenar, procesar y servir los alimentos.
- Capacitar a los manipuladores sobre el adecuado uso de los productos del limpieza y desinfección (L&D) para todos los procedimientos.

3.2 Productos y elementos usados para el proceso de limpieza y desinfección

- ***Hipoclorito de sodio:*** Debe ser preparado en las diferentes concentraciones según el uso que se le dé, es un anti bacterial barato y versátil.

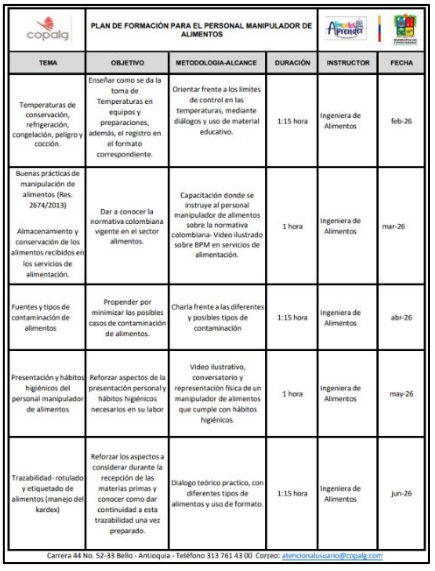
Fórmula para la preparación de hipoclorito en partes por millón.
El manejo de hipoclorito es ppm o sea en mg/ml
Gramos o centímetros cúbicos = litros * ppm
Concentración * 10

Su tiempo de actividad una vez preparado es de 4 horas, pasado este tiempo pierde su actividad.

6

Fuente: Plan de Saneamiento del operador COPALG SAS

- ✓ PERSONAL MANIPULADOR: el personal manipulador que presta los servicios en los restaurantes escolares cuenta con la certificación medica en la que consta la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. Este personal permanece con una limpieza e higiene personal adecuada.
  El personal manipulador cuenta con un plan de capacitación continua y permanente enfocado en actividades específicas junto con los soportes de la ejecución de dicho plan de capacitación.

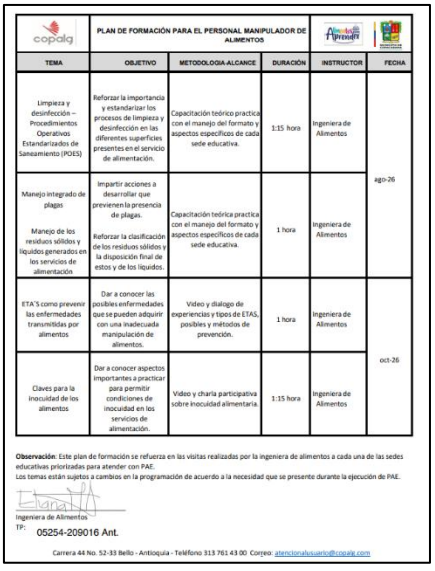


copalg

PLAN DE FORMACIÓN PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMA	OBJETIVO	METODOLOGIA-ALCANCE	DURACIÓN	INSTRUCTOR	FECHA
Temperaturas de conservación, refrigeración, congelación, peligro y cocción.	Enseñar como se da la toma de Temperaturas en equipos y preparaciones, además, el registro en el formato correspondiente.	Orientar frente a los límites de control en las temperaturas, mediante diálogos y uso de material educativo.	1:15 hora	Ingeniera de Alimentos	feb-26
Buenas prácticas de manipulación de alimentos (Res. 2674/2013) Almacenamiento y conservación de los alimentos recibidos en los servicios de alimentación.	Dar a conocer la normativa colombiana vigente en el sector alimentos.	Capacitación donde se instruye al personal manipulador de alimentos sobre la normativa colombiana- Video ilustrado sobre BPM en servicios de alimentación.	1 hora	Ingeniera de Alimentos	mar-26
Fuentes y tipos de contaminación de alimentos	Propender por minimizar los posibles casos de contaminación de alimentos.	Charla frente a las diferentes y posibles tipos de contaminación	1:15 hora	Ingeniera de Alimentos	abr-26
Presentación y hábitos higiénicos del personal manipulador de alimentos	Reforzar aspectos de la presentación personal y hábitos higiénicos necesarios en su labor	Video ilustrativo, conversatorio y representación física de un manipulador de alimentos que cumple con hábitos higiénicos.	1 hora	Ingeniera de Alimentos	may-26
Trazabilidad- rotulado y etiquetado de alimentos (manejo del kardex)	Reforzar los aspectos a considerar durante la recepción de las materias primas y conocer como dar continuidad a esta trazabilidad una vez preparado.	Dialogo teórico practico, con diferentes tipos de alimentos y uso de formato.	1:15 hora	Ingeniera de Alimentos	jun-26

Carrera 44 No. 52-33 Bello - Antioquia - Teléfono 313 761 43 00 Correo: atencionalusuario@copalg.com



copalg

PLAN DE FORMACIÓN PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMA	OBJETIVO	METODOLOGIA-ALCANCE	DURACIÓN	INSTRUCTOR	FECHA
Limpieza y desinfección – Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)	Reforzar la importancia y estandarizar los procesos de limpieza y desinfección en las diferentes superficies presentes en el servicio de alimentación.	Capacitación teórico practica con el manejo del formato y aspectos específicos de cada sede educativa.	1:15 hora	Ingeniera de Alimentos	ago-26
Manejo integrado de plagas Manejo de los residuos sólidos y líquidos generados en los servicios de alimentación	Impartir acciones a desarrollar que previenen la presencia de plagas. Reforzar la clasificación de los residuos sólidos y la disposición final de estos y de los líquidos.	Capacitación teórica practica con el manejo del formato y aspectos específicos de cada sede educativa.	1 hora	Ingeniera de Alimentos	
ETA'S como prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos	Dar a conocer las posibles enfermedades que se pueden adquirir con una inadecuada manipulación de alimentos.	Video y dialogo de experiencias y tipos de ETAS, posibles y métodos de prevención.	1 hora	Ingeniera de Alimentos	
Claves para la inocuidad de los alimentos	Dar a conocer aspectos importantes a practicar para permitir condiciones de inocuidad en los servicios de alimentación.	Video y charla participativa sobre inocuidad alimentaria	1:15 hora	Ingeniera de Alimentos	oct-26

Observación: Este plan de formación se refuerza en las visitas realizadas por la ingeniera de alimentos a cada una de las sedes educativas priorizadas para atender con PAE.
Los temas están sujetos a cambios en la programación de acuerdo a la necesidad que se presente durante la ejecución de PAE.

Ingeniera de Alimentos
TP: 05254-209016 Ant.

Carrera 44 No. 52-33 Bello - Antioquia - Teléfono 313 761 43 00 Correo: atencionalusuario@copalg.com

Fuente: Plan de Capacitación al personal manipulador de alimentos

icontec ISO 9001 SC4453-1 IQNET CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

- ✓ PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS: El operador realiza los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos destinados a la prestación del servicio, de acuerdo con las necesidades identificadas en las diferentes sedes educativas. Una vez son reportadas las novedades por parte de la supervisión o de las instituciones educativas, el operador atiende las solicitudes de manera oportuna, gestionando la ejecución de las acciones de mantenimiento requeridas en el menor tiempo posible. Estas actuaciones permiten garantizar la continuidad de la operación del servicio, reducir las interrupciones en los procesos de preparación y suministro de los alimentos y mantener las condiciones necesarias para la adecuada prestación del Programa.

- ✓ PROGRAMA DE PROVEEDORES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: El operador cuenta con un programa para la selección, evaluación, aceptación y seguimiento de proveedores, en el cual se establecen los criterios y procedimientos aplicables para garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos suministrados al Programa de Alimentación Escolar (PAE).

  En el proceso de adquisición de carne y productos cárnicos comestibles, se evidencia que el operador realiza la compra a proveedores que provienen de establecimientos sujetos a vigilancia y control por parte de la autoridad sanitaria competente (INVIMA o entidades territoriales de salud), en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

  Asimismo, durante las actividades de supervisión se verifica que los productos cárnicos adquiridos cumplen con los requisitos documentales exigidos, incluyendo el rotulado conforme a la normativa sanitaria aplicable y la disponibilidad del Registro Sanitario, Notificación Sanitaria o Permiso Sanitario vigente otorgado por el INVIMA.

  En atención a que la **Resolución 719 de 2015** clasifica la carne y los productos cárnicos como alimentos de alto riesgo en salud pública, se verifica que los productos utilizados para la prestación del servicio cuentan con el respectivo Registro Sanitario de Alimentos (RSA) vigente, garantizando el cumplimiento de los requisitos establecidos para su comercialización y contribuyendo a asegurar la inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios del Programa.

Dentro de este programa se describe para cada proveedor los datos de contacto

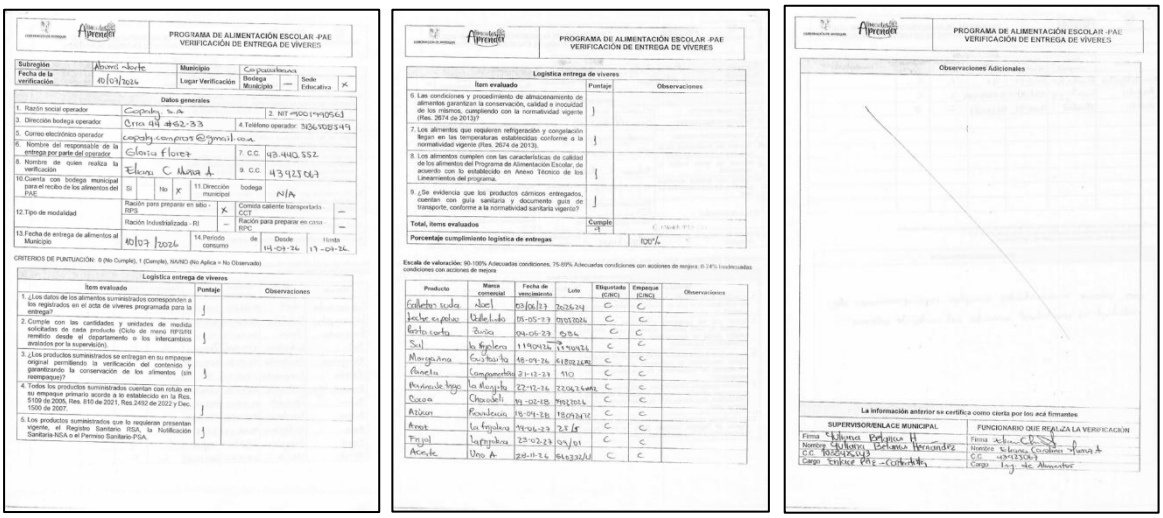
RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
COMERCIALIZADORA LA SAN JUAN S.A.S	901.102.826	901102826-3	ITAGUI	CARRERA 48 85 220
AGRO & ASOCIADOS DEL CAMPO S.A.S.	901.668.435	901.668.435	Itagüi, Antioquia	CL 78 44 112 IN 55 BL 13
AGRO JULURA S.A.S	901884353-6	901884353-6	CRA 23 # 12 50	3.122.886.622
BELLO ORO PAN	900590631	900590631-2	BELLO	CR 49A 44 30
COMERCIALIZADORA ANDINA DE ALIMENTOS S.A.S	98343988-1	98343988-1	NARIÑO	C R 4 N 1 114 BRR LA CRUZ
CARNES MC LA ESTACIÓN S.A.S	901354382-6	901354382-6	BELLO	CR 47 44 10, Bello
DISTRIBUCIONES VALLE DE SAN NICOLAS S.A.S	901.526.838-1	901.526.838-1	BELLO	CR 44# 52 - 33
GRANOS Y CEREALES LA FRIJOLERA	900344201-3	900344420-1	GUARNE	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
COMERCIALIZADORA JUAMPA	98625988	98625988-0	ITAGUI	CALLE 85 N 48 - 01 BL 16 LC 24
SOMINISTRO DE ALIMENTOS INSTITUCIONALES S.A.S.	901.708.243-1	901.708.243-1	MEDELLIN	calle 48c #83-79
DEICY JOHANA RUIZ TANGARIFE	1.036.611.888-7	1.036.611.888-7	ITAGUI	CALLE 85 56 20
EDISON DE JESUS CASTANO LEDESMA	1.039.447.150-9	1.039.447.150-9	ITAGUI	CL 85 48 01
EL POLLO NORTE S.A.S			BELLO	Cl. 63 #6024,
MARIA EUGENIA RESTREPO PATIÑO	43.861.727	43.861.727	MEDELLIN	CALLE 63 A NRO 42 12
PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE TOMATE Y VERDURAS W HUILA SAS	901.373.437-3	901.373.437-3	ITAGUI	CL 85 48 01 BL 24 LC 0127
CAROL CRISTINA CUERVO			DABEIBA	Barrio bernardo Guerra
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CHOCODELI S.A.S.	9.003.444.201	9.003.444.201	GUARNE	Cra. 42b Nº54a
SERGIO ANTONIO SUAREZ ARIAS	71.634.786	71.634.786	MEDELLIN	CALLE 63 A NRO 42 12
GRUPO EMPRESARIAL FRUTO BENDITO SAS	9.018.435.734	9.018.435.734	MEDELLIN	CR 87A 32 81
GRUPO SOL DE ORIENTE SAS	890205091	890205091	ITAGUI	Cra. 42b Nº54a
DISTRIBUIDORA LA MISTICA SAS	900316896	900316896	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
EMPAQUETADOS EL TRECE	900314952	900314952	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
GIRLESA ADRIANA GUTIERREZ OCAMPO	43917188	43917188	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
PRECOCIDOS DEL ORIENTE SAS	890205091	890205091	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
HORACIO VARGAS Y CIA S.A.S	800039564	800039564	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
TROPICLEAN GROUP SAS	9.018.945.931	9.018.945.931	BELLO	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
MERCEDES URREGO	39405786	39405786	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
HAROLD CASTILLO	1038385386	1038385386	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA

CORPOGANZA DEL NORTE	900.795.296	900.795.296	ENTRERRIOS	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
DINASTIA R&E S.A.S	901.831.035	901.831.035	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
CLAUDIA ANDREA RODRIGEZ VARELA	1.020.460.830	1.020.460.830	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
DISTRILUJAN DAM SAS	901.839.331	901.839.331	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
LUZ JANETH TABORDA	1.020.400.072	1.020.400.072	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
PRODUCTOS ALIMENTICIOS MUNDO G	901.287.954	901.287.954	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
Proveedora San Fernando Orozco S.A.S.	901.177.702	901.177.702	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
EQUILAB COLOMBIA S.A.S.		901.554.409		CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
GLOBAL MARKET INGENIERIA		901.344.393		CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
GROUPE SEB ANDEAN S.A		860.900.307		CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
INDUSTRIAS METÁLICAS DOS MIL LTDA.		890.933.379		CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
JERONIMO MARTINS COLOMBIA S.A.S.		900.480.569	BELLO	CALLE 100 7 33
Lander y Cia S.A.S		890.900.098	MEDELLIN	cr 53 30 27
Muebles practicos colombia		901.564.883	MEDELLIN	Cl 50 55 02
PLASTICOS RIMAX		890.300.794	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
PRECOCIDOS DEL ORIENTE SAS		890.205.091	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
REJIPLAS S.A.S		890.932.124	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
SAMUEL ADOLFO MUNERA		98.648.496	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
D1 SAS		900.276.962	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA

Fuente: Datos de proveedores

- ✓ RECIBO Y MANEJO DE MATERIA PRIMA: se verifica que el operador aplica, en la recepción de materias primas e insumos, los criterios de aceptación y rechazo establecidos en las fichas técnicas de los alimentos, con el fin de garantizar que los productos recibidos cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad definidos en la normatividad sanitaria vigente.

  Asimismo, antes y durante el proceso de recepción, se realiza la verificación de aspectos como las condiciones organolépticas, el estado del empaque, el cumplimiento de los requisitos de rotulado, la temperatura de los productos que lo requieran, la fecha de vencimiento, la vigencia del registro, permiso o notificación sanitaria y las demás especificaciones técnicas establecidas para cada alimento. Estas acciones permiten asegurar que las materias primas utilizadas en la preparación de los alimentos sean aptas para el consumo, contribuyendo a la protección de la salud de los beneficiarios y al cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad exigidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Fuente: Verificación de víveres despacho del 17 de julio al 17 de julio de 2026

- ✓ RECEPCION DE PRODUCTOS Y MATERIA PRIMA: Durante las actividades de supervisión se verifica que el operador cuenta con una bodega de almacenamiento que reúne condiciones adecuadas de orden, limpieza y desinfección, de conformidad con los protocolos de higiene establecidos y la normatividad sanitaria vigente. Asimismo, se evidencia que el personal responsable del recibo de materias primas e insumos porta la dotación reglamentaria en adecuadas condiciones de aseo y realiza la recepción de los productos verificando el cumplimiento de las especificaciones de calidad, cantidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas y demás requisitos aplicables.

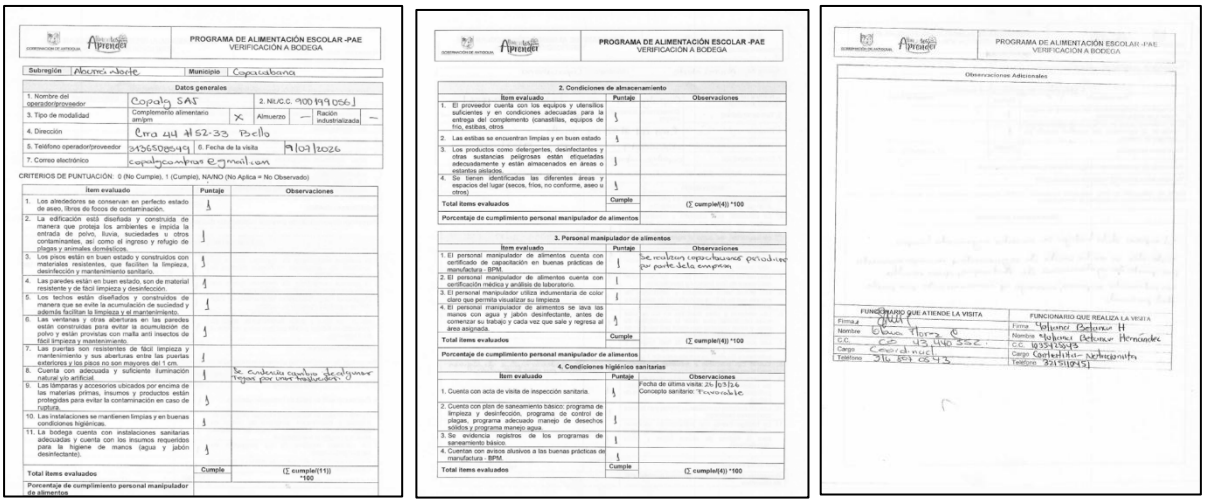
  De igual manera, se constata que el almacenamiento de las materias primas e insumos destinados a la preparación de los complementos alimentarios se realiza en áreas apropiadas, diferenciadas de las zonas de preparación de alimentos, con el propósito de prevenir la contaminación cruzada y preservar las condiciones de inocuidad de los productos.

  Durante la supervisión se evidencia que las materias primas son almacenadas de acuerdo con su naturaleza y características, evitando el contacto directo con el piso mediante el uso de estibas o estanterías, conservando las distancias perimetrales requeridas y aplicando las condiciones necesarias para prevenir cualquier tipo de contaminación.

  Asimismo, las áreas, equipos y utensilios destinados al almacenamiento permanecen en condiciones satisfactorias de limpieza y desinfección, y los alimentos son conservados en recipientes o empaques adecuados, protegidos y debidamente rotulados según su naturaleza.

  En relación con los alimentos perecederos de alto riesgo, se verificó que carnes, productos cárnicos, lácteos, frutas, verduras y demás alimentos que requieren cadena de frío son almacenados bajo las condiciones de refrigeración o congelación establecidas por el fabricante y la normatividad vigente, garantizando el mantenimiento de las temperaturas de conservación requeridas y demás condiciones que preservan su calidad e inocuidad.

Se evidencia que los productos, sustancias y elementos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección se encuentran almacenados en áreas independientes, debidamente identificadas y separadas de las materias primas, alimentos e insumos, reduciendo el riesgo de contaminación y contribuyendo al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) durante la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN A BODEGA

Subregión: Aburrá Norte | Municipio: Copacabana

Datos generales

1. Nombre del operador/proveedor	Copaly SAS		2. NIT/C.C. 900199056		
3. Tipo de modalidad	Complemento alimentario jornada	X	Almuerzo	—	Ración industrializada	—
4. Dirección	Cra 44 #52-33 Bello				
5. Teléfono operador/proveedor	3136508549	6. Fecha de la visita	9/07/2026		
7. Correo electrónico	copalycompras@gmail.com				

CRITERIOS DE PUNTUACIÓN: 0 (No Cumple), 1 (Cumple), NA/NO (No Aplica = No Observado)

Ítem evaluado	Puntaje	Observaciones
1. Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de focos de contaminación.	1	
2. La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como el ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	1	
3. Los pisos están en buen estado y construidos con materiales resistentes, que faciliten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	1	
4. Las paredes están en buen estado, son de material resistente y de fácil limpieza y desinfección.	1	
5. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad y además faciliten la limpieza y el mantenimiento.	1	
6. Las ventanas y otras aberturas en las paredes están construidas para evitar la acumulación de polvo y están provistas con malla anti insectos de fácil limpieza y mantenimiento.	1	
7. Las puertas son resistentes de fácil limpieza y mantenimiento y sus aberturas entre las puertas exteriores y las pisos no son mayores de 1 cm.	1	
8. Cuenta con adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial.	1	Se evidencia espacio destinado para una malla anti insectos.
9. Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las materias primas, insumos y productos están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	1	
10. Las instalaciones se mantienen limpias y en buenas condiciones higiénicas.	1	
11. La bodega cuenta con instalaciones sanitarias adecuadas y cuenta con los insumos requeridos para la higiene de manos (agua y jabón desinfectante).	1	
Total ítems evaluados	Cumple	(Σ cumple/(11)) *100
Porcentaje de cumplimiento personal manipulador de alimentos		

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN A BODEGA

2. Condiciones de almacenamiento

Ítem evaluado	Puntaje	Observaciones
1. El proveedor cuenta con los equipos y utensilios suficientes y en condiciones adecuadas para la entrega del complemento (canastillas, equipos de frío, estibas, otros	1	
2. Las estibas se encuentran limpias y en buen estado	1	
3. Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente y están almacenados en áreas o estantes aislados.	1	
4. Se tienen identificadas las diferentes áreas y espacios del lugar (secos, fríos, no conforme, aseo u otros)	1	
Total ítems evaluados	Cumple	(Σ cumple/(4)) *100
Porcentaje de cumplimiento personal manipulador de alimentos		

3. Personal manipulador de alimentos

Ítem evaluado	Puntaje	Observaciones
1. El personal manipulador de alimentos cuenta con certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura - BPM.	1	Se realizan capacitaciones periodicas por parte de la empresa.
2. El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica y análisis de laboratorio.	1	
3. El personal manipulador utiliza indumentaria de color claro que permita visualizar su limpieza	1	
4. El personal manipulador de alimentos se lava las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo y cada vez que sale y regresa al área asignada.	1	
Total ítems evaluados	Cumple	(Σ cumple/(4)) *100
Porcentaje de cumplimiento personal manipulador de alimentos		

4. Condiciones higiénico sanitarias

Ítem evaluado	Puntaje	Observaciones
1. Cuenta con acta de visita de inspección sanitaria.	1	Fecha de última visita: 24/03/26 Concepto sanitario: Favorable.
2. Cuenta con plan de saneamiento básico: programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa adecuado manejo de desechos sólidos y programa manejo agua.	1	
3. Se evidencia registros de los programas de saneamiento básico.	1	
4. Cuentan con avisos alusivos a las buenas prácticas de manufactura - BPM.	1	
Total ítems evaluados	Cumple	(Σ cumple/(4)) *100

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN A BODEGA

Observaciones Adicionales

FUNCIONARIO QUE ATIENDE LA VISITA	FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA
Firma	Firma
Nombre Blanca Flórez C	Nombre Yuliana Betsabe Hernandez
C.C. 43 440 [illegible]	C.C. 1033[illegible]
Cargo Contable	Cargo Contratista- nutricionista
Teléfono 314 [illegible]	Teléfono 321[illegible]

Fuente: Verificación de bodega 09 de julio de 2026

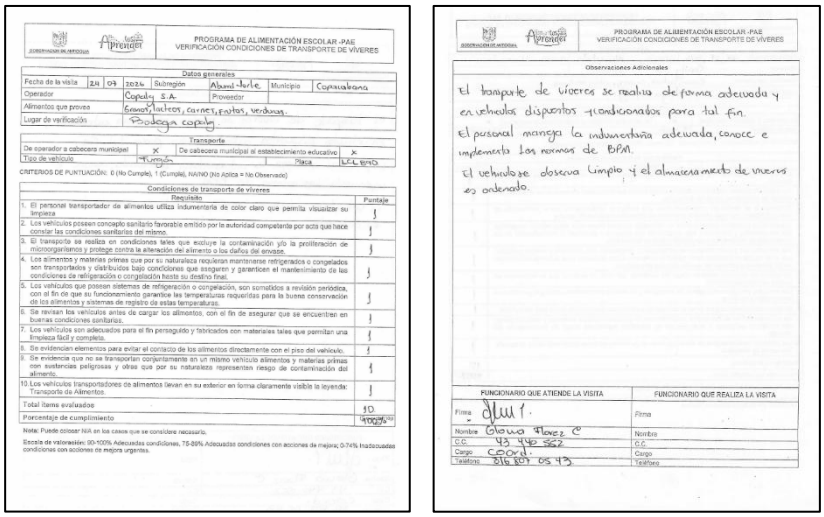
- ✓ TRANSPORTE: Se verifica que el operador garantiza el transporte de las materias primas e insumos destinados al Programa de Alimentación Escolar (PAE) en condiciones que preservan la calidad e inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, en especial lo dispuesto en las Resoluciones 2505 de 2004 y 2674 de 2013, el Decreto 1500 de 2007 y las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

  Asimismo, se evidencia que los vehículos destinados al transporte de alimentos cuentan con concepto sanitario favorable vigente expedido por la autoridad sanitaria competente y que las actividades de cargue y despacho se desarrollan bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, reduciendo el riesgo de contaminación de las materias primas y de los complementos alimentarios.

  Durante la supervisión se constata que los vehículos utilizados son de uso exclusivo para el transporte de alimentos e insumos del Programa, garantizando que estos sean transportados en recipientes o canastillas elaborados con materiales aptos para contacto con alimentos. Igualmente, se verifica que no se realiza el transporte conjunto de alimentos con sustancias peligrosas o con otros productos que puedan representar un riesgo de contaminación.

  De igual manera, se evidencia que el personal encargado del transporte cumple con las condiciones establecidas para la manipulación de alimentos, utilizando la dotación correspondiente y aplicando las medidas de higiene requeridas durante el desarrollo de sus actividades.

Finalmente, se verifica que el operador mantiene los registros necesarios para garantizar la trazabilidad de la operación, incluyendo la identificación del vehículo mediante su placa, así como el control y registro de las temperaturas de los alimentos que, por su naturaleza, requieren conservación bajo refrigeración o congelación. Estas acciones contribuyen al seguimiento de la operación y al aseguramiento de las condiciones de calidad e inocuidad durante el transporte de los alimentos.



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN CONDICIONES DE TRANSPORTE DE VIVERES

Datos generales

Fecha de la visita	24 / 07 / 2024	Subregión	Aburrá Sur	Municipio	Copacabana
Operador	Copaly S.A.		Proveedor		
Alimentos que provee	Granos, lacteos, carnes, frutas, verduras.				
Lugar de verificación	Bodega copaly				

Transporte

De operador a cabecera municipal		X	De cabecera municipal al establecimiento educativo		X
Tipo de vehículo	furgón		Placa	LFL 690	

CRITERIOS DE PUNTUACIÓN: 0 (No Cumple), 1 (Cumple), NA/NO (No Aplica = No Observado)

Condiciones de transporte de víveres Recinto	Puntaje
1. El personal transportador de alimentos utiliza indumentaria de color claro que permita visualizar su limpieza	1
2. Los vehículos poseen concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	1
3. El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1
4. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1
5. Los vehículos que poseen sistemas de refrigeración o congelación, son sometidos a revisión periódica, con el fin de que su funcionamiento garantice las temperaturas requeridas para la buena conservación de los alimentos y sistemas de registro de estas temperaturas.	1
6. Se revisan los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.	1
7. Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa.	1
8. Se evidencian elementos para evitar el contacto de los alimentos directamente con el piso del vehículo.	1
9. Se evidencia que no se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.	1
10. Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1
Total ítems evaluados	10
Porcentaje de cumplimiento	100%

Nota: Puede colocar NA en los casos que se considere necesario.

Escala de valoración: 90-100% Adecuadas condiciones, 75-89% Adecuadas condiciones con acciones de mejora; 0-74% Inadecuadas condiciones con acciones de mejora urgentes.

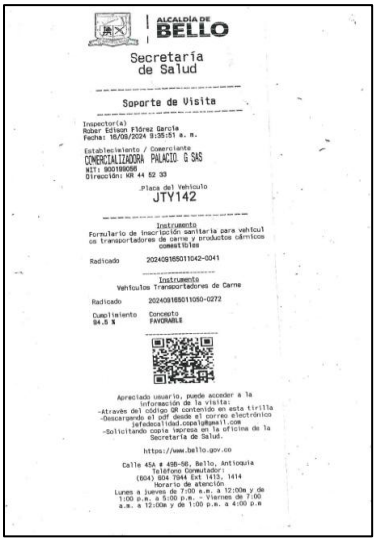
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN CONDICIONES DE TRANSPORTE DE VIVERES

Observaciones Adicionales

El transporte de víveres se realiza de forma adecuada y en vehículos dispuestos y condicionados para tal fin. El personal maneja la indumentaria adecuada, conoce e implementa las normas de BPM. El vehículo se observa limpio y el almacenamiento de víveres es ordenado.

FUNCIONARIO QUE ATIENDE LA VISITA	FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA
Firma	Firma
Nombre Gloria Flórez C	Nombre
C.C. 43 749 562	C.C.
Cargo Coord	Cargo
Teléfono 316 807 05 43	Teléfono

Fuente: Verificación de Transporte despacho del 24 de julio de 2026



ALCALDÍA DE BELLO
Secretaría de Salud

Soporte de Visita

Inspector(a)
Rober Edison Flórez García
Fecha: 16/08/2024 8:35:51 a. m.

Establecimiento / Comerciante
COMERCIALIZADORA PALACIO G SAS
NIT: 900199056
Dirección: KR 44 52 33

Placa del Vehículo
JTY142

Instrumento
Formulario de inscripción sanitaria para vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles

Radicado 20240816501104 2-0041

Instrumento
Vehículos Transportadores de Carne

Radicado 20240816501105 0-0272

Cumplimiento 94.8 %

Concepto FAVORABLE

Apreciado usuario, puede acceder a la información de la visita:
-Através del código QR contenido en esta tirilla
-Descargando el pdf desde el correo electrónico jefedecalidad.copal@gmail.com
-Solicitando copia impresa en la oficina de la Secretaría de Salud.

https://www.bello.gov.co

Calle 45A # 49B-56, Bello, Antioquia
Teléfono Conmutador:
(604) 804 7944 Ext 1413, 1414
Horario de atención:
Lunes a jueves de 7:00 a.m. a 12:00m y de 1:00 p.m. a 5:00 p.m. - Viernes de 7:00 a.m. a 12:00m y de 1:00 p.m. a 4:00 p.m



BELLO
Secretaría de Salud

Soporte de Visita

Inspector(a)
Rober Edison Flórez García
Fecha: 03/10/2024 9:34:06 a. m.

Establecimiento / Comerciante
COMERCIALIZADORA PALACIO G SAS
NIT: 900199056
Dirección: KR 44 52 33

Placa del Vehículo
TRN880

Instrumento
Formulario de inscripción sanitaria para vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles

Radicado 20241003501104 2-0045

Instrumento
Vehículos Transportadores de Alimentos

Radicado 20241003501105 1-0486

Cumplimiento 93.5 %

Concepto FAVORABLE

Apreciado usuario, puede acceder a la información de la visita:
-Através del código QR contenido en esta tirilla
-Descargando el pdf desde el correo electrónico jefedecalidad.copal@gmail.com
-Solicitando copia impresa en la oficina de la Secretaría de Salud.

https://www.bello.gov.co

Calle 45A # 49B-56, Bello, Antioquia
Teléfono Conmutador:
(604) 804 7944 Ext 1413, 1414
Horario de atención:
Lunes a jueves de 7:00 a.m. a 12:00m y de 1:00 p.m. a 5:00 p.m. - Viernes de 7:00 a.m. a 12:00m y de 1:00 p.m. a 4:00 p.m

Fuente: Pantallazo soporte concepto favorable de Sanidad a vehículos transportadores

- ✓ REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO Y/O NOTIFICACION SANITARIA: Durante las actividades de supervisión se verifica que los alimentos suministrados en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), de conformidad con su clasificación y la normatividad sanitaria vigente, cuentan con el respectivo Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), según corresponda. Lo anterior contribuye a

asegurar que los alimentos entregados a los beneficiarios cumplen con los requisitos legales y sanitarios establecidos, fortaleciendo las condiciones de calidad e inocuidad durante la operación del Programa de Alimentación Escolar.



ALCALDÍA DE BELLO
Secretaría de Salud

Soporte de Visita

Inspector(a)
Ruber Edison Flórez García
Fecha: 14/07/2025 11:37:03 a. m.

Establecimiento / Comerciante
CARNES MC LA ESTACION S.A.S
NIT: 901354382
Dirección: KR 47 44 10

PQR 20251058940 — Fecha PQR 02/07/2025

Instrumento
Acta De Inspección Sanitaria Con Enfoque De Riesgo Para Expendios De Carne Y/o Productos Cárnicos Comestibles

Radicado 20250714302102O-0027
Cumplimiento 75.0 %
Concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Instrumento
Formato De Verificación De Rotulado ETS

Radicado 20250714302101B-0014

Apreciado usuario, puede acceder a la información de la visita:
Através del código QR contenido en esta tirilla
-Descargando el pdf desde el correo electrónico
notrocarnesbello@hotmail.com
-Solicitando copia impresa en la oficina de la Secretaría de Salud.

https://www.bello.gov.co

Calle 45A # 49B-56, Bello, Antioquia
Teléfono Conmutador:
(604) 604 7944 Ext 1413, 1414
Horario de atención
lunes a jueves de 7:00 a.m. a 12:00m y de 1:00 p.m. a 5:00 p.m. - Viernes de 7:00 a.m. a 12:00m y de 1:00 p.m. a 4:00 p.m



ACTA DE INSPECCION Y CONTROL SANITARIO CON ENFOQUE DE RIESGO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Codigo:
Versión: 02
Fecha de Actualizacion:

Ciudad	Itagüí	**Fecha**	30/10/2025	**Acta N°**	20251030125760569 35
Tipo Establecimiento	ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE.				
Entidad Territorial de Salud	Secretaría de Salud y Protección Social Municipio de Itagüí				
Identificación del establecimiento					
Razón Social	GRANOS Y CEREALES LA FRIJOLERA S.A.S	**Cédula/NIT**	9004319054		
Nombre Establecimiento	GRANOS Y CEREALES LA FRIJOLERA	**Número de Inscripción**	053609004319054		
Dirección	CL 85 N 48 - 01 Bloque 28 LC 10 y 11	**Matricula Mercantil**	144930		
Departamento	Antioquia	**Municipio**	Itagüí		
Barrio	Santa María No. 3-Comuna 4	**Sector**			
Teléfono	3611004 /	**Celular**	3127618483		
Fax		**Correo**	directorcalidad@gyclafrijolera.com		
Nombre de la persona que atiende la visita	CLAUDIA ANDREA TEJADA				
Documento de Identidad	Cédula de Ciudadanía	**Número de Documento**	43862435		
Nombre Representate Legal	GABRIEL JAIME GIRALDO SOLORZANO				
Documento de Identidad	Cédula de Ciudadanía	**Número de Documento**	98544431		
Dirección de Notificación	CL 85 N 48 - 01 Bloque 28 LC 10 y 11				
Hora de Funcionamiento	L a s 6 am - 5 pm	**Número de Trabajadores**	30		
Concepto Sanitario de la Última Visita Sanitaria					
Fecha de la Última Inspección	17/10/2024	FAVORABLE			
Motivo de la Visita					
Solicitud del Interesado.					
0					

Verificación Sanitaria

Pregunta	A	AR	I	Critica	Hallazgos
EDIFICACIÓN E INSTALACIONES 17.0					
Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)	4.0 X	2.0	0.0	No	
Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4.0 X	2.0	0.0	No	
Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4.0 X	2.0	0.0	No	
Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5.0 X	2.5	0.0	No	
EQUIPOS Y UTENSILIOS 7.0					
Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7.0 X	3.5	0.0	No	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 22.0					

Fuente: Pantallazo registros sanitario

- Seguimiento al cumplimiento de las obligaciones del contratista y del contratante establecidas en el contrato.

A continuación, se detallan las actividades requeridas en el marco del Contrato de prestación de servicios N°COPA-12004-02-0639-2026 del 15 de mayo de 2026, ejecutadas durante el período comprendido entre el 01 de julio al 31 de julio de 2026:

a) El CONTRATSITA deberá contar con los equipos y dotación descritos en la siguiente tabla, los cuales serán verificados para el inicio del presente proceso:

Al realizar verificación de los equipos y dotación solicitado al operador se evidencia que cuentan con los siguientes:

- ✓ Cava de refrigeración: cuentan con 2 equipos cada uno de 18.49 mts3 lo que permite el almacenamiento adecuado de los víveres que requieran la conservación de temperatura, permitiendo así una adecuada distribución.





- ✓ Cava de Congelación: cuentan con un equipo de 29.8 mts3 lo que permite el almacenamiento adecuado de los víveres que requieran la conservación de temperatura, permitiendo así una adecuada distribución de estos.

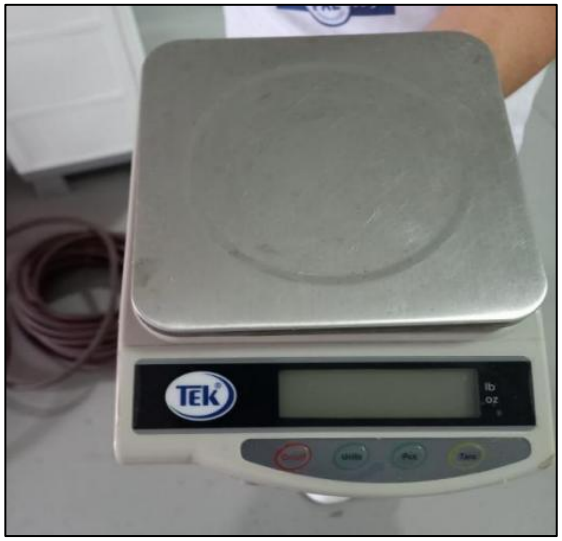




- ✓ Báscula digital: Báscula de pedestal digital soporta hasta 400 kg, siendo ideal para cargas pesadas. Ofrece una división mínima de entre 50 y 100 gramos, garantizando un pesaje preciso. Incluye funciones como: Tara: Para restar el peso de los recipientes y obtener el peso neto. Doble pantalla: Muestra información como peso, precio unitario y precio total. Cuenta con batería recargable con una autonomía de hasta 150 horas. Tiene una estructura y plataforma en acero, lo que asegura resistencia al uso comercial.



- ✓ Gramera digital, con capacidad de 5 kilogramos y sensibilidad de 1 gramo.



- ✓ Termómetro digital de punzón, con un rango de temperatura que oscila entre -50 °C y +70 °C, con una precisión de ± 1 °C entre -30 °C y +40 °C. Está hecho de plástico y metal, lo que garantiza durabilidad y resistencia. El modelo es digital, lo que proporciona una lectura de temperatura fácil y rápida.



- ✓ Gato hidráulico de transporte de carga, con capacidad entre 300 y 400 kilos



- ✓ Carretilla transportadora



b) Entregar los víveres necesarios de acuerdo a los ciclos de menú estipulados para cada modalidad, establecidos por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional - MANÁ para los restaurantes escolares de las Instituciones Educativas oficiales, garantizando calidad, cantidad, inocuidad y cumplimiento del gramaje de los alimentos establecido en las minutas cumpliendo con la normatividad vigente, teniendo en cuenta cumplir con el 30% de compra local exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia – MANÁ.

Durante el periodo reportado del 01 de julio al 31 de julio del 2026 se realizaron 4 despachos de víveres para la atención de los beneficiarios del programa.

Se realiza la entrega a 4.130 estudiantes beneficiados con Ración preparada en sitio con los siguientes periodos de ejecución y cobertura

- ✓ Despacho N°5: Periodo de ejecución del 06 de julio al 10 de julio de 2026: 5 días de atención

SEDE	
E U LAS MISERICORDIAS	120
E U PABLO VI	150
ESCUELA CARLOS MESA	22
E R CABUYAL	86
MONTAÑUELA	20
E R I JOAQUÍN JIMENEZ SEPULVEDA	21
E R EL DIVINO NIÑO	29
E R QUEBRADA ARRIBA	22
E R SABANETA	17
COLEGIO GABRIELA MISTRAL	300
I. E. R. GRANJAS INFANTILES - SEDE PRINCIPAL	368
E R LA VETA	19
E R LA LUZ	95
E R NORAL	34
I.E. PRESBÍTERO BERNARDO MONTOYA	450
E R I JESUS MARIA CORREA CARMONA	15
E R PEÑOLCITO	28
COLEGIO JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA	1343
COLEGIO VILLANUEVA	200
I. E. LA TRINIDAD	210
I. E. R. GRANIZADA	301
I.E. NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	280
TOTAL COBERTURA REPORTADA	**4130**

- ✓ Despacho N°6: Periodo de ejecución del 14 de julio al 17 de julio de 2026: 4 días de atención

SEDE	
E U LAS MISERICORDIAS	120
E U PABLO VI	150
ESCUELA CARLOS MESA	22
E R CABUYAL	86
MONTAÑUELA	20
E R I JOAQUÍN JIMENEZ SEPULVEDA	21
E R EL DIVINO NIÑO	29
E R QUEBRADA ARRIBA	22
E R SABANETA	17
COLEGIO GABRIELA MISTRAL	300
I. E. R. GRANJAS INFANTILES - SEDE PRINCIPAL	368
E R LA VETA	19
E R LA LUZ	95
E R NORAL	34
I.E. PRESBÍTERO BERNARDO MONTOYA	450
E R I JESUS MARIA CORREA CARMONA	15
E R PEÑOLCITO	28
COLEGIO JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA	1343
COLEGIO VILLANUEVA	200
I. E. LA TRINIDAD	210
I. E. R. GRANIZADA	301
I.E. NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	280
TOTAL COBERTURA REPORTADA	**4130**

- ✓ Despacho N°7: Periodo de ejecución del 21 de julio al 24 de julio de 2026: 4 días de atención

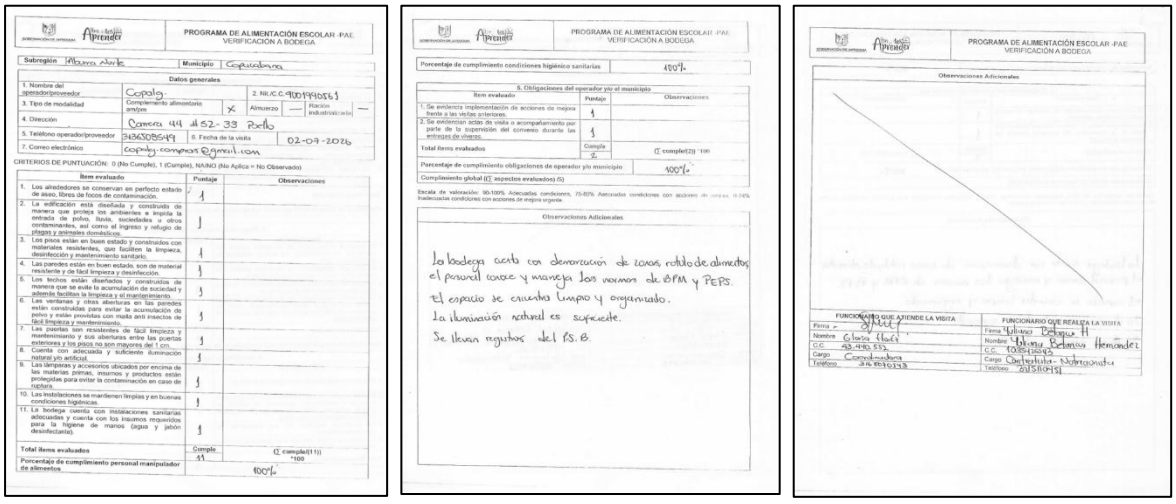
SEDE	
E U LAS MISERICORDIAS	120
E U PABLO VI	150
ESCUELA CARLOS MESA	22
E R CABUYAL	86
MONTAÑUELA	20
E R I JOAQUÍN JIMENEZ SEPULVEDA	21
E R EL DIVINO NIÑO	29
E R QUEBRADA ARRIBA	22
E R SABANETA	17
COLEGIO GABRIELA MISTRAL	300
I. E. R. GRANJAS INFANTILES - SEDE PRINCIPAL	368
E R LA VETA	19
E R LA LUZ	95
E R NORAL	34
I.E. PRESBÍTERO BERNARDO MONTOYA	450
E R I JESUS MARIA CORREA CARMONA	15
E R PEÑOLCITO	28
COLEGIO JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA	1343
COLEGIO VILLANUEVA	200
I. E. LA TRINIDAD	210
I. E. R. GRANIZADA	301
I.E. NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	280
TOTAL COBERTURA REPORTADA	**4130**

- ✓ Despacho N°8: Periodo de ejecución del 27 de julio al 31 de julio de 2026: 5 días de atención

SEDE	
E U LAS MISERICORDIAS	120
E U PABLO VI	150
ESCUELA CARLOS MESA	21
E R CABUYAL	86
MONTAÑUELA	19
E R I JOAQUÍN JIMENEZ SEPULVEDA	21
E R EL DIVINO NIÑO	29
E R QUEBRADA ARRIBA	20
E R SABANETA	13
COLEGIO GABRIELA MISTRAL	300
I. E. R. GRANJAS INFANTILES - SEDE PRINCIPAL	368
E R LA VETA	19
E R LA LUZ	95
E R NORAL	33
I.E. PRESBÍTERO BERNARDO MONTOYA	450
E R I JESUS MARIA CORREA CARMONA	14
E R PEÑOLCITO	27
COLEGIO JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA	1354
COLEGIO VILLANUEVA	200
I. E. LA TRINIDAD	210
I. E. R. GRANIZADA	301
I.E. NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	280
TOTAL COBERTURA REPORTADA	**4130**

Durante este periodo se realizó la entrega total de 74.340 raciones correspondientes a la modalidad de Ración preparada en sitio, para la ejecución de 18 días calendario escolar contados desde el 06 de julio al 31 de julio de 2026

El Municipio en cada despacho de víveres realiza la supervisión y la Inspección en la bodega de las condiciones de los víveres en cuanto a la calidad y cantidad solicitadas, de acuerdo con la cobertura, además de las condiciones del transporte. Para esta actividad se aplican tres registros: Verificación de víveres, Verificación Transporte y verificación bodega.



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN A BODEGA

Subregión: Aburrá Norte | Municipio: Copacabana

Datos generales

1. Nombre del operador/proveedor	Copaly
2. NIT/C.C.	900 199 056 1
3. Tipo de modalidad	Complemento alimentario amjm: X — Almuerzo: — — Ración industrializada: —
4. Dirección	Carrera 44 #52-33 Bello
5. Teléfono operador/proveedor	3136508549
6. Fecha de la visita	02-07-2026
7. Correo electrónico	Copaly.compras@gmail.com

CRITERIOS DE PUNTUACIÓN: 0 (No Cumple), 1 (Cumple), NA/NO (No Aplica = No Observado)

Ítem evaluado	Puntaje	Observaciones
1. Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de focos de contaminación.	1	
2. La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como el ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	1	
3. Los pisos están en buen estado y construidos con materiales resistentes, que faciliten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	1	
4. Las paredes están en buen estado, son de material resistente y de fácil limpieza y desinfección.	1	
5. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad y además faciliten la limpieza y el mantenimiento.	1	
6. Las ventanas y otras aberturas en las paredes están construidas para evitar la acumulación de polvo y están provistas con malla anti insectos de fácil limpieza y mantenimiento.	1	
7. Las puertas son resistentes de fácil limpieza y mantenimiento y sus aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no son mayores de 1 cm.	1	
8. Cuenta con adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial.	1	
9. Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las materias primas, insumos y productos están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura.	1	
10. Las instalaciones se mantienen limpias y en buenas condiciones higiénicas.	1	
11. La bodega cuenta con instalaciones sanitarias adecuadas y cuenta con los insumos requeridos para la higiene de manos (agua y jabón desinfectante).	1	
Total ítems evaluados	Cumple 11	(Σ cumple/(11)) *100
Porcentaje de cumplimiento personal manipulador de alimentos		100%

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN A BODEGA

Porcentaje de cumplimiento condiciones higiénico sanitarias: 100%

5. Obligaciones del operador y/o el municipio

Ítem evaluado	Puntaje	Observaciones
1. Se evidencia implementación de acciones de mejora frente a las visitas anteriores.	1	
2. Se evidencian actas de visita o acompañamiento por parte de la supervisión del convenio durante las entregas de víveres.	1	
Total ítems evaluados	Cumple 2	(Σ cumple/(2)) *100
Porcentaje de cumplimiento obligaciones de operador y/o municipio		100%
Cumplimiento global (Σ aspectos evaluados) /5)		

Escala de valoración: 90-100% Adecuadas condiciones, 75-89% Adecuadas condiciones con acciones de mejora, 0-74% Inadecuadas condiciones con acciones de mejora urgente.

Observaciones Adicionales

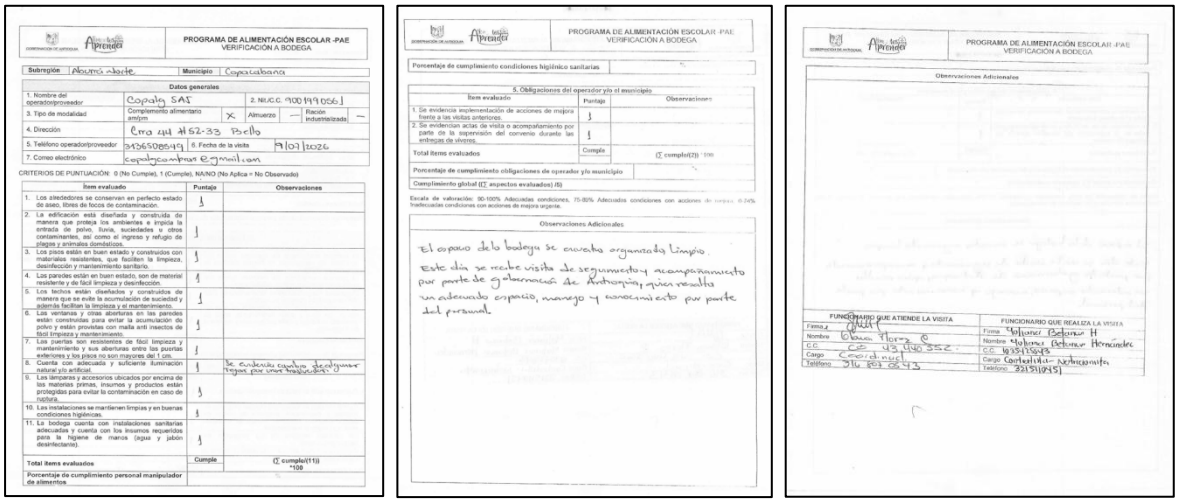
La bodega cuenta con demarcación de zonas, rotulo de alimentos, el personal conoce y maneja los valores de BPM y PEPS.
El espacio se encuentra limpio y organizado.
La iluminación natural es suficiente.
Se llevan registros del P.S.B.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN A BODEGA

Observaciones Adicionales

FUNCIONARIO QUE ATIENDE LA VISITA	FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA
Firma	Firma
Nombre Gloria Flórez	Nombre Yuliana Betancur Hernández
C.C. 43.480.553	C.C. 1035430945
Cargo Coordinadora	Cargo Contratista - Nutricionista
Teléfono 3146508549	Teléfono 3215810451

Fuente: Verificación de bodega despacho del 02 de julio de 2026



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN A BODEGA

Subregión: Aburrá Norte | Municipio: Copacabana

Datos generales

1. Nombre del operador/proveedor	Copaly SAS
2. NIT/C.C.	900 199 056 1
3. Tipo de modalidad	Complemento alimentario amjm: X — Almuerzo: — — Ración industrializada: —
4. Dirección	Cra 44 #52-33 Bello
5. Teléfono operador/proveedor	3136508549
6. Fecha de la visita	9/07/2026
7. Correo electrónico	copalycompras@gmail.com

CRITERIOS DE PUNTUACIÓN: 0 (No Cumple), 1 (Cumple), NA/NO (No Aplica = No Observado)

Ítem evaluado	Puntaje	Observaciones
1. Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de focos de contaminación.	1	
2. La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como el ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	1	
3. Los pisos están en buen estado y construidos con materiales resistentes, que faciliten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	1	
4. Las paredes están en buen estado, son de material resistente y de fácil limpieza y desinfección.	1	
5. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad y además faciliten la limpieza y el mantenimiento.	1	
6. Las ventanas y otras aberturas en las paredes están construidas para evitar la acumulación de polvo y están provistas con malla anti insectos de fácil limpieza y mantenimiento.	1	
7. Las puertas son resistentes de fácil limpieza y mantenimiento y sus aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no son mayores de 1 cm.	1	
8. Cuenta con adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial.	1	Se evidencia cambio de bombillos regados por una bombillera
9. Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las materias primas, insumos y productos están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura.	1	
10. Las instalaciones se mantienen limpias y en buenas condiciones higiénicas.	1	
11. La bodega cuenta con instalaciones sanitarias adecuadas y cuenta con los insumos requeridos para la higiene de manos (agua y jabón desinfectante).	1	
Total ítems evaluados	Cumple	(Σ cumple/(11)) *100
Porcentaje de cumplimiento personal manipulador de alimentos		

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN A BODEGA

Porcentaje de cumplimiento condiciones higiénico sanitarias

5. Obligaciones del operador y/o el municipio

Ítem evaluado	Puntaje	Observaciones
1. Se evidencia implementación de acciones de mejora frente a las visitas anteriores.	1	
2. Se evidencian actas de visita o acompañamiento por parte de la supervisión del convenio durante las entregas de víveres.	1	
Total ítems evaluados	Cumple	(Σ cumple/(2)) *100
Porcentaje de cumplimiento obligaciones de operador y/o municipio		
Cumplimiento global (Σ aspectos evaluados) /5)		

Escala de valoración: 90-100% Adecuadas condiciones, 75-89% Adecuadas condiciones con acciones de mejora, 0-74% Inadecuadas condiciones con acciones de mejora urgente.

Observaciones Adicionales

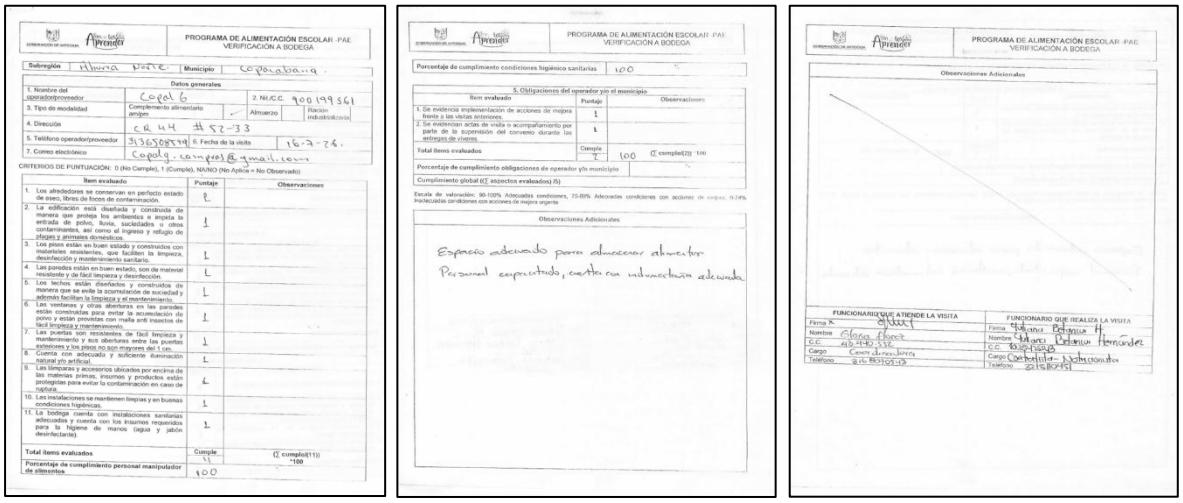
El espacio de la bodega se encuentra organizado y limpio.
Este día se recibe visita de seguimiento y acompañamiento por parte de gobernación de Antioquia, quien resulta un adecuado espacio, manejo y almacenamiento por parte del proveedor.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN A BODEGA

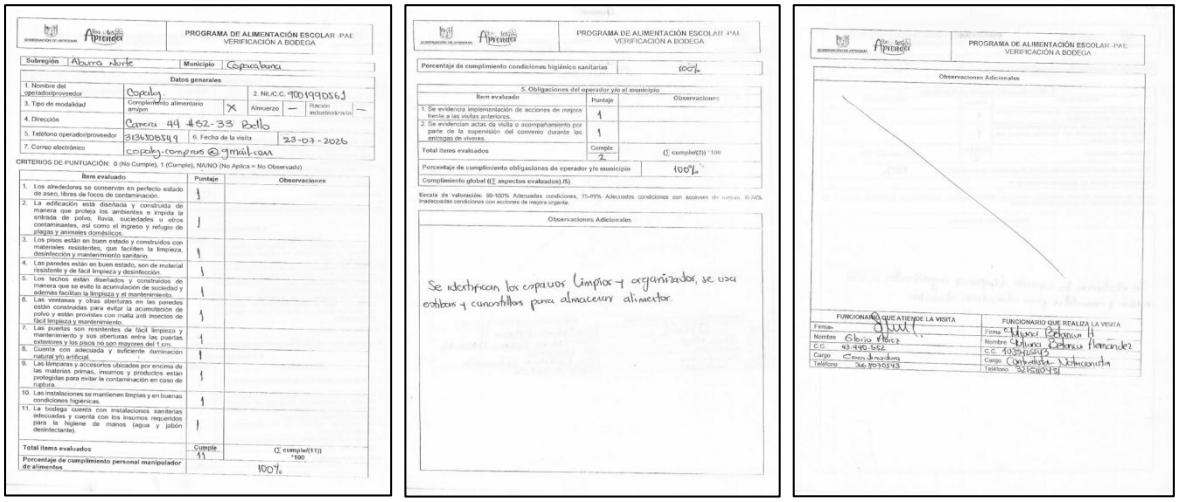
Observaciones Adicionales

FUNCIONARIO QUE ATIENDE LA VISITA	FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA
Firma	Firma
Nombre Edwin Flórez C.	Nombre Yuliana Betancur Hernández
C.C. 43.480.553	C.C. 1035430945
Cargo Coordinador	Cargo Contratista - Nutricionista
Teléfono 314 650 8549	Teléfono 3215810451

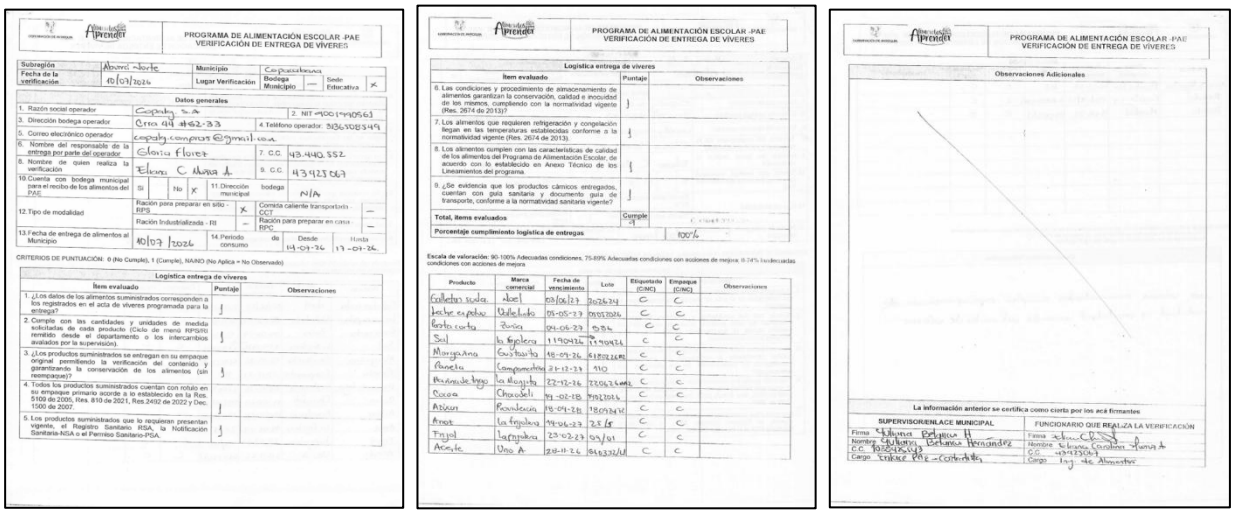
Fuente: Verificación de bodega despacho del 09 de julio de 2026



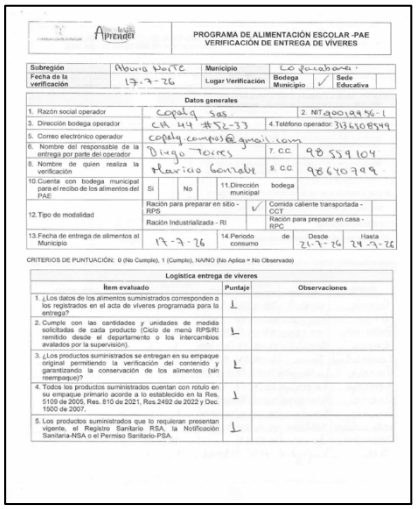
Fuente: Verificación de bodega despacho del 16 de julio de 2026



Fuente: Verificación de bodega despacho del 23 de julio de 2026



Fuente: Verificación de víveres despacho del 14 de julio al 17 de julio de 2026


PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE VÍVERES

Subregión: Norte | Municipio: Copacabana | Fecha de la verificación: 17-7-26 | Lugar Verificación | Bodega Municipio | Sede Educativa

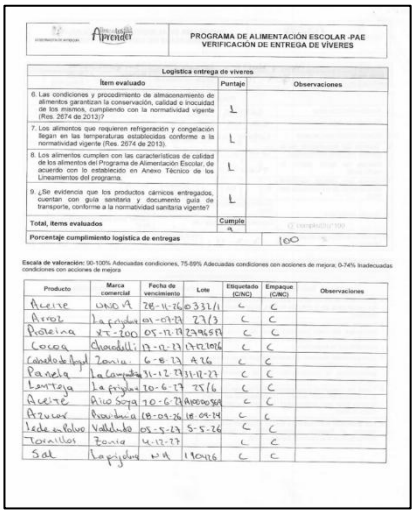
Datos generales

1. Razón social operador	Copaly sas
2. NIT	900199561
3. Dirección bodega operador	Cra 44 #52-33
4. Teléfono operador	3136508449
5. Correo electrónico operador	copaly.compras@gmail.com
6. Nombre del responsable de la entrega por parte del operador	Diego Torres
7. C.C.	98 559 104
8. Nombre de quien realiza la verificación	Mauricio Gonzalez
9. C.C.	98670799
10. Cuenta con bodega municipal para el recibo de los alimentos del PAE	Si / No / 11. Dirección municipal: bodega
12. Tipo de modalidad	Ración para preparar en sitio - RPS ✓ / Comida caliente transportada - CCT / Ración Industrializada - RI / Ración para preparar en casa - RPC
13. Fecha de entrega de alimentos al Municipio	17-7-26
14. Periodo de consumo	Desde 21-7-26 Hasta 24-7-26

CRITERIOS DE PUNTUACIÓN: 0 (No Cumple), 1 (Cumple), NANO (No Aplica = No Observado)

Logística entrega de víveres

Ítem evaluado	Puntaje	Observaciones
1. ¿Los datos de los alimentos suministrados corresponden a los registrados en el acta de víveres programada para la entrega?	1	
2. Cumple con las cantidades y unidades de medida solicitadas de cada producto (Ciclo de menú RPS/RI) remitido desde el departamento o los intercambios avalados por la supervisión).	1	
3. ¿Los productos suministrados se entregan en su empaque original permitiendo la verificación del contenido y garantizando la conservación de los alimentos (sin reempaque)?	1	
4. Todos los productos suministrados cuentan con rotulo en su empaque primario acorde a lo establecido en la Res. 5109 de 2005, Res. 810 de 2021, Res.2492 de 2022 y Dec. 1500 de 2007.	1	
5. Los productos suministrados que lo requieran presentan vigente, el Registro Sanitario RSA, la Notificación Sanitaria-NSA o el Permiso Sanitario-PSA.	1	


PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE VÍVERES

Logística entrega de víveres

Ítem evaluado	Puntaje	Observaciones
6. Las condiciones y procedimiento de almacenamiento de alimentos garantizan la conservación, calidad e inocuidad de los mismos, cumpliendo con la normatividad vigente (Res. 2674 de 2013)?	1	
7. Los alimentos que requieren refrigeración y congelación llegan en las temperaturas establecidas conforme a la normatividad vigente (Res. 2674 de 2013).	1	
8. Los alimentos cumplen con las características de calidad de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar, de acuerdo con lo establecido en Anexo Técnico de los Lineamientos del programa.	1	
9. ¿Se evidencia que los productos cárnicos entregados, cuentan con guía sanitaria y documento guía de transporte, conforme a la normatividad sanitaria vigente?	1	
Total, ítems evaluados	Cumple 9	
Porcentaje cumplimiento logística de entregas	100	

Escala de valoración: 90-100% Adecuadas condiciones, 75-89% Adecuadas condiciones con acciones de mejora; 0-74% Inadecuadas condiciones con acciones de mejora

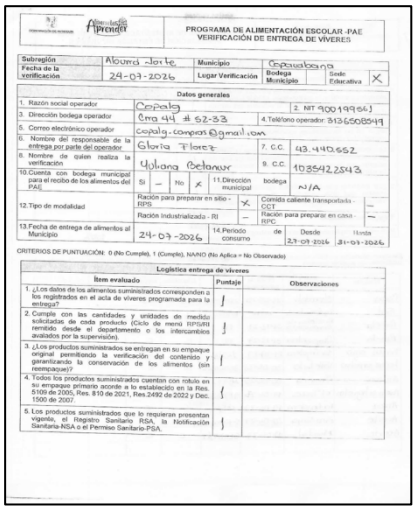
Producto	Marca comercial	Fecha de vencimiento	Lote	Etiquetado (C/NC)	Empaque (C/NC)	Observaciones
Arroz	Diana	28-4-26	3321/1	C	C	
Arroz	La frijolera	09-07-27	273	C	C	
Proteina	Yx-200	05-11-27	2791659	C	C	
Cocoa	Chocodelli	13-12-23	1472016	C	C	
Chocolate liquid	Zenu	6-8-23	476	C	C	
Panela	La Compañera	31-12-27	31-12-27	C	C	
Lenteja	La frijolera	30-6-27	2576	C	C	
Aceite	Rico Soya	30-6-27	A0050958	C	C	
Arroz	Roa blanco	16-09-26	16-09-24	C	C	
Jede entero	Valdivia	05-5-27	5-5-26	C	C	
Tortillas	Zenu	4-11-27		C	C	
Sal	La frijolera	N/A	110426	C	C	


PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE VÍVERES

Observaciones Adicionales

La información anterior se certifica como cierta por los acá firmantes

SUPERVISOR/ENLACE MUNICIPAL	FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN
Firma	Firma
Nombre Yuliana Betancur H	Nombre Mauricio Gonzalez
C.C. 1035412543	C.C. 98670799
Cargo Enlace Pae - Contratista	Cargo Supervisor


PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE VÍVERES

Subregión: Norte | Municipio: Copacabana | Fecha de la verificación: 24-07-2026 | Lugar Verificación | Bodega Municipio | Sede Educativa: X

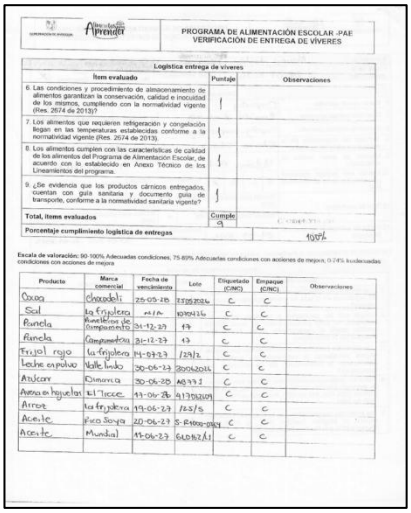
Datos generales

1. Razón social operador	Copaly
2. NIT	900199561
3. Dirección bodega operador	Cra 44 # 52-33
4. Teléfono operador	3136508449
5. Correo electrónico operador	Copaly.compras@gmail.com
6. Nombre del responsable de la entrega por parte del operador	Gloria Florez
7. C.C.	43.440.652
8. Nombre de quien realiza la verificación	Yuliana Betancur
9. C.C.	1035412543
10. Cuenta con bodega municipal para el recibo de los alimentos del PAE	Si / – / No / X / 11. Dirección municipal: bodega N/A
12. Tipo de modalidad	Ración para preparar en sitio - RPS X / Comida caliente transportada - CCT – / Ración Industrializada - RI – / Ración para preparar en casa - RPC –
13. Fecha de entrega de alimentos al Municipio	24-07-2026
14. Periodo de consumo	Desde 23-07-2026 Hasta 31-07-2026

CRITERIOS DE PUNTUACIÓN: 0 (No Cumple), 1 (Cumple), NANO (No Aplica = No Observado)

Logística entrega de víveres

Ítem evaluado	Puntaje	Observaciones
1. ¿Los datos de los alimentos suministrados corresponden a los registrados en el acta de víveres programada para la entrega?	1	
2. Cumple con las cantidades y unidades de medida solicitadas de cada producto (Ciclo de menú RPS/RI) remitido desde el departamento o los intercambios avalados por la supervisión).	1	
3. ¿Los productos suministrados se entregan en su empaque original permitiendo la verificación del contenido y garantizando la conservación de los alimentos (sin reempaque)?	1	
4. Todos los productos suministrados cuentan con rotulo en su empaque primario acorde a lo establecido en la Res. 5109 de 2005, Res. 810 de 2021, Res.2492 de 2022 y Dec. 1500 de 2007.	1	
5. Los productos suministrados que lo requieran presentan vigente, el Registro Sanitario RSA, la Notificación Sanitaria-NSA o el Permiso Sanitario-PSA.	1	

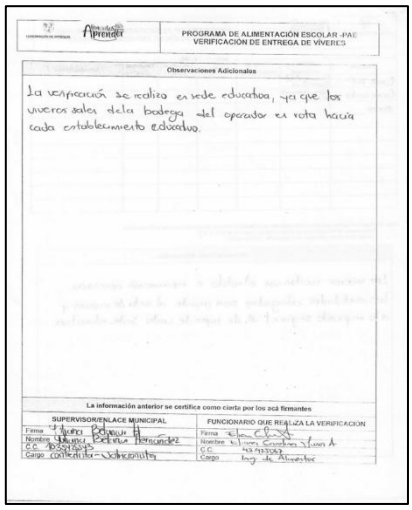

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE VÍVERES

Logística entrega de víveres

Ítem evaluado	Puntaje	Observaciones
6. Las condiciones y procedimiento de almacenamiento de alimentos garantizan la conservación, calidad e inocuidad de los mismos, cumpliendo con la normatividad vigente (Res. 2674 de 2013)?	1	
7. Los alimentos que requieren refrigeración y congelación llegan en las temperaturas establecidas conforme a la normatividad vigente (Res. 2674 de 2013).	1	
8. Los alimentos cumplen con las características de calidad de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar, de acuerdo con lo establecido en Anexo Técnico de los Lineamientos del programa.	1	
9. ¿Se evidencia que los productos cárnicos entregados, cuentan con guía sanitaria y documento guía de transporte, conforme a la normatividad sanitaria vigente?	1	
Total, ítems evaluados	Cumple 9	
Porcentaje cumplimiento logística de entregas	100%	

Escala de valoración: 90-100% Adecuadas condiciones, 75-89% Adecuadas condiciones con acciones de mejora; 0-74% Inadecuadas condiciones con acciones de mejora

Producto	Marca comercial	Fecha de vencimiento	Lote	Etiquetado (C/NC)	Empaque (C/NC)	Observaciones
Cocoa	Chocodelli	25-05-26	2705026	C	C	
Sal	La frijolera	n/a	1070426	C	C	
Panela	Alimentos de Compromiso	31-12-27	43	C	C	
Panela	Compromiso	31-12-27	43	C	C	
Frijol rojo	La frijolera	14-07-27	1293	C	C	
Leche en polvo	Valle Lindo	30-06-27	30062026	C	C	
Azucar	Diamante	30-06-26	A0393	C	C	
Arroz en hojuelas	El Trece	11-06-26	41705209	C	C	
Arroz	La frijolera	19-06-27	163/5	C	C	
Aceite	Rico Soya	20-06-27	8-R4006-0109	C	C	
Aceite	Mundial	11-06-27	6106271	C	C	


PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE VÍVERES

Observaciones Adicionales

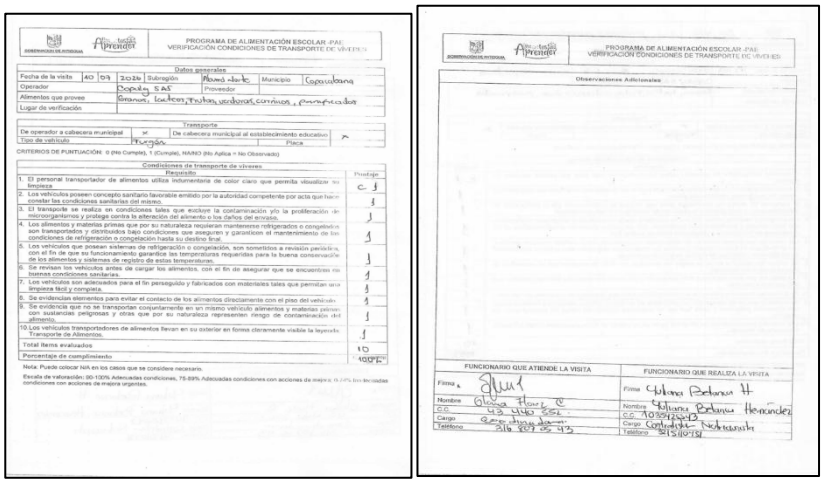
La verificación se realiza en sede educativa, ya que los víveres salen desde la bodega del operador en ruta hacia cada establecimiento educativo.

La información anterior se certifica como cierta por los acá firmantes

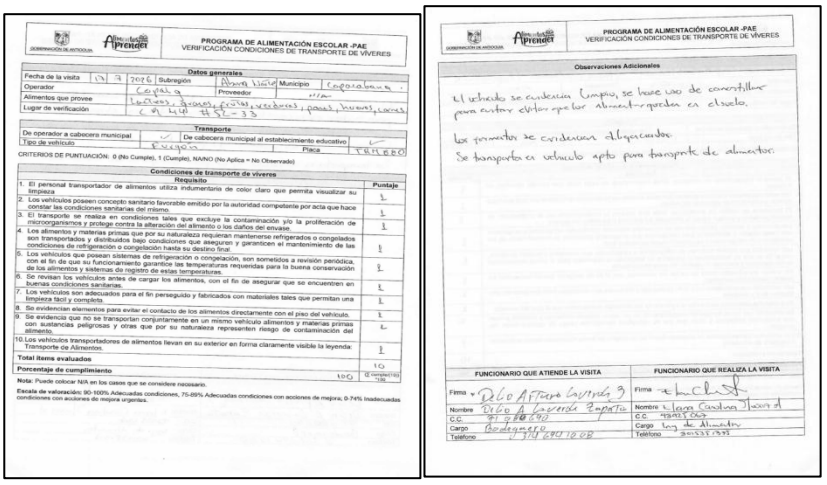
SUPERVISOR/ENLACE MUNICIPAL	FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN
Firma	Firma
Nombre Yuliana Betancur H	Nombre Gloria Florez
C.C. 1035412543	C.C. 43.440.652
Cargo Contratista - Veterinaria	Cargo Ing. de Alimentos

Fuente: Verificación de víveres despacho del 21 de julio al 24 de julio de 2026

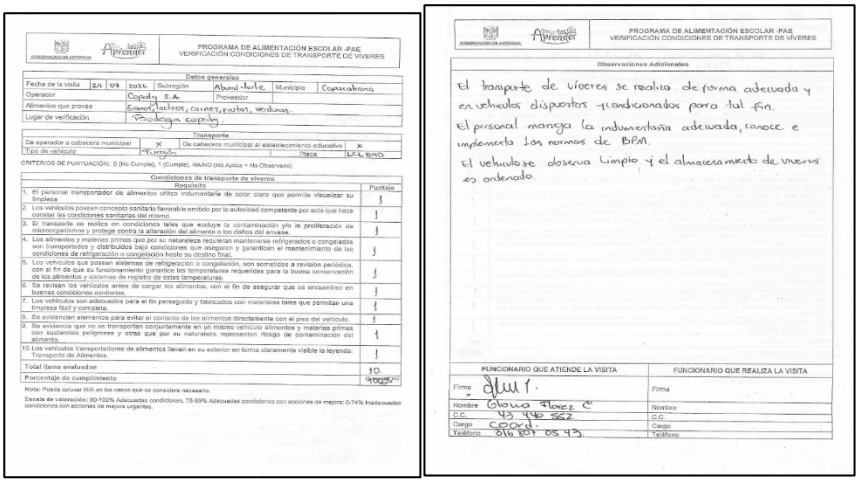
Fuente: Verificación de víveres despacho del 27 de julio al 31 de julio de 2026



Fuente: Verificación de Transporte 10 de julio de 2026

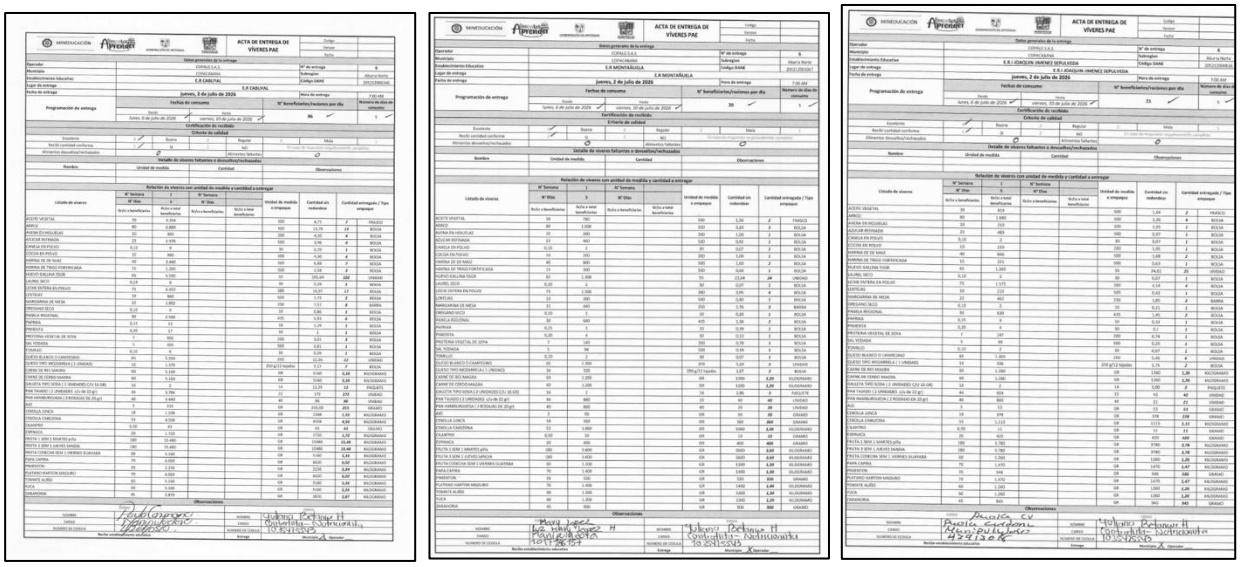


Fuente: Verificación de Transporte 17 de julio de 2026

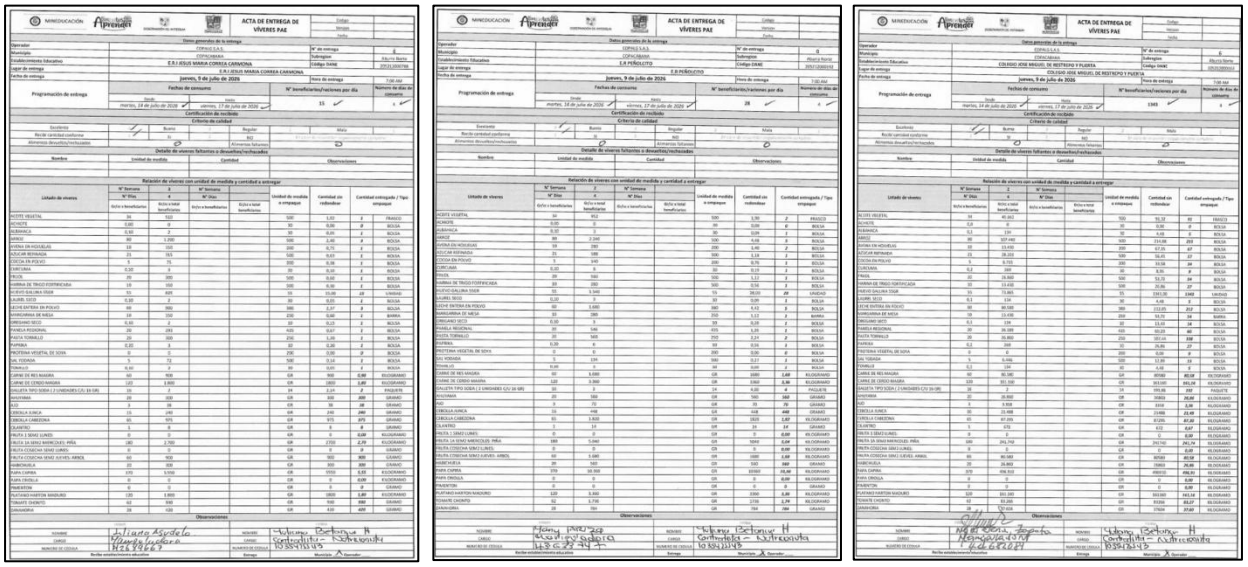


Fuente: Verificación de Transporte del 24 de julio de 2026

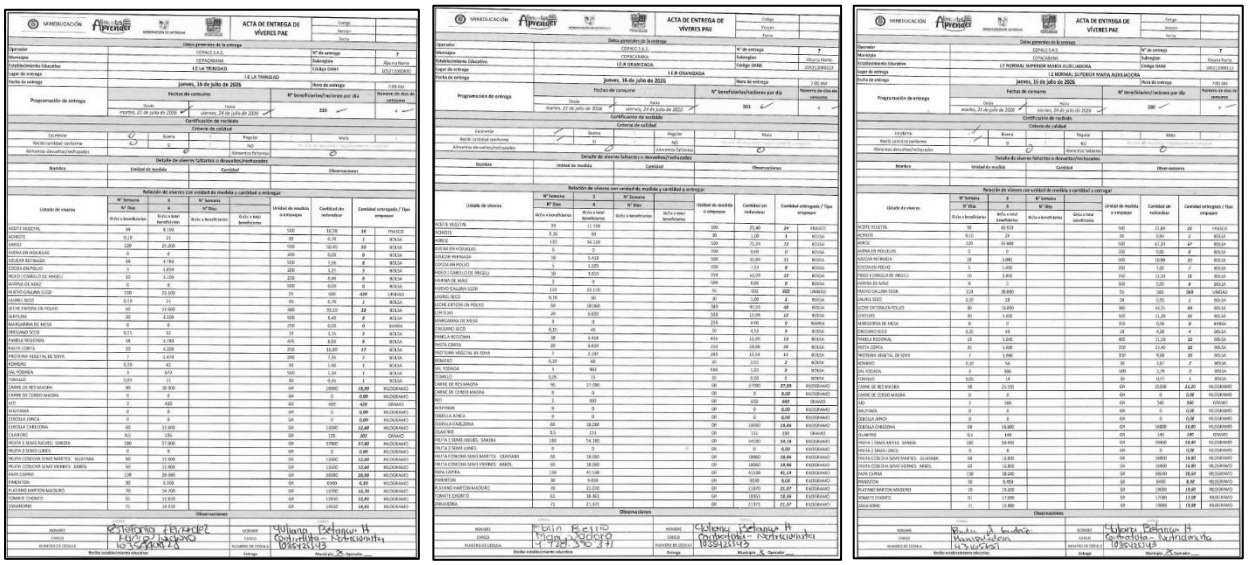
Para la verificación de los víveres en cada sede e Institución Educativa se cuenta con el registro “acta de víveres”, el cual se diligencia a satisfacción cuando, el responsable del recibo de víveres verifica la cantidad y calidad de los mismos.



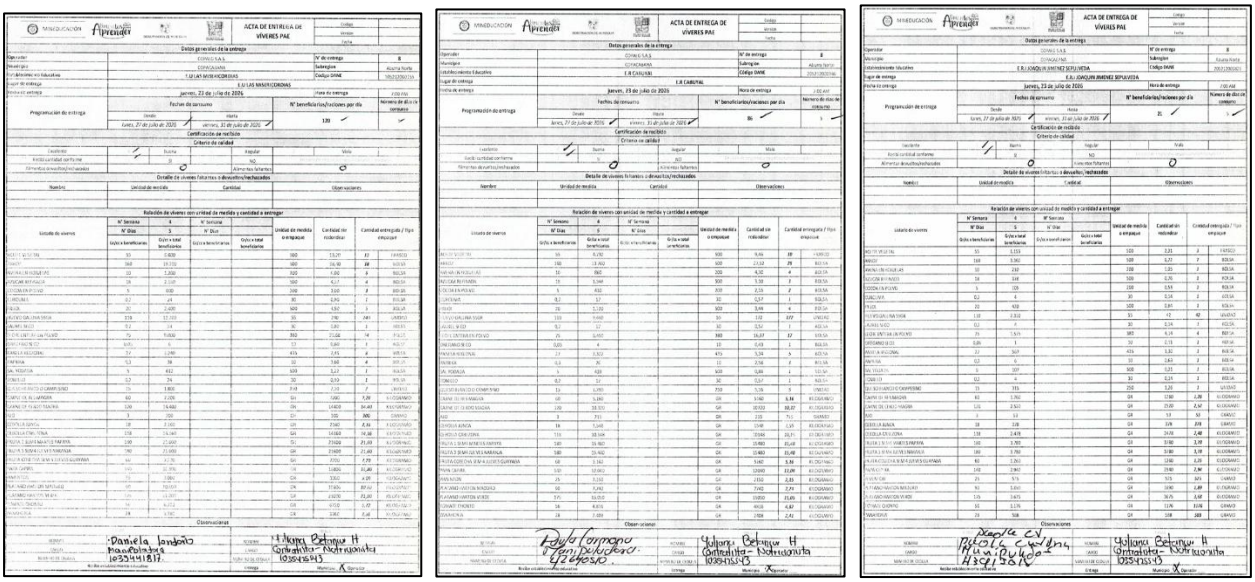
Fuente: Acta de víveres - despacho del 06 de julio al 10 de julio de 2026



Fuente: Acta de víveres - despacho del 14 de julio al 17 de julio de 2026



Fuente: Acta de víveres - despacho del 21 de julio al 24 de julio de 2026



Fuente: Acta de víveres - despacho del 27 de julio al 31 de julio de 2026







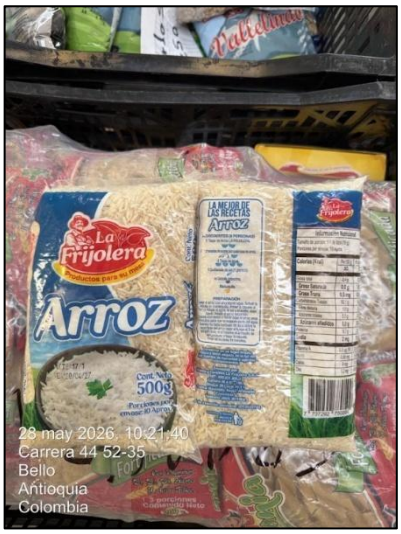




Fuente: Evidencia fotográfica Entrega de víveres Instituciones y sedes educativas











Fuente: Registro fotográfico verificación de víveres

Durante la ejecución del programa, se ha tenido en cuenta la minuta establecida por la Gobernación de Antioquia tanto para la ración industrializada como la preparada en Sitio, sin modificación alguna.



















Fuente: Evidencia fotográfica consumo de víveres para el periodo del 01 de julio al 31 de julio de 2026

c) El CONTRATISTA deberá elaborar y/o actualizar el Programa de proveedores, materia prima e insumos desde el inicio del contrato detallando los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación aplicando el sistema PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir), requisitos de rotulado (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y seguimiento con los registros de control. Para el efecto deberá diligenciar el formato "Alimentos y Compras PAE" suministrado por la gobernación de Antioquia.

Se tiene actualizado el Programa de Proveedores dentro del cual se detallan los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación aplicando el sistema PEPS.

Dentro de este programa se describe para cada proveedor los datos de contacto

RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
COMERCIALIZADORA LA SAN JUAN S.A.S	901.102.826	901102826-3	ITAGUI	CARRERA 48 85 220
AGRO & ASOCIADOS DEL CAMPO S.A.S.	901.668.435	901.668.435	Itagüi, Antioquia	CL 78 44 112 IN 55 BL 13
AGRO JULURA S.A.S	901884353-6	901884353-6	CRA 23 # 12 50	3.122.886.622
BELLO ORO PAN	900590631	900590631-2	BELLO	CR 49A 44 30
COMERCIALIZADORA ANDINA DE ALIMENTOS S.A.S.	98343988-1	98343988-1	NARIÑO	C R 4 N 1 114 BRR LA CRUZ
CARNES MC LA ESTACIÓN S.A.S	901354382-6	901354382-6	BELLO	CR 47 44 10, Bello
DISTRIBUCIONES VALLE DE SAN NICOLAS S.A.S.	901.526.838-1	901.526.838-1	BELLO	CR 44# 52 - 33
GRANOS Y CEREALES LA FRIJOLERA	900344201-3	900344420-1	GUARNE	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
COMERCIALIZADORA JUAMPA	98625988	98625988-0	ITAGUI	CALLE 85 N 48 - 01 BL 18 LC 24
SUMINISTRO DE ALIMENTOS INSTITUCIONALES S.A.S.	901.708.243-1	901.708.243-1	MEDELLIN	calle 48c #83-79
DEICY JOHANA RUIZ TANGARIFE	1.036.611.888-7	1.036.611.888-7	ITAGUI	CALLE 85 56 20
EDISON DE JESUS CASTAÑO LEDESMA	1.039.447.150-9	1.039.447.150-9	ITAGUI	CL 85 48 01
EL POLLO NORTE S.A.S			BELLO	Cl. 63 #6024,
MARIA EUGENIA RESTREPO PATIÑO	43.861.727	43.861.727	MEDELLIN	CALLE 63 A NRO 42 12
PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE TOMATE Y VERDURAS W HUILA SAS	901.373.437-3	901.373.437-3	ITAGUI	CL 85 48 01 BL 24 LC 0127
CAROL CRISTINA CUERVO			DABEIBA	Barrio bernardo Guerra
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CHOCODELI S.A.S.	9.003.444.201	9.003.444.201	GUARNE	Cra. 42b Nº54a
SERGIO ANTONIO SUAREZ ARIAS	71.634.786	71.634.786	MEDELLIN	CALLE 63 A NRO 42 12
GRUPO EMPRESARIAL FRUTO BENDITO SAS	9.018.435.734	9.018.435.734	MEDELLIN	CR 87A 32 81
GRUPO SOL DE ORIENTE SAS	890205091	890205091	ITAGUI	Cra. 42b Nº54a
DISTRIBUIDORA LA MISTICA SAS	900316896	900316896	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
EMPAQUETADOS EL TRECE	900314952	900314952	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
GIRLESA ADRIANA GUTIERREZ OCAMPO	43917188	43917188	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
PRECOCIDOS DEL ORIENTE SAS	890205091	890205091	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
HORACIO VARGAS Y CIA S.A.S	800039564	800039564	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
TROPICLEAN GROUP SAS	9.018.945.931	9.018.945.931	BELLO	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
MERCEDES URREGO	39405786	39405786	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
HAROLD CASTILLO	1038385386	1038385386	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA

CORPOGANZA DEL NORTE	900.795.296	900.795.296	ENTRERRIOS	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
DINASTIA R&E S.A.S	901.831.035	901.831.035	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
CLAUDIA ANDREA RODRIGEZ VARELA	1.020.460.830	1.020.460.830	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
DISTRILUJAN DAM SAS	901.839.331	901.839.331	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
LUZ JANETH TABORDA	1.020.400.072	1.020.400.072	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
PRODUCTOS ALIMENTICIOS MUNDO G	901.287.954	901.287.954	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
Proveedora San Fernando Orozco S.A.S.	901.177.702	901.177.702	ITAGUI	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
EQUILAB COLOMBIA S.A.S.		901.564.409		CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
GLOBAL MARKET INGENIERIA		901.344.393		CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
GROUPE SEB ANDEAN S.A		890.900.307		CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
INDUSTRIAS METÁLICAS DOS MIL LTDA.		890.933.379		CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
JERONIMO MARTINS COLOMBIA S.A.S.		900.480.569	BELLO	CALLE 100 7 33
Lander y Cia S.A.S		890.900.098	MEDELLIN	cr 53 30 27
Muebles practicos colombia		901.564.883	MEDELLIN	Cl 50 55 02
PLASTICOS RIMAX		890.300.794	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
PRECOCIDOS DEL ORIENTE SAS		890.205.091	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
REJIPLAS S.A.S		890.932.124	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
SAMUEL ADOLFO MUNERA		98.648.496	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA
D1 SAS		900.276.962	MEDELLIN	CENTRAL MAYORITA DE ANTIOQUIA

Fuente: Datos de proveedores

d) El CONTRATISTA deberá realizar entrega del combustible (Gas) necesario para la correcta preparación de las raciones diarias contratadas en los restaurantes escolares.

Durante el periodo ejecutado se realizó la entrega de combustible en las instituciones que lo requirieron con el fin de no afectar la prestación del servicio y la entrega del complemento a los estudiantes beneficiaros del programa.

- ✓ E.R Montañuela: 2 pipetas de 40 lb.
- ✓ I.E Normal Superior: 3 pipeta de 100 lb
- ✓ E.R Jesús María: 1 pipeta de 40 lb
- ✓ I. E.R Granjas Infantiles: 2 pipetas de 100 lb
- ✓ E.R Sabaneta: 1 pipeta de 40 lb.
- ✓ E.R El Noral: 1 pipeta de 40 lb.
- ✓ I.E.R Granizada: 3 pipeta de 100 lb
- ✓ E.R Peñolcito: 2 pipeta de 40 lb
- ✓ E.R La Veta: 1 pipeta de 40 lb
- ✓ E.R Joaquín Jiménez: 1 pipeta de 40 lb
- ✓ E.R Carlos Mesa: 1 pipeta de 40 lb

En total se realiza la entrega de 8 pipetas de 40 libras cada una y 10 pipetas de 100 libras para garantizar la prestación del servicio en cada una de estas sedes.

julio 1 al 31

ENTREGA DE GAS		
SEDE	CANTIDAD	
	40 LIBRAS	100 LIBRAS
LA NORMAL		3
EL NORAL	1	
CARLOS MESA	1	
JOAQUIN JIMENEZ	1	
MONTAÑUELA	1	
PEÑOLCITO	1	
GRANIZADA		3
MARIA AUXILIADORA	1	
JESUS MARIA	1	
JOSE MIGUEL		1
GRANJAS		2
SABANETA	1	
PEÑOLCITO	1	
LA VETA	1	
MONTAÑUELA	1	

Fuente: Resumen de entregas de combustible en instituciones y sedes educativas para el periodo del 01 de julio al 31 de julio de 2026

e) Realizar entrega del kit de aseo mensual, de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en el presente documento, la Resolución 0335 del 2021, lineamientos técnicos del PAE Anexo de Calidad e Inocuidad – Instrumento de soporte literal 2.1 para modalidad de Ración para Preparar en Sitio y 2.2 para la modalidad Ración Industrializada, expedida por el Ministerio de Educación Nacional Unidad de Alimentos para Aprender UApA, que hace parte de este proceso contractual

En el periodo reportado, se realizó entrega del kit de aseo con el fin de que el personal manipulador de alimentos pudiera contar con los insumos adecuados para realizar los procesos de limpieza y desinfección requeridos para iniciar la prestación del servicio con calidad y adecuación, dando cumplimiento así a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento el cual reposa en cada Institución y sede educativa.







Fuente: Evidencia fotográfica entrega kit de aseo a cada institución y sede educativa para el periodo del 01 de julio al 31 de julio de 2026



ACTA DE ENTREGA DE KIT DE ASEO PAE

Datos generales de la entrega

Operador	COPALG S.A.S.	N° de entrega	7
Municipio	COPACABANA	Subregion	Aburra Norte
Establecimiento Educativo	E.R LA VETA	Código DANE	205212000214
Lugar de entrega	E.R LA VETA		
Fecha de entrega	miércoles, 1 de julio de 2026	Hora de entrega	7:00 AM
Programación de entrega	Fechas de consumo: Desde miércoles, 1 de julio de 2026 – Hasta viernes, 31 de julio de 2026	Número de días de consumo	30

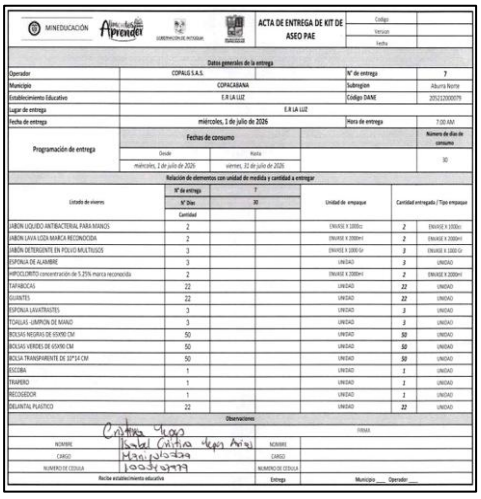
Relación de elementos con unidad de medida y cantidad a entregar

Listado de víveres	N° de entrega	7	Unidad de empaque	Cantidad entregada / Tipo empaque	
	N° Dias	30			
	Cantidad				
JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS	1		ENVASE X 1000cc	1	ENVASE X 1000cc
JABON LAVA LOZA MARCA RECONOCIDA	1		ENVASE X 2000ml	1	ENVASE X 2000ml
JABON DETERGENTE EN POLVO MULTIUSOS	2		ENVASE X 1000 Gr	2	ENVASE X 1000 Gr
ESPONJA DE ALAMBRE	2		UNIDAD	2	UNIDAD
HIPOCLORITO concentración de 5.25% marca reconocida	2		ENVASE X 2000ml	2	ENVASE X 2000ml
TAPABOCAS	22		UNIDAD	22	UNIDAD
GUANTES	22		UNIDAD	22	UNIDAD
ESPONJA LAVATRASTES	2		UNIDAD	2	UNIDAD
TOALLAS -UMPION DE MANO	2		UNIDAD	2	UNIDAD
BOLSAS NEGRAS DE 65X90 CM	30		UNIDAD	30	UNIDAD
BOLSAS VERDES DE 65X90 CM	30		UNIDAD	30	UNIDAD
BOLSA TRANSPARENTE DE 10*14 CM	30		UNIDAD	30	UNIDAD
ESCOBA	1		UNIDAD	1	UNIDAD
TRAPERO	1		UNIDAD	1	UNIDAD
RECOGEDOR	1		UNIDAD	1	UNIDAD
DELANTAL PLASTICO	22		UNIDAD	22	UNIDAD

Observaciones

	FIRMA		FIRMA
NOMBRE	Yaneth Vanessa Torres	NOMBRE	
CARGO	Manipuladora	CARGO	
NUMERO DE CEDULA	1035932447	NUMERO DE CEDULA	

Recibe establecimiento educativo — Entrega — Municipio ___ Operador ___



ACTA DE ENTREGA DE KIT DE ASEO PAE

Datos generales de la entrega

Operador	COPALG S.A.S.	N° de entrega	7
Municipio	COPACABANA	Subregion	Aburra Norte
Establecimiento Educativo	E.R LA LUZ	Código DANE	205212000079
Lugar de entrega	E.R LA LUZ		
Fecha de entrega	miércoles, 1 de julio de 2026	Hora de entrega	7:00 AM
Programación de entrega	Fechas de consumo: Desde miércoles, 1 de julio de 2026 – Hasta viernes, 31 de julio de 2026	Número de días de consumo	30

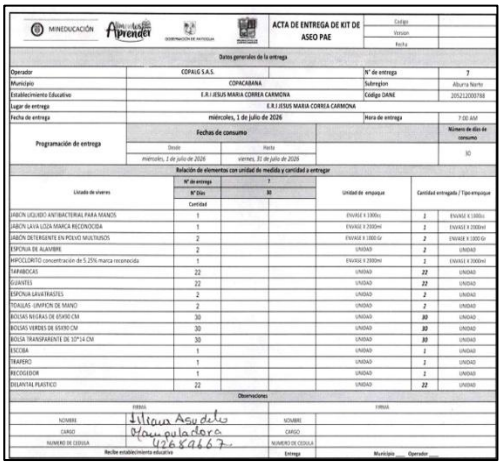
Relación de elementos con unidad de medida y cantidad a entregar

Listado de víveres	N° de entrega	7	Unidad de empaque	Cantidad entregada / Tipo empaque	
	N° Dias	30			
	Cantidad				
JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS	2		ENVASE X 1000cc	2	ENVASE X 1000cc
JABON LAVA LOZA MARCA RECONOCIDA	2		ENVASE X 2000ml	2	ENVASE X 2000ml
JABON DETERGENTE EN POLVO MULTIUSOS	3		ENVASE X 1000 Gr	3	ENVASE X 1000 Gr
ESPONJA DE ALAMBRE	3		UNIDAD	3	UNIDAD
HIPOCLORITO concentración de 5.25% marca reconocida	2		ENVASE X 2000ml	2	ENVASE X 2000ml
TAPABOCAS	22		UNIDAD	22	UNIDAD
GUANTES	22		UNIDAD	22	UNIDAD
ESPONJA LAVATRASTES	3		UNIDAD	3	UNIDAD
TOALLAS -UMPION DE MANO	3		UNIDAD	3	UNIDAD
BOLSAS NEGRAS DE 65X90 CM	50		UNIDAD	50	UNIDAD
BOLSAS VERDES DE 65X90 CM	50		UNIDAD	50	UNIDAD
BOLSA TRANSPARENTE DE 10*14 CM	50		UNIDAD	50	UNIDAD
ESCOBA	1		UNIDAD	1	UNIDAD
TRAPERO	1		UNIDAD	1	UNIDAD
RECOGEDOR	1		UNIDAD	1	UNIDAD
DELANTAL PLASTICO	22		UNIDAD	22	UNIDAD

Observaciones

	FIRMA		FIRMA
NOMBRE	Cristina Yepes Arias	NOMBRE	
CARGO	Manipuladora	CARGO	
NUMERO DE CEDULA	1035939979	NUMERO DE CEDULA	

Recibe establecimiento educativo — Entrega — Municipio ___ Operador ___



ACTA DE ENTREGA DE KIT DE ASEO PAE

Datos generales de la entrega

Operador	COPALG S.A.S.	N° de entrega	7
Municipio	COPACABANA	Subregion	Aburra Norte
Establecimiento Educativo	E.R.I JESUS MARIA CORREA CARMONA	Código DANE	205212000768
Lugar de entrega	E.R.I JESUS MARIA CORREA CARMONA		
Fecha de entrega	miércoles, 1 de julio de 2026	Hora de entrega	7:00 AM
Programación de entrega	Fechas de consumo: Desde miércoles, 1 de julio de 2026 – Hasta viernes, 31 de julio de 2026	Número de días de consumo	30

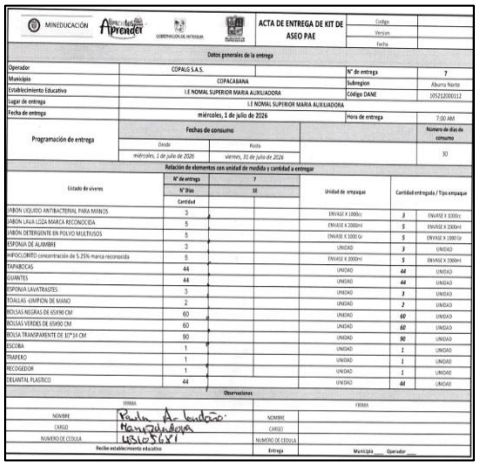
Relación de elementos con unidad de medida y cantidad a entregar

Listado de víveres	N° de entrega	7	Unidad de empaque	Cantidad entregada / Tipo empaque	
	N° Dias	30			
	Cantidad				
JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS	1		ENVASE X 1000cc	1	ENVASE X 1000cc
JABON LAVA LOZA MARCA RECONOCIDA	1		ENVASE X 2000ml	1	ENVASE X 2000ml
JABON DETERGENTE EN POLVO MULTIUSOS	2		ENVASE X 1000 Gr	2	ENVASE X 1000 Gr
ESPONJA DE ALAMBRE	2		UNIDAD	2	UNIDAD
HIPOCLORITO concentración de 5.25% marca reconocida	1		ENVASE X 2000ml	1	ENVASE X 2000ml
TAPABOCAS	22		UNIDAD	22	UNIDAD
GUANTES	22		UNIDAD	22	UNIDAD
ESPONJA LAVATRASTES	2		UNIDAD	2	UNIDAD
TOALLAS -UMPION DE MANO	2		UNIDAD	2	UNIDAD
BOLSAS NEGRAS DE 65X90 CM	30		UNIDAD	30	UNIDAD
BOLSAS VERDES DE 65X90 CM	30		UNIDAD	30	UNIDAD
BOLSA TRANSPARENTE DE 10*14 CM	30		UNIDAD	30	UNIDAD
ESCOBA	1		UNIDAD	1	UNIDAD
TRAPERO	1		UNIDAD	1	UNIDAD
RECOGEDOR	1		UNIDAD	1	UNIDAD
DELANTAL PLASTICO	22		UNIDAD	22	UNIDAD

Observaciones

	FIRMA		FIRMA
NOMBRE	Liliana Agudelo	NOMBRE	
CARGO	Manipuladora	CARGO	
NUMERO DE CEDULA	1026586467	NUMERO DE CEDULA	

Recibe establecimiento educativo — Entrega — Municipio ___ Operador ___



ACTA DE ENTREGA DE KIT DE ASEO PAE

Datos generales de la entrega

Operador	COPALG S.A.S.	N° de entrega	7
Municipio	COPACABANA	Subregion	Aburra Norte
Establecimiento Educativo	I.E NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	Código DANE	205212000112
Lugar de entrega	I.E NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA		
Fecha de entrega	miércoles, 1 de julio de 2026	Hora de entrega	7:00 AM
Programación de entrega	Fechas de consumo: Desde miércoles, 1 de julio de 2026 – Hasta viernes, 31 de julio de 2026	Número de días de consumo	30

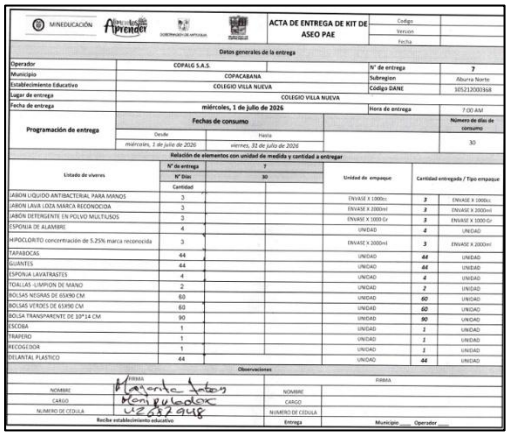
Relación de elementos con unidad de medida y cantidad a entregar

Listado de víveres	N° de entrega	7	Unidad de empaque	Cantidad entregada / Tipo empaque	
	N° Dias	30			
	Cantidad				
JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS	3		ENVASE X 1000cc	3	ENVASE X 1000cc
JABON LAVA LOZA MARCA RECONOCIDA	5		ENVASE X 2000ml	5	ENVASE X 2000ml
JABON DETERGENTE EN POLVO MULTIUSOS	5		ENVASE X 1000 Gr	5	ENVASE X 1000 Gr
ESPONJA DE ALAMBRE	3		UNIDAD	3	UNIDAD
HIPOCLORITO concentración de 5.25% marca reconocida	5		ENVASE X 2000ml	5	ENVASE X 2000ml
TAPABOCAS	44		UNIDAD	44	UNIDAD
GUANTES	44		UNIDAD	44	UNIDAD
ESPONJA LAVATRASTES	3		UNIDAD	3	UNIDAD
TOALLAS -UMPION DE MANO	2		UNIDAD	2	UNIDAD
BOLSAS NEGRAS DE 65X90 CM	60		UNIDAD	60	UNIDAD
BOLSAS VERDES DE 65X90 CM	60		UNIDAD	60	UNIDAD
BOLSA TRANSPARENTE DE 10*14 CM	90		UNIDAD	90	UNIDAD
ESCOBA	1		UNIDAD	1	UNIDAD
TRAPERO	1		UNIDAD	1	UNIDAD
RECOGEDOR	1		UNIDAD	1	UNIDAD
DELANTAL PLASTICO	44		UNIDAD	44	UNIDAD

Observaciones

	FIRMA		FIRMA
NOMBRE	Maria A. Londoño	NOMBRE	
CARGO	Manipuladora	CARGO	
NUMERO DE CEDULA	43253687	NUMERO DE CEDULA	

Recibe establecimiento educativo — Entrega — Municipio ___ Operador ___



ACTA DE ENTREGA DE KIT DE ASEO PAE

Datos generales de la entrega

Operador	COPALG S.A.S.	N° de entrega	7
Municipio	COPACABANA	Subregion	Aburra Norte
Establecimiento Educativo	COLEGIO VILLA NUEVA	Código DANE	205212000368
Lugar de entrega	COLEGIO VILLA NUEVA		
Fecha de entrega	miércoles, 1 de julio de 2026	Hora de entrega	7:00 AM
Programación de entrega	Fechas de consumo: Desde miércoles, 1 de julio de 2026 – Hasta viernes, 31 de julio de 2026	Número de días de consumo	30

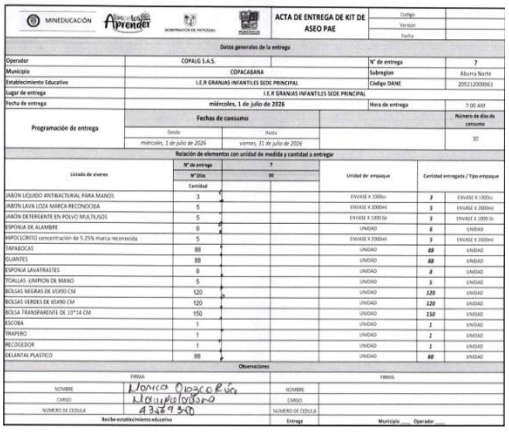
Relación de elementos con unidad de medida y cantidad a entregar

Listado de víveres	N° de entrega	7	Unidad de empaque	Cantidad entregada / Tipo empaque	
	N° Dias	30			
	Cantidad				
JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS	3		ENVASE X 1000cc	3	ENVASE X 1000cc
JABON LAVA LOZA MARCA RECONOCIDA	3		ENVASE X 2000ml	3	ENVASE X 2000ml
JABON DETERGENTE EN POLVO MULTIUSOS	3		ENVASE X 1000 Gr	3	ENVASE X 1000 Gr
ESPONJA DE ALAMBRE	4		UNIDAD	4	UNIDAD
HIPOCLORITO concentración de 5.25% marca reconocida	3		ENVASE X 2000ml	3	ENVASE X 2000ml
TAPABOCAS	44		UNIDAD	44	UNIDAD
GUANTES	44		UNIDAD	44	UNIDAD
ESPONJA LAVATRASTES	4		UNIDAD	4	UNIDAD
TOALLAS -UMPION DE MANO	2		UNIDAD	2	UNIDAD
BOLSAS NEGRAS DE 65X90 CM	60		UNIDAD	60	UNIDAD
BOLSAS VERDES DE 65X90 CM	60		UNIDAD	60	UNIDAD
BOLSA TRANSPARENTE DE 10*14 CM	90		UNIDAD	90	UNIDAD
ESCOBA	1		UNIDAD	1	UNIDAD
TRAPERO	1		UNIDAD	1	UNIDAD
RECOGEDOR	1		UNIDAD	1	UNIDAD
DELANTAL PLASTICO	44		UNIDAD	44	UNIDAD

Observaciones

	FIRMA		FIRMA
NOMBRE	Margarita Jaramillo	NOMBRE	
CARGO	Manipuladora	CARGO	
NUMERO DE CEDULA	42882448	NUMERO DE CEDULA	

Recibe establecimiento educativo — Entrega — Municipio ___ Operador ___



ACTA DE ENTREGA DE KIT DE ASEO PAE

Datos generales de la entrega

Operador	COPALG S.A.S.	N° de entrega	7
Municipio	COPACABANA	Subregion	Aburra Norte
Establecimiento Educativo	I.E.R GRANJAS INFANTILES SEDE PRINCIPAL	Código DANE	205212000061
Lugar de entrega	I.E.R GRANJAS INFANTILES SEDE PRINCIPAL		
Fecha de entrega	miércoles, 1 de julio de 2026	Hora de entrega	7:00 AM
Programación de entrega	Fechas de consumo: Desde miércoles, 1 de julio de 2026 – Hasta viernes, 31 de julio de 2026	Número de días de consumo	30

Relación de elementos con unidad de medida y cantidad a entregar

Listado de víveres	N° de entrega	7	Unidad de empaque	Cantidad entregada / Tipo empaque	
	N° Dias	30			
	Cantidad				
JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS	3		ENVASE X 1000cc	3	ENVASE X 1000cc
JABON LAVA LOZA MARCA RECONOCIDA	5		ENVASE X 2000ml	5	ENVASE X 2000ml
JABON DETERGENTE EN POLVO MULTIUSOS	5		ENVASE X 1000 Gr	5	ENVASE X 1000 Gr
ESPONJA DE ALAMBRE	6		UNIDAD	6	UNIDAD
HIPOCLORITO concentración de 5.25% marca reconocida	5		ENVASE X 2000ml	5	ENVASE X 2000ml
TAPABOCAS	88		UNIDAD	88	UNIDAD
GUANTES	88		UNIDAD	88	UNIDAD
ESPONJA LAVATRASTES	8		UNIDAD	8	UNIDAD
TOALLAS -UMPION DE MANO	5		UNIDAD	5	UNIDAD
BOLSAS NEGRAS DE 65X90 CM	120		UNIDAD	120	UNIDAD
BOLSAS VERDES DE 65X90 CM	120		UNIDAD	120	UNIDAD
BOLSA TRANSPARENTE DE 10*14 CM	150		UNIDAD	150	UNIDAD
ESCOBA	1		UNIDAD	1	UNIDAD
TRAPERO	1		UNIDAD	1	UNIDAD
RECOGEDOR	1		UNIDAD	1	UNIDAD
DELANTAL PLASTICO	88		UNIDAD	88	UNIDAD

Observaciones

	FIRMA		FIRMA
NOMBRE	Monica Ospina Rios	NOMBRE	
CARGO	Manipuladora	CARGO	
NUMERO DE CEDULA	43269350	NUMERO DE CEDULA	

Recibe establecimiento educativo — Entrega — Municipio ___ Operador ___

Fuente: Actas de entrega kit de aseo a cada institución y sede educativa para el periodo ejecución del mes de julio

f) El CONTRATISTA deberá mantener contratadas 45 manipuladoras de alimentos, idóneas y capacitadas con las herramientas necesarias para la preparación y distribución de las raciones diarias en los restaurantes escolares,

El contratista realizó la contratación de 41 manipuladoras de alimentos requerido para apoyar las actividades de elaboración y distribución de las raciones alimentarias, el control y manejo de los víveres y el aseo y la desinfección de los equipos, utensilios y área de producción y consumo. Este personal cumple con las siguientes funciones:

- ✓ Implementar los formatos correspondientes al Kárdex (registro de entradas y salidas de víveres), Formato de visibilidad actualizado, Formatos de control de temperaturas de almacenamiento (refrigeración y congelación), recibo y servida de alimentos, publicar los horarios de consumo en el área de comedor escolar.
- ✓ Implementar un plan de saneamiento básico en los restaurantes escolares, en el cual se contemple el Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, Programa de Control de Plagas y Vectores, Programa de Abastecimiento de Agua, Temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.
- ✓ Almacenar, preparar y manipular los alimentos en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, en particular la resolución 2674 /2013.
- ✓ Mantener el servicio de alimentación, el comedor y la bodega de alimentos en excelentes condiciones de higiene, desinfección y limpieza.
- ✓ Mantener actualizados los registros de control de alimentos y raciones.
- ✓ Aplicar buenas prácticas de manufactura en cada una de las etapas de producción y preparación de alimentos según decreto 2674/1997.
- ✓ Actualizar curso de manipulación de alimentos y certificado médico.
- ✓ Controlar la calidad e inocuidad de las materias primas y raciones servidas.
- ✓ Acatar las recomendaciones derivadas de las visitas que realizan el personal de salud y coordinador del programa del Municipio de Copacabana, el Operador del programa, la Gerencia de Seguridad Alimentaria y el Ministerio de Educación, encaminadas a la cualificación del servicio en todos sus aspectos.
- ✓ Participar oportunamente en todas las capacitaciones que realicen Municipio, el operador, la Gerencia de Seguridad Alimentaria y el Ministerio de educación.
- ✓ Cumplir con los informes solicitados frente al desarrollo de sus actividades en el Programa de Restaurante Escolar.
- ✓ Aplicar las normas de higiene y desinfección recibidas en los cursos de manipulación de alimentos.
- ✓ Ofrecer el servicio de alimentación a los escolares y adolescentes con una excelente calidad humana y respeto.
- ✓ Llevar uniforme completo: de color claro, los zapatos y el gorro para el cabello también deben ser de color claro

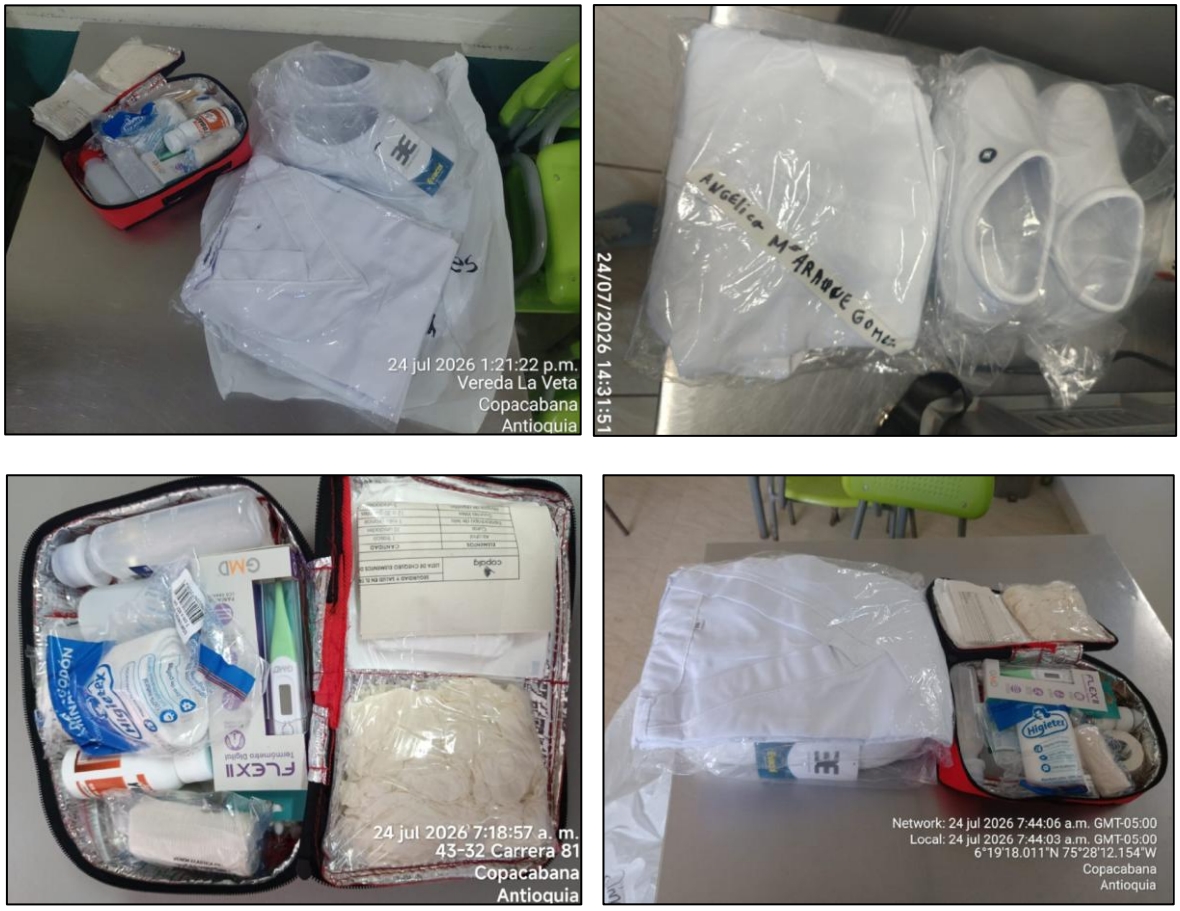
Se relaciona el personal contratado

NOMBRE Y APELLIDOS	SEDE E INSTITUCIÓN EDUCATIVA
ALEJANDRA PATRICIA VASQUEZ MORENO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRESBÍTERO BERNARDO MONTOYA
ALIDA MARIA MARIN DE SANCHEZ	ESCUELA RURAL EL NORAL
ANGELICA MARIA MARÍN DE SANCHEZ	INSTITUCION EDUCATIVA VILLANUEVA
ARACELY MUÑOZ HINCAPIE	INSTITUCION EDUCATIVA LA GABRIELA
BEATRIZ ELENA CUENCAR MORENO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA
BEATRIZ ELENA HERNANDEZ MEDINA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA
CLAUDIA MARIA AGUDELO TOBÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRESBÍTERO BERNARDO MONTOYA
DANIELA LONDOÑO SANCHEZ	ESCUELA URBANA MISERICORDIA
DIANA MARIA VILLA LONDOÑO	ESCUELA RURAL QUEBRADA ARRIBA
EBLIN PATRICIA BERRIO VALDERRAMA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL GRANIZADA
ESTEFANÍA HERNÁNDEZ AGUDELO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA TRINIDAD
FARLEY BEDOYA LONDOÑO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA
ISABEL CRISTINA YEPES ARIAS	ESCUELA RURAL LA LUZ
JENIFER CRISTINA QUIROZ RODRIGUEZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL GRANIZADA
LAURA VANESSA TORRES TOBÓN	ESCUELA RURAL LA VETA
LILIANA MARIA AGUDELO AGUDELO	ESCUELA RURAL JESÚS MARÍA
LUZ EDILMA ARAQUE GÓMEZ	ESCUELA RURAL DIVINO NIÑO
LUZ EDILMA DEL CARMEN OCHOA GOMEZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRESBÍTERO BERNARDO MONTOYA
LUZ GLADYS MOLINA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA
LUZ MARINA BENJUMEA RODRIGUEZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL GRANJAS INFANTILES
LUZ MARY LOPEZ HERNANDEZ	ESCUELA RURAL MONTAÑUELA
MARGARITA MARIA TOBÓN VASQUEZ	INSTITUCION EDUCATIVA VILLANUEVA
MARIA LILIANA FRANCO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA
MARIA ORLANDA USUGA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA
MARIA VICTORIA CHAVERRA HERRERA	ESCURLA URBANA PABLO SEXTO
MARIEN MICHEL MUNERA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL
MONICA MARIA OROZCO RUA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL GRANJAS INFANTILES
NATALIA RAMOS YEPES	ESCUELA RURAL SABANETA
NORA ELENA ZAPATA ARANGO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA
NORLY JANETT LOTERO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA
OLGA LUCIA RAMIREZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA
PAOLA ANDREA CARDONA VILLA	ESCUELA RURAL JOAQUIN JIMENEZ
PAOLA ANDREA RAMIREZ MAZO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA TRINIDAD
PAULA ANDREA BEDOYA SERNA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA
PAULA ANDREA CARMONA GUTIERREZ	ESCUELA RURAL CABUYAL
PAULA ANDREA HERNANDEZ MEDINA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA
PAULA ANDREA LONDOÑO CASTRILLÓN	INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA
PAULA ANDREA RAMOS YEPES	INSTITUCION EDUCATIVA LA GABRIELA
TATIANA VARGAS TORRES	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL GRANIZADA
YANED CARDONA LOAIZA	ESCUELA RURAL CARLOS MESA
YENY PIEDAD AREIZA AREIZA	ESCURLA RURAL PEÑOLCITO

Fuente: Distribución del personal manipulador de alimentos en cada institución y sede educativa para el periodo del 01 de julio al 31 de julio de 2026

g) El contratista asumirá el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante el contrato, cumpliendo con la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la ley 9 de enero 24 de 1979 /título III, artículos 122 a 124) y en Resolución 2400 de mayo 22 de 1979 /Título IV, capitulo II, artículos 176 a 201)

El operador cuenta con el personal contratado acorde a las actividades desarrolladas en el marco del objeto del contrato. Se les realiza entrega de dotación y elementos de protección requeridos acorde a la normatividad vigente. Añadido a esto, el operador envía a cada sede un botiquín que contiene los utensilios necesarios.



Fuente: Registro fotográfico entrega de Dotación

Este personal se encuentra cualificado en las actividades asignadas y desarrolladas.

COPALG SAS

ENTREGA DE DOTACION AL PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO DE COPACABANA JULIO 24 DE 2026

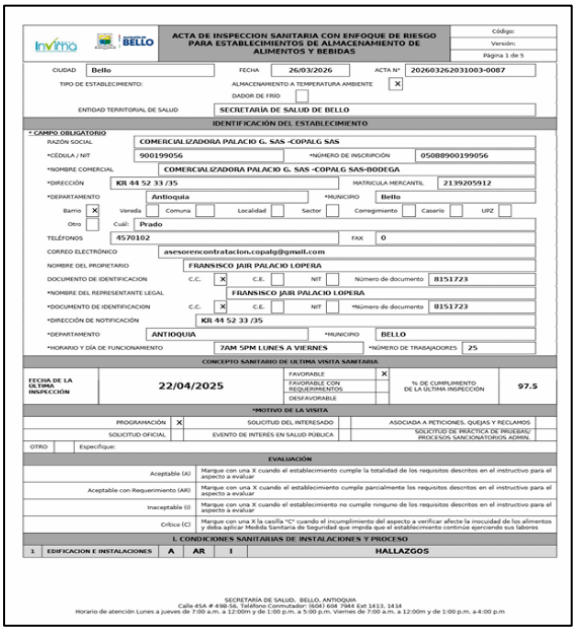
INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS	MANIPULADORA	CAMISA	PANTALON	ZAPATOS	BOTIQUIN	FIRMA DE RECIBIDO
E R MONTAÑUELA	LUZ MARY LOPEZ HERNANDEZ	1	1	1 PAR	1	Luz Mary Lopez Hernandez
E U LAS MISERICORDIAS	DANIELA LONDOÑO SANCHEZ	1	1	1 PAR	1	Daniela L.
E R CABUYAL	PAULA ANDREA CARMONA GUTIERREZ	1	1	1 PAR	1	Paula Andrea C.
ESCUELA CARLOS MESA	YANED CARDONA LOAIZA	1	1	1 PAR	1	Yaned cardona L
E R I JOAQUIN JIMENEZ SEPULVEDA	PAOLA ANDREA CARDONA VILLA	1	1	1 PAR	1	Paola CV
E U PABLO VI	PAULA ANDREA BEDOYA SERNA	1	1	1 PAR	1	Paula Bedoya
PRESBITERO	ALEJANDRA PATRICIA VASQUEZ MORENO	1	1	1 PAR		Alejandra P.V 42585244
	CLAUDIA MARIA AGUDELO TOBÓN	1	1	1 PAR	1	Claudia
	LUZ EDILMA DEL CARMEN OCHOA GOMEZ	1	1	1 PAR		Luz Edilma Ochoa
E R PEÑOLCITO	YENY PIEDAD AREIZA AREIZA	1	1	1 PAR	1	Yeny Areiza
E R I JESUS MARIA CORREA CARMONA	LILIANA MARIA AGUDELO AGUDELO	1	1	1 PAR	1	Liliana Agudelo A.
GABRIELA	PAULA ANDREA RAMOS YEPES	1	1	1 PAR	1	Paula Ramos Y.
E R SABANETA	NATALIA RAMOS YEPES	1	1	1 PAR	1	Natalia Ramos Y.
E R QUEBRADA ARRIBA	DIANA MARIA VILLA LONDOÑO	1	1	1 PAR	1	Luz Edilma Araque Gomez
E R EL DIVINO NIÑO	LUZ EDILMA ARAQUE GÓMEZ	1	1	1 PAR	1	Luz Edilma Araque Gomez
I. E. R. GRANJAS INFANTILES - SEDE PRINCIPAL	LUZ MARINA BENJUMEA RODRIGUEZ	1	1	1 PAR		Luz Marina Benjumea
	MONICA MARIA OROZCO RUA	1	1	1 PAR	1	Monica Orozco Rua
E R NORAL	ALIDA MARIA MARIN DE SANCHEZ	1	1	1 PAR	1	Alida Marin
E R LA LUZ	ISABEL CRISTINA YEPES ARIAS	1	1	1 PAR	1	Cristina Yeps.
E R LA VETA	LAURA VANESSA TORRES TOBÓN	1	1	1 PAR	1	La Veta
COLEGIO JOSE MIGUEL DE RESTREPO Y PUERTA	NORA ELENA ZAPATA ARANGO	1	1	1 PAR		
	BEATRIZ ELENA CUENCAR MORENO	1	1	1 PAR		Beatriz Elena Cuencar M.
	MARIA ORLANDA USUGA	1	1	1 PAR		Maria Orlanda Usuga
	OLGA LUCIA RAMIREZ	1	1	1 PAR		Olga Lucia Ramirez
	PAULA ANDREA HERNANDEZ MEDINA	1	1	1 PAR	1	Paula Andrea Hdez.
	MARIEN MICHEL	1	1	1 PAR		Michelly Herrera
	FARLEY BEDOYA LONDOÑO	1	1	1 PAR		Farley Bedoya
	LUZ GLADYS MOLINA	1	1	1 PAR		Luz Gladys Molina
	BEATRIZ ELENA HERNANDEZ MEDINA	1	1	1 PAR		Beatriz Elena Hernandez

I.E LA TRINIDAD	ESTEFANÍA HERNÁNDEZ AGUDELO	1	1	1 PAR	1	Estefanía Hernandez A
	PAULA ANDREA RAMIREZ	1	1	1 PAR		Paula Ramirez Agudelo
I. E. R. GRANIZADA	EBLIN PATRICIA BERRIO VALDERRAMA	1	1	1 PAR		Eblin Patricia Berrio.
	JENIFER QUIROZ	1	1	1 PAR	1	Jenifer Cristina Quiroz
	TATIANA VARGAS TORRES	1	1	1 PAR		Tatiana Vargas
I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	PAULA ANDREA LONDOÑO CASTRILLÓN	1	1	1 PAR	1	Paula A. Londoño G.
	LILIANA FRANCO	1	1	1 PAR		Liliana Franco Ocampo
COLEGIO VILLANUEVA	ANGELICA MARIA ARAQUE	1	1	1 PAR	1	Angelica Araque Gomez
	MARGARITA MARIA TOBÓN VASQUEZ	1	1	1 PAR		Margarita Tobon Vasquez

h) El CONTRATISTA deberá contar con una bodega para el almacenamiento, embalaje y despacho de los víveres que se entregan semana a semana, cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013 y la demás normatividad vigente

El operador cuenta con una bodega, acorde a las condiciones requeridas para el almacenamiento de alimentos.

El operador COPALG SAS cuenta con el acta de visita de Inspección, Vigilancia y control (IVC) realizada por la Secretaria de Salud de la Alcaldía de Bello, en la cual otorgan concepto sanitario FAVORABLE mediante acta N° 2026032620310003-0087 del 26 de marzo del 2026



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Página 1 de 5

CIUDAD: Bello — FECHA: 26/03/2026 — ACTA N°: 20260326203100 3-0087

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: — ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: X — DADOR DE FRIO:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE BELLO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	COMERCIALIZADORA PALACIO G. SAS -COPALG SAS		
*CEDULA / NIT	900199056	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	05088900199056
*NOMBRE COMERCIAL	COMERCIALIZADORA PALACIO G. SAS -COPALG SAS-BODEGA		
*DIRECCIÓN	KR 44 52 33 /35	MATRICULA MERCANTIL	2139205912
*DEPARTAMENTO	Antioquia	*MUNICIPIO	Bello
Barrio: X	Vereda:	Comuna:	Localidad:
Sector:	Corregimiento:	Caserío:	UPZ:
Otro:	Cuál: Prado		
TELÉFONOS	4570102	FAX	0
CORREO ELECTRÓNICO	asesorencontratacion.copalg@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	FRANSISCO JAIR PALACIO LOPERA		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. X C.E. NIT Número de documento 8151723		
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	FRANSISCO JAIR PALACIO LOPERA		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. X C.E. NIT *Número de documento 8151723		
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	KR 44 52 33 /35		
*DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	*MUNICIPIO	BELLO
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	7AM 5PM LUNES A VIERNES	*NÚMERO DE TRABAJADORES	25

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	22/04/2025	FAVORABLE: X / FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS / DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION	97.5

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique:				

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS

SECRETARÍA DE SALUD. BELLO, ANTIOQUIA
Calle 45A # 49B-56, Teléfono Conmutador: (604) 608 7444 Ext 1413, 1414
Horario de atención Lunes a jueves de 7:00 a.m. a 12:00m y de 1:00 p.m. a 5:00 p.m. Viernes de 7:00 a.m. a 12:00m y de 1:00 p.m. a 4:00 p.m



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Página 4 de 5

3.3	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	Cumple
		X			C
3.4	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	Cumple
		X			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		31		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
		DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N/A
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N/A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | X | Cuál: N/A

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

N/A

Por parte del establecimiento:

N/A

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de marzo del año 2026 en la Ciudad de Bello.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

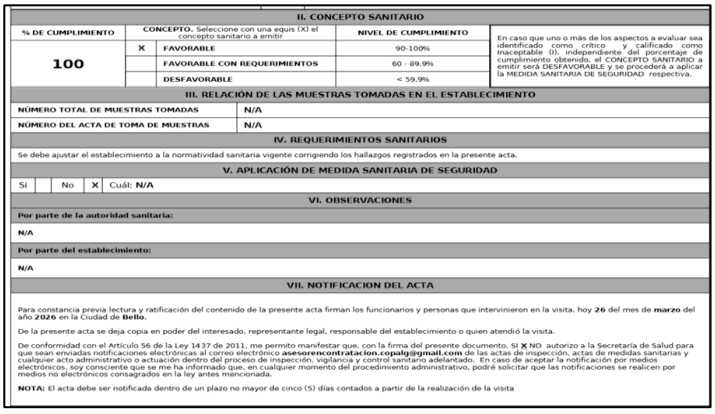
De conformidad con el Artículo 56 de la Ley 1437 de 2011, me permito manifestar que, con la firma del presente documento, SI X NO autorizo a la Secretaría de Salud para que sean enviadas notificaciones electrónicas al correo electrónico asesorencontratacion.copalg@gmail.com de las actas de inspección, actas de medidas sanitarias y cualquier acto administrativo o actuación dentro del proceso de inspección, vigilancia y control sanitario adelantado. En caso de aceptar la notificación por medios electrónicos, soy consciente que se me ha informado que, en cualquier momento del procedimiento administrativo, podré solicitar que las notificaciones se realicen por medios no electrónicos consagrados en la ley antes mencionada.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Andrés Felipe Anaya Paniagua	NOMBRE: N/A

SECRETARÍA DE SALUD. BELLO, ANTIOQUIA
Calle 45A # 49B-56, Teléfono Conmutador: (604) 608 7444 Ext 1413, 1414
Horario de atención Lunes a jueves de 7:00 a.m. a 12:00m y de 1:00 p.m. a 5:00 p.m. Viernes de 7:00 a.m. a 12:00m y de 1:00 p.m. a 4:00 p.m



II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
		DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N/A
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N/A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | X | Cuál: N/A

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

N/A

Por parte del establecimiento:

N/A

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

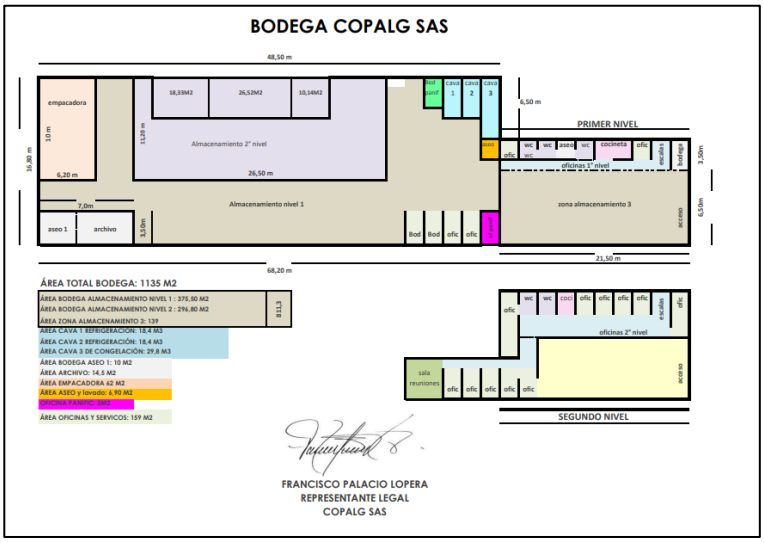
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de marzo del año 2026 en la Ciudad de Bello.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

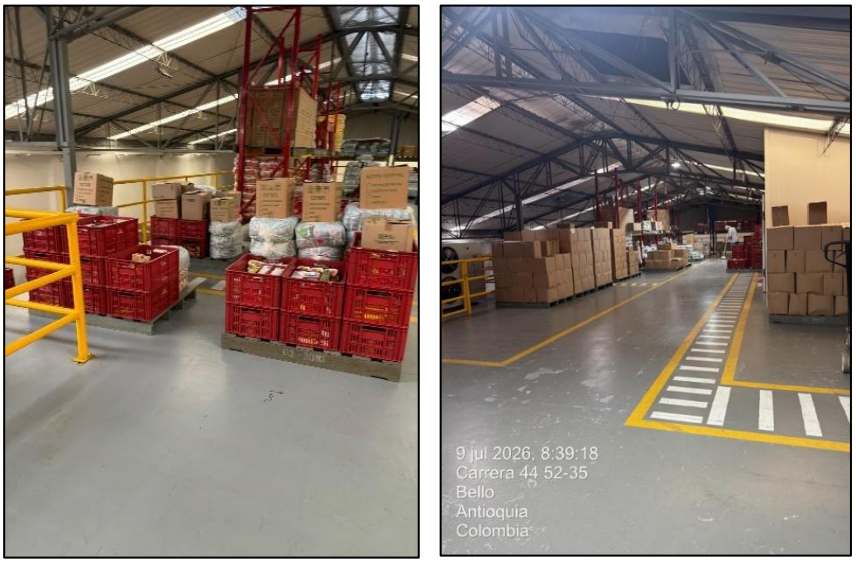
De conformidad con el Artículo 56 de la Ley 1437 de 2011, me permito manifestar que, con la firma del presente documento, SI X NO autorizo a la Secretaría de Salud para que sean enviadas notificaciones electrónicas al correo electrónico asesorencontratacion.copalg@gmail.com de las actas de inspección, actas de medidas sanitarias y cualquier acto administrativo o actuación dentro del proceso de inspección, vigilancia y control sanitario adelantado. En caso de aceptar la notificación por medios electrónicos, soy consciente que se me ha informado que, en cualquier momento del procedimiento administrativo, podré solicitar que las notificaciones se realicen por medios no electrónicos consagrados en la ley antes mencionada.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita

Fuente: Acta Visita de Inspección, Vigilancia y Control N°2026032620310003-0087 del 26 de marzo del 2026



Fuente: Planos de certificación de bodega



Fuente: Registro fotográfico instalaciones de la bodega de operador

i) La bodega de almacenamiento de víveres del operador deberá Implementar un plan de saneamiento básico, en el cual se contemple el Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, Programa de Control de Plagas y Vectores, Programa de Abastecimiento de Agua, Temperatura de los equipos de refrigeración y congelación, el cual deberá ser aportado al municipio al iniciar la ejecución del programa

El operador cuenta un plan de saneamiento básico estructurado que cumple con los 4 programas establecidos y sus respectivos formatos diligenciados, esto con el fin de asegurar las condiciones adecuadas para el almacenamiento de alimentos y el correcto desarrollo de los procesos de embalaje y despacho de víveres para el Programa de Alimentación Escolar del municipio de Copacabana. Dentro de este programa de evidencia definición clara de objetivos y procedimientos acorde a cada uno de los programas.

Añadido a esto, la bodega cuenta con el acta de visita de Inspección, Vigilancia y control (IVC) realizada por la Secretaria de Salud de la Alcaldía de Bello, en la cual otorgan concepto sanitario FAVORABLE mediante acta N° 202603262031003-0087 del 26 de marzo del 2026

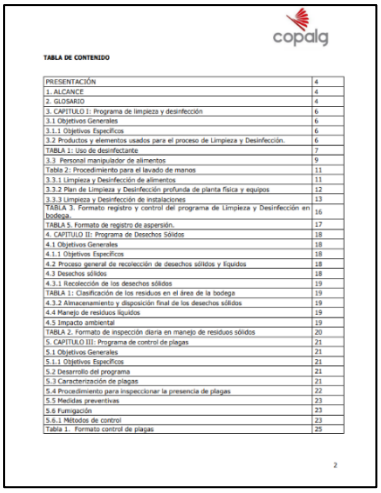
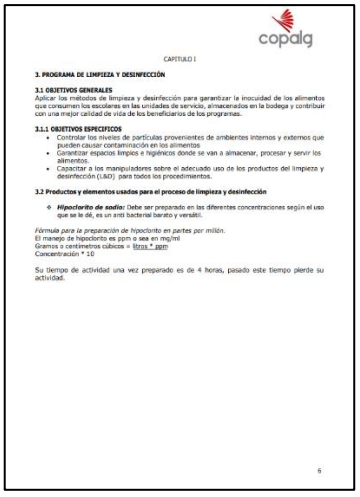


TABLA DE CONTENIDO

PRESENTACIÓN	4
1. ALCANCE	4
2. GLOSARIO	4
3. CAPITULO I: Programa de limpieza y desinfección	6
3.1 Objetivos Generales	6
3.1.1 Objetivos Específicos	6
3.2 Productos y elementos usados para el proceso de Limpieza y Desinfección.	6
TABLA 1: Uso de desinfectante	7
3.3 Personal manipulador de alimentos	9
Tabla 2: Procedimiento para el lavado de manos	11
3.3.1 Limpieza y Desinfección de alimentos	11
3.3.2 Plan de Limpieza y Desinfección profunda de planta física y equipos	12
3.3.3 Limpieza y Desinfección de instalaciones	13
TABLA 3. Formato registro y control del programa de Limpieza y Desinfección en bodega.	16
TABLA 5. Formato de registro de aspersión.	17
4. CAPITULO II: Programa de Desechos Sólidos	18
4.1 Objetivos Generales	18
4.1.1 Objetivos Específicos	18
4.2 Proceso general de recolección de desechos sólidos y líquidos	18
4.3 Desechos sólidos	18
4.3.1 Recolección de los desechos sólidos	19
TABLA 1: Clasificación de los residuos en el área de la bodega	19
4.3.2 Almacenamiento y disposición final de los desechos sólidos	19
4.4 Manejo de residuos líquidos	19
4.5 Impacto ambiental	19
TABLA 2. Formato de inspección diaria en manejo de residuos sólidos	20
5. CAPITULO III: Programa de control de plagas	21
5.1 Objetivos Generales	21
5.1.1 Objetivos Específicos	21
5.2 Desarrollo del programa	21
5.3 Caracterización de plagas	21
5.4 Procedimiento para inspeccionar la presencia de plagas	22
5.5 Medidas preventivas	23
5.6 Fumigación	23
5.6.1 Métodos de control	23
Tabla 1. Formato control de plagas	25



CAPITULO I

3. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3.1 OBJETIVOS GENERALES

Aplicar los métodos de limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos que consumen los escolares en las unidades de servicio, almacenados en la bodega y contribuir con una mejor calidad de vida de los beneficiarios de los programas.

3.1.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Controlar los niveles de partículas provenientes de ambientes internos y externos que pueden causar contaminación en los alimentos
- Garantizar espacios limpios e higiénicos donde se van a almacenar, procesar y servir los alimentos.
- Capacitar a los manipuladores sobre el adecuado uso de los productos del limpieza y desinfección (LAD) para todos los procedimientos.

3.2 Productos y elementos usados para el proceso de limpieza y desinfección

- ***Hipoclorito de sodio:*** Debe ser preparado en las diferentes concentraciones según el uso que se le dé, es un anti bacterial barato y versátil.

Fórmula para la preparación de hipoclorito en partes por millón.
El manejo de hipoclorito es ppm o sea en mg/ml
Gramos o centímetros cúbicos = litros * ppm
Concentración * 10

Su tiempo de actividad una vez preparado es de 4 horas, pasado este tiempo pierde su actividad.

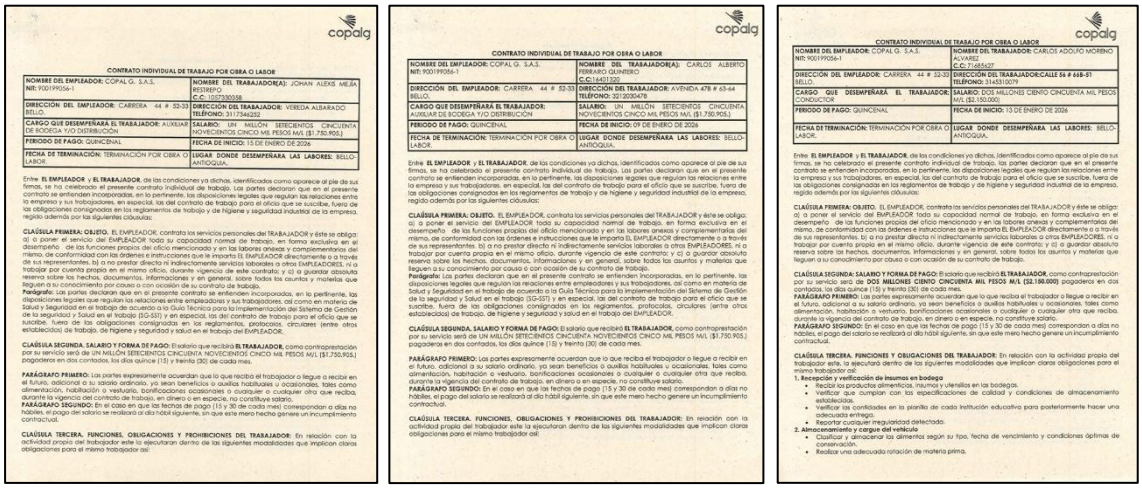
Fuente: Plan de Saneamiento del operador COPALG SAS

j) El CONTRATISTA deberá mantener una mano de obra administrativa que garantice una correcta operación de los complementos escolares, tales como jefe de recursos humanos, bodegueros, conductores, administradoras, supervisores y demás labores que sean necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual. Las hojas de vida de este personal deberán ser aportadas al municipio al iniciar la ejecución del programa.

Revisado el perfil del equipo humano para la operación, se encuentra que cumplen con los requisitos exigidos en el contrato.

Para las actividades de empaque y distribución de alimentos el operador cuenta con el personal adecuado y competente para brindar un buen servicio y realizar las actividades de la forma más optima y adecuado acorde a las especificaciones técnicas.

El contratista ha cumplido con la entrega de las hojas de vida del personal requerido, que incluye a jefe de recursos humanos, bodegueros, conductores, supervisores y otros roles necesarios para la ejecución del programa. Esta documentación fue presentada al municipio al inicio de la ejecución del programa, conforme a lo acordado, asegurando que el personal asignado esté debidamente registrado y capacitado para llevar a cabo las funciones establecidas. Este cumplimiento contribuye positivamente a la correcta operación y desarrollo del programa, garantizando el éxito en la implementación de los complementos escolares.



Fuente: Pantallazo hojas de vida personal contratado por el operador

k) El CONTRATISTA deberá garantizar un transporte adecuado y acorde a la normatividad vigente para el transporte de alimentos a todas las instituciones y sedes educativas, garantizando siempre la cadena de frio de los alimentos que lo requieran.

El operador cuenta con el transporte adecuado para la distribución de los víveres el cual es verificado semanalmente en cada despacho con la finalidad de que cada entrega se realice acorde a lo requerido y asegurando siempre la calidad de los víveres a entregar.

Cada transporte cuenta con la documentación requerida actualizada acorde a lo exigido por la normatividad. Semanalmente se realiza revisión de esta documentación en la cual se verifica que la vigencia de estos se encuentre al día.



Fuente: Pantallazo soporte concepto favorable de Sanidad a vehículos transportadores





Fuente: Pantallazo documentos obligatorios de los vehículos transportadores

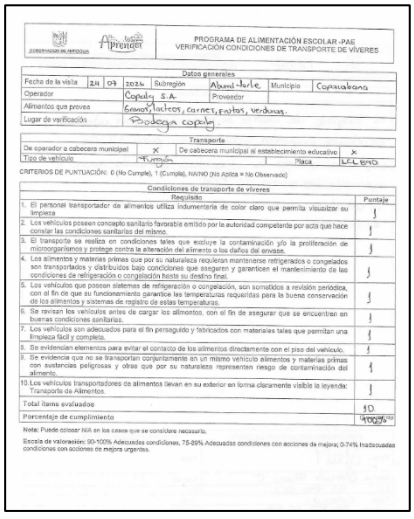
Se cuenta con 3 carros disponibles para realizar el transporte de víveres a cada una de las instituciones y sedes educativas distribuidos en las rutas organizadas. Se cuenta con 1 carro con el thermo king para realizar el transporte de los víveres que requieren la conservación de temperatura.





Fuente: Registro Fotográfico de los vehículos transportadores

Para esta actividad se cuenta con el registro “Verificación de Transporte” el cual es aplicado en cada despacho por el personal de apoyo que tiene el programa. Para este periodo no se reportaron inconveniente en los despachos realizados.



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACION CONDICIONES DE TRANSPORTE DE VIVERES

Datos generales

Fecha de la visita	24 / 07 / 2024	Subregión	Abanderado	Municipio	Copacabana
Operador	Copaly S.A.	Proveedor			
Alimentos que provee	Granos, lacteos, carnes, frutas, verduras.				
Lugar de verificación	Bodega copaly				

Transporte

De operador a cabecera municipal	X	De cabecera municipal al establecimiento educativo	X
Tipo de vehículo	Furgón	Placa	LCL 840

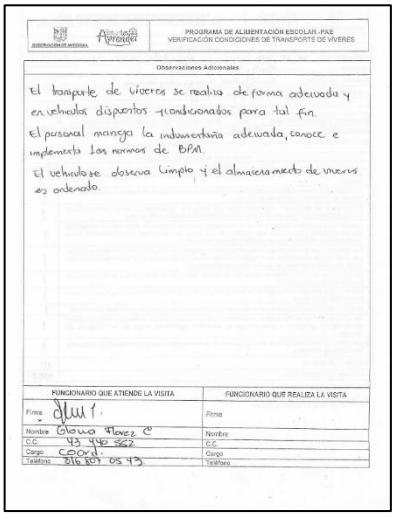
CRITERIOS DE PUNTUACIÓN: 0 (No Cumple), 1 (Cumple), NA/NO (No Aplica = No Observado)

Condiciones de transporte de víveres

Requisito	Puntaje
1. El personal transportador de alimentos utiliza indumentaria de color claro que permita visualizar su limpieza	1
2. Los vehículos poseen concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	1
3. El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1
4. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1
5. Los vehículos que poseen sistemas de refrigeración o congelación, son sometidos a revisión periódica, con el fin de que su funcionamiento garantice las temperaturas requeridas para la buena conservación de los alimentos y sistemas de registro de estas temperaturas.	1
6. Se revisan los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.	1
7. Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa.	1
8. Se evidencian elementos para evitar el contacto de los alimentos directamente con el piso del vehículo.	1
9. Se evidencia que no se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.	1
10. Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1
Total ítems evaluados	10
Porcentaje de cumplimiento	100%

Nota: Puede colocar N/A en los casos que se considere necesario.

Escala de valoración: 90-100% Adecuadas condiciones, 75-89% Adecuadas condiciones con acciones de mejora; 0-74% Inadecuadas condiciones con acciones de mejora urgentes.



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
VERIFICACION CONDICIONES DE TRANSPORTE DE VIVERES

Observaciones Adicionales

El transporte de víveres se realiza de forma adecuada y en vehículos dispuestos y condicionados para tal fin.
El personal maneja la indumentaria adecuada, conoce e implementa las normas de BPM.
El vehículo se observa limpio y el almacenamiento de víveres es ordenado.

FUNCIONARIO QUE ATIENDE LA VISITA	FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA
Firma	Firma
Nombre Gloria Florez C	Nombre
C.C. 43 449 562	C.C.
Cargo coord.	Cargo
Teléfono 316 871 05 43	Teléfono

Fuente: Verificación de Transporte despacho del 24 de julio de 2026

I) El CONTRATISTA deberá realizar 1 fumigación durante la vigencia del contrato en los restaurantes escolares y cuando sea necesario en caso de una infestación

El Contratista realizó la fumigación a los 22 restaurantes escolares objeto del mismo, garantizando la aplicación de los productos autorizados y el cumplimiento de los protocolos de seguridad sanitaria y ambiental.

Asimismo, el contratista se compromete a efectuar fumigaciones adicionales cuando sea necesario, en caso de presentarse alguna infestación que pueda afectar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos, asegurando una atención oportuna y eficaz para preservar la salubridad y el adecuado funcionamiento de los restaurantes escolares.



CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

NOMBRE: COPALG

DIRECCION: IE LA NORMAL

El siguiente certificado se expide el día 14 DE JULIO DEL 2026 como constancia de que se le realizo el proceso de fumigacion integrada de plagas el día 14 DE JULIO 2026. Nuestro compromiso es brindar un servicio de calidad y seguridad para cada entidad, el manejo integrado de plagas se realizó con los siguientes productos tenopa, gelfipron, hawker, trampas adhesivas, vaporizacion, brindándoles toda la confianza y seguridad de los productos utilizados.

FUNCIONARIO AUTORIZADO

YEISON RODRIGUEZ

CONTROL DE PLAGAS SAS

NIT: 901865477-1

OBSERVACIÓN: ESTE CERTIFICADO TIENE UNA VIGENCIA DE 6 MESES A PARTIR DEL DIA QUE SE REALIZA EL CONTROL DE PLAGAS, ES NECESARIO SEGUIR CON LOS CONTROLES PREVENTIVOS AL FINALIZAR LA FECHA INDICADA.

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

NOMBRE: COPALG

DIRECCION: IE QUEBRADA ARRIBA

El siguiente certificado se expide el día 10 DE JULIO DEL 2026 como constancia de que se le realizo el proceso de fumigacion integrada de plagas el día 10 DE JULIO 2026. Nuestro compromiso es brindar un servicio de calidad y seguridad para cada entidad, el manejo integrado de plagas se realizó con los siguientes productos tenopa, gelfipron, hawker, trampas adhesivas, vaporizacion, brindándoles toda la confianza y seguridad de los productos utilizados.

FUNCIONARIO AUTORIZADO

YEISON RODRIGUEZ

Fuente: Certificación de fumigación



Fuente: Registro fotográfico de fumigación

m) El CONTRATISTA deberá realizar 1 muestreo microbiológicos durante la ejecución del contrato a ambiente, equipos, manipuladoras de alimentos y alimentos de ambas modalidades de acuerdo a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 Lineamientos Técnicos del PAE – Anexo de Calidad e inocuidad literal 5.1.5 Protocolo de muestreo

Para este periodo no se realiza esta actividad

n) El CONTRATISTA deberá elaborar un plan de mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos propiedad del municipio que se encuentran en cada sede educativa, donde se debe elaborar hoja de vida de cada equipo y realizar mantenimiento cada 3 meses iniciando al inicio del contrato enviando reporte de los resultados de las intervenciones. Verificar anexo de Calidad e inocuidad, Resolución 0335 de 2021.

El plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos se encuentra actualizado; en este se estableció el cronograma de mantenimientos a realizar en cada una de las 22 instituciones y sedes educativas públicas del municipio. Añadido a esto, se realiza reporte del mantenimiento realizado en este periodo reportado en las instituciones y sedes educativas.

o) El CONTRATISTA deberá garantizar la contratación del personal de vigilancia y supervisión de la ejecución del programa de los complementos escolares PAE (Ingeniera de alimentos o Nutricionista Dietista)

Se tiene contratada una Ingeniera de Alimentos la cual se encarga de realizar las siguientes funciones:

- ✓ Capacitar a manipuladoras e Instituciones educativas acorde al plan de capacitaciones elaborado.
- ✓ Visitar a Instituciones Educativas para realizar seguimiento a los servicios de alimentación aplicando el instrumento que para ello suministra la Gobernación de Antioquia.
- ✓ Implementar y supervisar la aplicación del plan de saneamiento en cada unidad de servicio, así mismo como la implementación de este en la bodega de alimentos.
- ✓ Verificar las marcas de alimentos autorizadas por la Gerencia de Seguridad Alimentaria de la Gobernación de Antioquia y revisar el rotulado y empaque de los alimentos durante toda la ejecución del contrato, cumpliendo con lo estipulado en la resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de Protección Social, resolución 00335 de 2021 y sus anexos y las demás normas vigentes.



copalg

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO

NOMBRE DEL EMPLEADOR: COPALG S.A.S. NIT. 900199056-1	**NOMBRE DEL TRABAJADOR**: ELIANA CAROLINA MUÑOZ A **CEDULA NUMERO** 43.925.067
DIRECCIÓN DEL EMPLEADOR: CARRERA 49B N° 44-06, BELLO	**DIRECCIÓN DEL TRABAJADOR**: Copacabana
CARGO QUE DESEMPEÑARÁ EL TRABAJADOR: Ingeniera de Alimentos	**SALARIO**: 3.862.425 tres millones ochocientos sesenta y dos mil cuatrocientos veinticinco pesos ml
PERIODO DE PAGO: QUINCENAL	**FECHA DE INICIO**: 6 de julio de 2026
LUGAR DONDE DESEMPEÑARÁ LAS LABORES: COPACABANA- ANTIOQUIA	

Entre **EL EMPLEADOR** y **EL TRABAJADOR**, de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha celebrado el presente contrato individual de trabajo, las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre la empresa y sus trabajadores, en especial, las del contrato de trabajo para el oficio que se suscribe, fuera de las obligaciones consignadas en los reglamentos de trabajo y de higiene y seguridad industrial de la empresa, la relación laboral será regulada, además por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO. EL EMPLEADOR, contrata los servicios personales del TRABAJADOR y éste se obliga: a) a poner el servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del oficio mencionado y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR directamente o a través de sus representantes. b) a no prestar directa ni indirectamente servicios laborales a otros EMPLEADORES, ni a trabajar por cuenta propia en el mismo oficio, durante vigencia de este contrato; y c) a guardar absoluta reserva sobre los hechos, documentos, informaciones y en general, sobre todos los asuntos y materias que lleguen a su conocimiento por causa o con ocasión de su contrato de trabajo.

Parágrafo: Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre empleadores y sus trabajadores, así como en materia de Salud y Seguridad en el trabajo de acuerdo a la Guía Técnica para la implementación del Sistema de Gestión de la seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST) y en especial, las del contrato de trabajo para el oficio que se suscribe, fuera de las obligaciones consignadas en los reglamentos, protocolos, circulares (entre otros establecidos) de trabajo, de higiene y seguridad y salud en el trabajo del EMPLEADOR.

CLÁUSULA SEGUNDA: SALARIO Y FORMA DE PAGO: El salario que recibirá **EL TRABAJADOR,** como contraprestación por su servicio será de un millón setecientos cincuenta mil novecientos cinco pesos $1.750.905 pagaderos en dos cuotas el 15 y 30 de cada mes.

Parágrafo Primero: Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba el trabajador o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario ordinario, ya sean beneficios o auxilios habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación o vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra cantidad, durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituye salario.

Parágrafo Segundo: En el caso en que las fechas de pago de cada mes correspondan a días no hábiles, el pago del salario se realizará al día hábil siguiente, sin que este mero hecho genere un incumplimiento contractual.

CLÁUSULA TERCERA: FUNCIONES, OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES DEL TRABAJADOR El trabajador deberá cumplir con las siguientes funciones inherentes al cargo de **Manipuladora de Alimentos**, en conformidad con las normas sanitarias vigentes, incluyendo la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad aplicable en materia de manipulación de alimentos:

1. **Recepción y verificación de insumos:**
   - Recibir los productos alimenticios, insumos y utensilios, verificando que cumplan con las especificaciones de calidad, cantidad y condiciones de almacenamiento establecidas.
   - Registrar el ingreso de los insumos en los formatos establecidos y reportar cualquier irregularidad detectada.

Carrera 44 No. 52-33 Bello - Antioquia – Teléfono 6044570102

copalg

CLÁUSULA VIGÉSIMA. PAGOS QUE NO CONSTITUYEN SALARIO: Por expresa voluntad de las partes firmantes del contrato de trabajo, de conformidad con lo preceptuado por el artículo 15 de la Ley 50 de 1.990, las partes manifiestan que no son salario ni constituyen factor de salario para liquidar las acreencias laborales, ya que no se otorgan como contraprestación directa del servicio, ni para beneficio personal de EL TRABAJADOR, ni para enriquecer su patrimonio, sino para desempeñar a cabalidad sus funciones de conformidad con la Ley 789 de 2002, los artículos 15 y 16 de la Ley 50 de 1.990 en concordancia con el Artículo 17 de la Ley 344 de 1996. Las partes entienden y aceptan de manera expresa con la suscripción del presente contrato, que toda contraprestación en dinero o en especie que reciba EL TRABAJADOR, o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario ordinario, ya sean todas aquellas sumas tales como bonificaciones especiales, , transporte adicional, auxilios habituales u ocasionales, primas y suministros en especie, bonificaciones ocasionales, vestuario, alimentación, alojamiento, beneficios extralegales de cualquier índole y aquellas otras que se asemejen, en cuanto a sus orígenes, finalidad o naturaleza, provengan de la liberalidad de EL EMPLEADOR, del contrato de trabajo o de cualquier otro acuerdo verbal o escrito sin importar que se reciban periódicamente, no constituyen salario, en los términos del artículo 128 del Código Sustantivo del Trabajo y demás normas concordantes. En consecuencia, las sumas señaladas en la cuantía de la remuneración es la única que se tendrá en cuenta para liquidar las prestaciones sociales.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: EFECTOS. El presente contrato reemplaza en su integridad y deja sin efecto cualquiera otro contrato, verbal, o escrito, celebrado entre las partes con anterioridad, pudiendo las partes convenir por escrito modificaciones al mismo, las que formarán parte integrante de este contrato.

Para constancia se firma en dos o más ejemplares del mismo tenor y valor, un ejemplar de los cuales recibe EL TRABAJADOR en este acto, en la ciudad y fecha que se indican a continuación:

Se firma a los 06 días del mes de Julio de 2026

EL EMPLEADOR

FRANCISCO PALACIO LOPERA
Representante Legal COPALG
Nit. 900199056-1

EMPLEADO

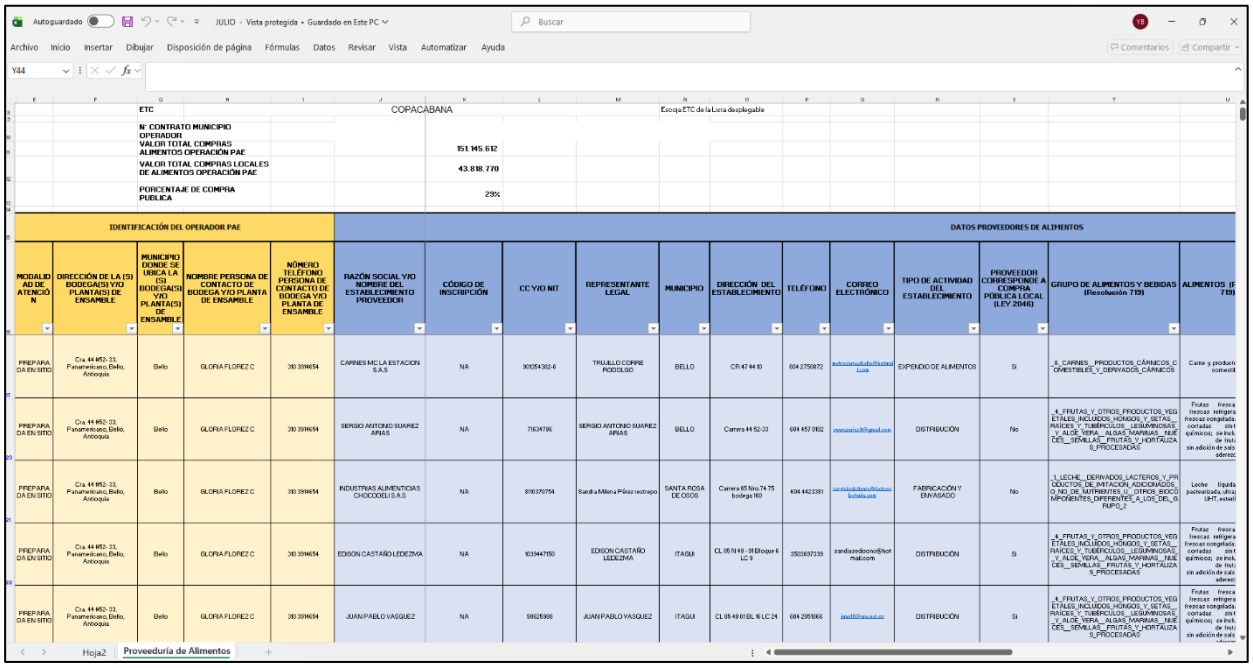
ELIANA CAROLINA MUÑOZ A
Ingeniera de alimentos
Cedula Nro.

Carrera 44 No. 52-33 Bello - Antioquia – Teléfono 6044570102

Fuente: Pantallazo contrato obra o labor de la Ingeniera de Alimentos

p) De conformidad con lo establecido por la Ley 2046 de 2020, el proveedor está en la obligación de comprar alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinado a la compra de alimentos. A efectos de determinar la Zona geográfica para la compra pública local de alimentos, teniendo en cuenta que la ejecución del contrato será el Municipio de Copacabana, generando las estrategias necesarias para priorizar la compra local en el municipio. La anterior información debe estar reportada con una frecuencia mensual en el formato de Compras Locales establecido por la Gobernación de Antioquia.

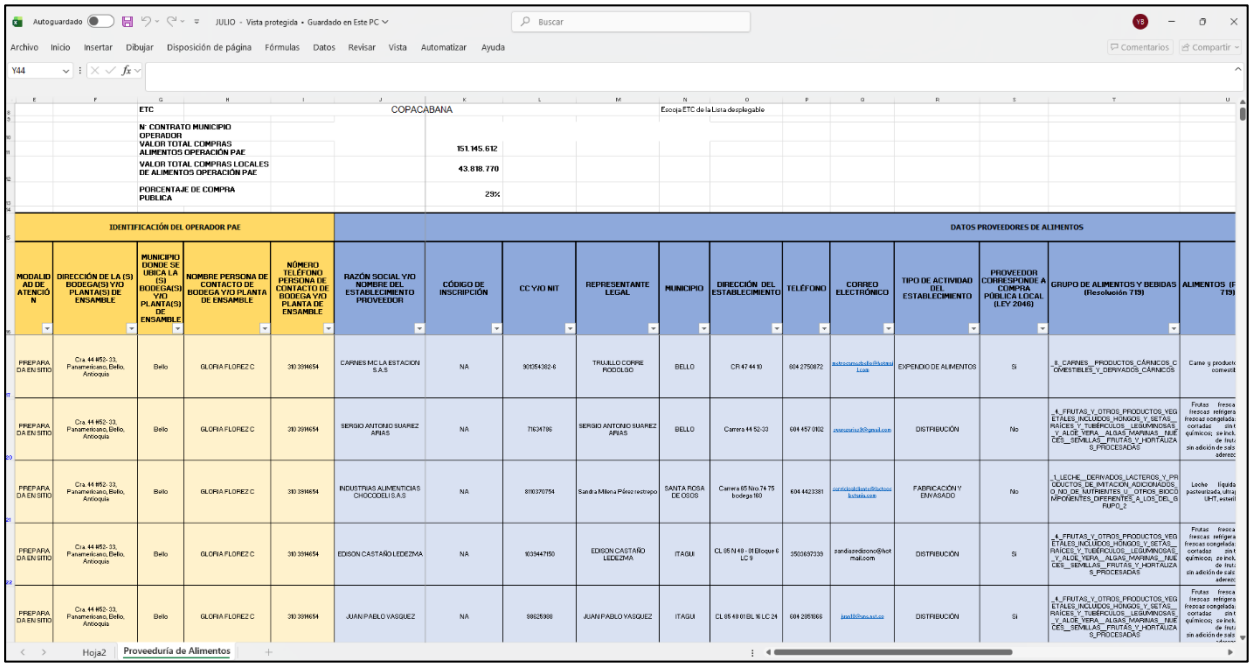
Para el periodo reportado, se realiza el diligenciamiento del formato de compras locales aportado por la Gobernación de Antioquia. En este se consigna la información relacionada con el mes de mayo 2026, dando así cumplimiento a lo establecido en la Ley 2046 del 2020.



| | | |

q) El contratista deberá anexar al formato de Compras Locales, las fichas técnicas de los alimentos allí reportados, en caso de realizar el reporte de compra de carne, adjuntar autorización de comercialización emitida por el INVIMA, guía sanitaria y guía de transporte. Añadido a esto, deberá entregar los soportes correspondientes a los pagos realizados por la compra a pequeños productores locales o sus organizaciones. (Cuenta de cobro, recibo de caja menor, recibo manual, soporte de la transferencia, etc. para el caso de productores individuales y Factura electrónica, soporte de la transferencia bancaria, para el caso de las organizaciones)

Se realiza diligenciamiento del formato de Compras Locales correspondiente al mes de enero tanto para los alimentos entregados en la Ración Preparada en Sitio y la Ración Industrializada.



ETC: COPACABANA — Escoja ETC de la Lista desplegable

N° CONTRATO MUNICIPIO OPERADOR	
VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE	151.145.612
VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE	43.818.770
PORCENTAJE DE COMPRA PUBLICA	29%

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE					DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS											
MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO DONDE SE UBICA LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZÓN SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN	CC Y/O NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (R 719)
PREPARADA EN SITIO	Cra 44 #52-33, Panamericano, Bello, Antioquia	Bello	GLORIA FLOREZ C	310 3319654	CARNES MC LA ESTACION S.A.S	NA	900154362-6	TRUJILLO CORRE RODOLSO	BELLO	CR 47 44 10	604 2750872	[illegible]	EXPENDIO DE ALIMENTOS	Si	3_CARNES_ PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y_DERIVADOS_CÁRNICOS	Carne y productos comesti
PREPARADA EN SITIO	Cra 44 #52-33, Panamericano, Bello, Antioquia	Bello	GLORIA FLOREZ C	310 3319654	SERGIO ANTONIO SUAREZ ARIAS	NA	71624786	SERGIO ANTONIO SUAREZ ARIAS	BELLO	Carrera 44 52-33	604 457 0102	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	No	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS_RAICES_Y_TUBÉRCULOS_ LEGUMINOSAS_Y_ALOE_YERA_ ALGAS_MARINAS_NUECES_ SEMILLAS_FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas refrigeradas congeladas cortadas sin químicos, sin incl. de frut. sin adición de sólidos
PREPARADA EN SITIO	Cra 44 #52-33, Panamericano, Bello, Antioquia	Bello	GLORIA FLOREZ C	310 3319654	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CHOCODELI S.A.S	NA	8110370754	Sandra Milena Pérez restrepo	SANTA ROSA DE OSOS	Carrera 65 Nro 74 75 bodega 160	604 4423381	[illegible]	FABRICACIÓN Y ENVASADO	No	1_LECHE_ DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U_OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche líquida pasteurizada ultra UHT, esteri
PREPARADA EN SITIO	Cra 44 #52-33, Panamericano, Bello, Antioquia	Bello	GLORIA FLOREZ C	310 3319654	EDISON CASTAÑO LEDEZMA	NA	1039447150	EDISON CASTAÑO LEDEZMA	ITAGUI	CL 85 N 49 - 91 Bloque 6 LC 9	3501697339	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	Si	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS_RAICES_Y_TUBÉRCULOS_ LEGUMINOSAS_Y_ALOE_YERA_ ALGAS_MARINAS_NUECES_ SEMILLAS_FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas refrigeradas congeladas cortadas sin químicos, sin incl. de frut. sin adición de sólidos
PREPARADA EN SITIO	Cra 44 #52-33, Panamericano, Bello, Antioquia	Bello	GLORIA FLOREZ C	310 3319654	JUAN PABLO VASQUEZ	NA	98625908	JUAN PABLO VASQUEZ	ITAGUI	CL 85 49 01 BL 16 LC 24	604 2851866	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	Si	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS_RAICES_Y_TUBÉRCULOS_ LEGUMINOSAS_Y_ALOE_YERA_ ALGAS_MARINAS_NUECES_ SEMILLAS_FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas refrigeradas congeladas cortadas sin químicos, sin incl. de frut. sin adición de sólidos

Fuente: Pantallazo diligenciamiento formato compras públicas para el periodo del 06 de julio al 31 de julio de 2026

Se verificó el cumplimiento de la obligación relacionada con la entrega de los soportes correspondientes a los pagos realizados por la compra a pequeños productores locales o sus organizaciones. El contratista aportó de manera oportuna y completa la documentación exigida, incluyendo las cuentas de cobro. La entrega adecuada de estos documentos respalda la transparencia en las transacciones y garantiza el cumplimiento de los lineamientos contractuales en materia de compras a pequeños productores.

r) Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria local sea inferior al porcentaje mínimo de que trata el literal a del artículo 7 de la Ley 2046, se deberá informar dicha situación a la Mesa Técnica Nacional de Compras públicas quien certificará dicha situación y realizará las gestiones necesarias para otorgar un listado de pequeños productores no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante.

Para el periodo reportado no se ha presentado esta situación.

s) El contratista deberá participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y deberá participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que realicen en virtud de lo establecido en la presente ley.

Durante el periodo evaluado, no se ha recibido convocatorias ni invitaciones formales por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos para participar en espacios de articulación ni en ruedas de negocios en el marco de lo establecido por la normativa vigente. En consecuencia, el contratista no ha tenido la oportunidad de participar en dichos escenarios en su rol de comprador de alimentos o materias primas. se deja constancia de que la no participación en estos espacios obedece a la ausencia de convocatorias, y no a un incumplimiento por parte del contratista.

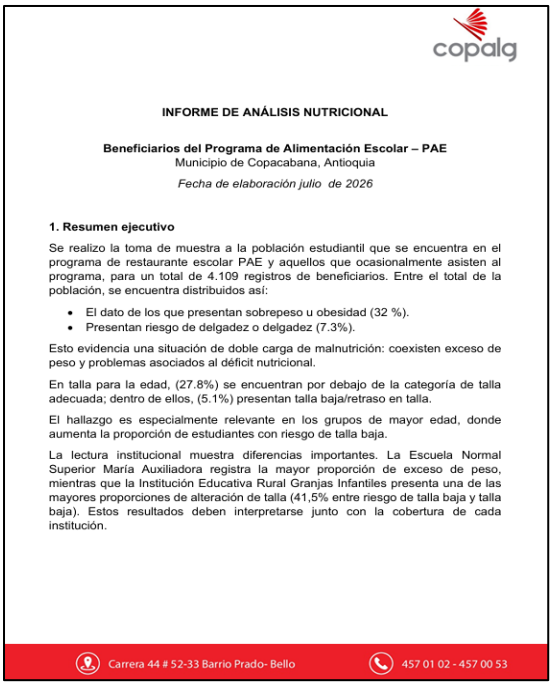
t) El contratista deberá reportar las facturas correspondientes a los suministros entregados (Combustible, kit de aseo, mantenimiento de equipos

Se verificó el cumplimiento de la obligación relacionada con el reporte de facturas correspondientes a los suministros entregados, tales como combustible, kits de aseo y mantenimiento de equipos. El contratista ha presentado de manera adecuada y oportuna los documentos soporte que respaldan estos gastos, lo cual permite llevar un control contable y operativo conforme a los lineamientos contractuales establecidos. Esta acción contribuye a la transparencia y trazabilidad en la ejecución del contrato.

u) **Realizar el tamizaje nutricional del total de los 4.130 beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar –PAE, realizando el reporte en SISMANÀ de la Gobernación de Antioquia y realizando un informe con el análisis de todos los indicadores antropométricos de acuerdo con la edad**.

El operador desarrolló las actividades de tamizaje nutricional dirigidas a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), mediante la toma y registro de medidas antropométricas, con el propósito de determinar su estado nutricional. Asimismo, el operador realiza la entrega del informe técnico consolidado, en el cual se sistematiza la información recolectada y se presentan los resultados obtenidos del proceso de valoración antropométrica. Esta información constituye un insumo para el análisis del perfil nutricional de la población beneficiaria, el seguimiento de los indicadores correspondientes y la identificación de posibles

situaciones de riesgo nutricional que requieran orientación o atención por parte de los actores competentes.



copalg

INFORME DE ANÁLISIS NUTRICIONAL

Beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE
Municipio de Copacabana, Antioquia
Fecha de elaboración julio de 2026

1. Resumen ejecutivo

Se realizo la toma de muestra a la población estudiantil que se encuentra en el programa de restaurante escolar PAE y aquellos que ocasionalmente asisten al programa, para un total de 4.109 registros de beneficiarios. Entre el total de la población, se encuentra distribuidos así:

- El dato de los que presentan sobrepeso u obesidad (32 %).
- Presentan riesgo de delgadez o delgadez (7.3%).

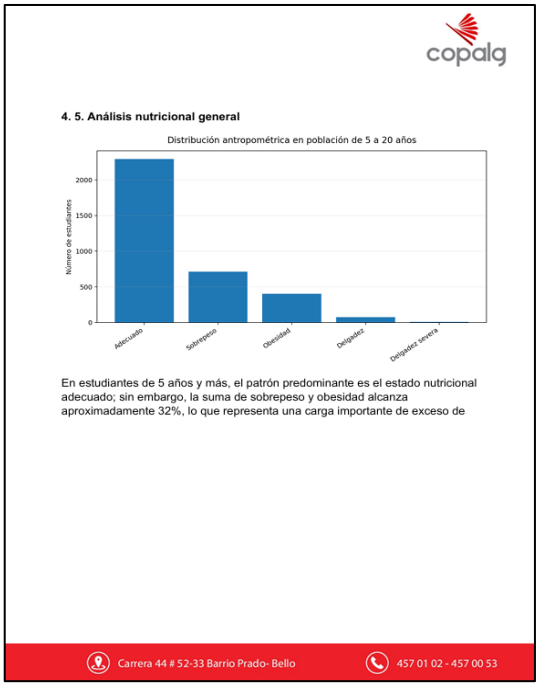
Esto evidencia una situación de doble carga de malnutrición: coexisten exceso de peso y problemas asociados al déficit nutricional.

En talla para la edad, (27.8%) se encuentran por debajo de la categoría de talla adecuada; dentro de ellos, (5.1%) presentan talla baja/retraso en talla.

El hallazgo es especialmente relevante en los grupos de mayor edad, donde aumenta la proporción de estudiantes con riesgo de talla baja.

La lectura institucional muestra diferencias importantes. La Escuela Normal Superior María Auxiliadora registra la mayor proporción de exceso de peso, mientras que la Institución Educativa Rural Granjas Infantiles presenta una de las mayores proporciones de alteración de talla (41,5% entre riesgo de talla baja y talla baja). Estos resultados deben interpretarse junto con la cobertura de cada institución.

Carrera 44 # 52-33 Barrio Prado- Bello 457 01 02 - 457 00 53



copalg

4. 5. Análisis nutricional general

En estudiantes de 5 años y más, el patrón predominante es el estado nutricional adecuado; sin embargo, la suma de sobrepeso y obesidad alcanza aproximadamente 32%, lo que representa una carga importante de exceso de

Carrera 44 # 52-33 Barrio Prado- Bello 457 01 02 - 457 00 53



copalg

PABLO VI

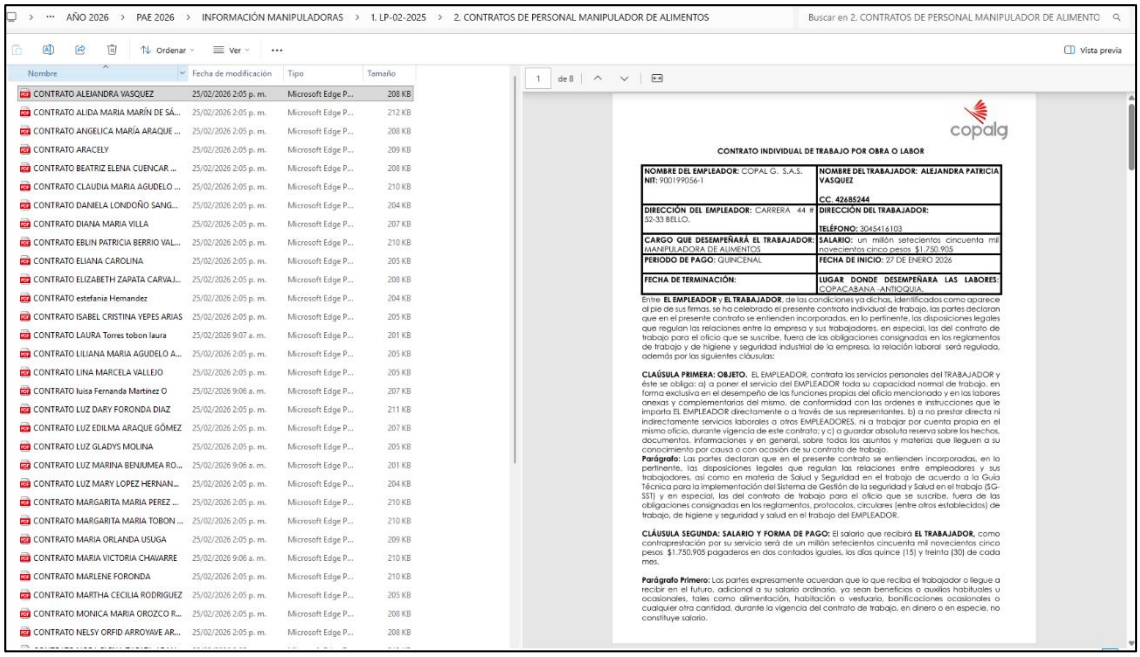
JESUS MARIA CORREA

Carrera 44 # 52-33 Barrio Prado- Bello 457 01 02 - 457 00 53

Fuente: Pantallazo entrega de informe nutricional 2026

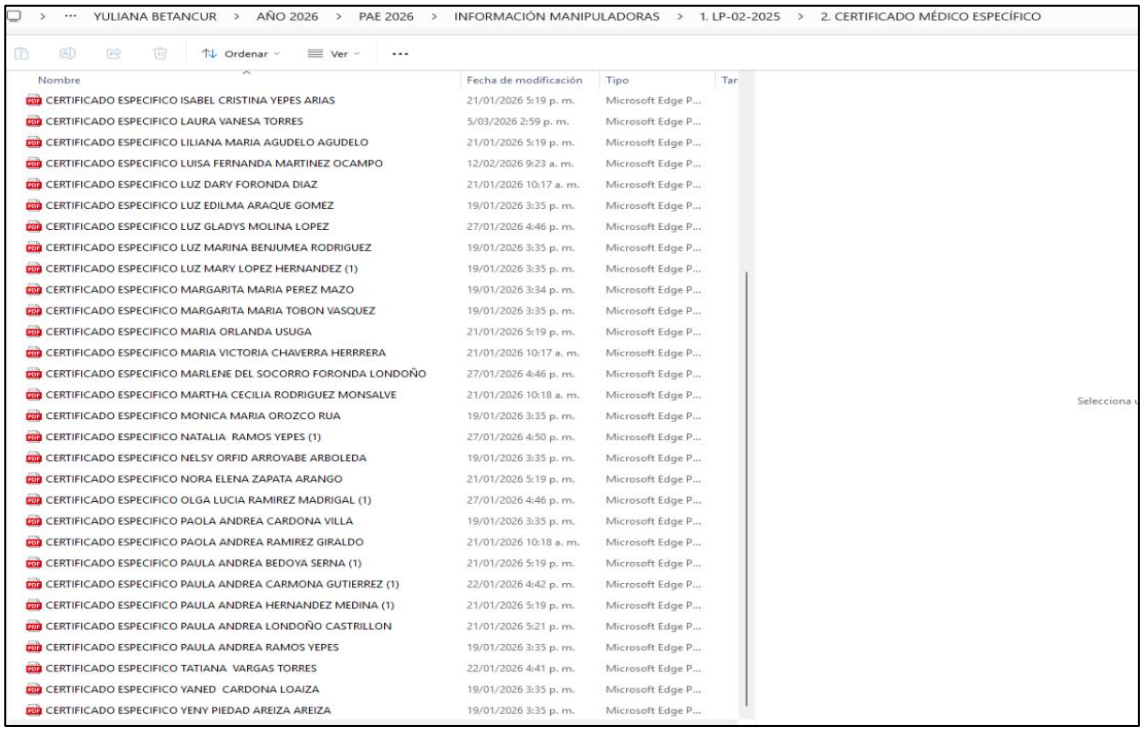
v) En la operación del programa, la documentación presentada y aprobada en la etapa de selección debe reposar en la carpeta que contenga la hoja de vida de todo el personal manipulador de alimentos y a la vez deberá tener copia de los mismos en el sitio de prestación del servicio.

El contratista realiza la entrega de la documentación aprobada en la etapa de selección la cual contiene las hojas de vida del personal manipulador de alimentos junto con el escáner de los contratos debidamente firmados.



Fuente: Pantallazo información de contratos de manipuladoras de alimentos

Añadido a esto se realizó la entrega de los exámenes ocupacionales de cada una de las manipuladoras de alimentos en el cual se certifica que son aptas para estar en el cargo.



Fuente: Pantallazo información de exámenes de aptitud laboral manipuladoras de alimentos

w) El Contratista asumirá el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 (Título IV, Capitulo II, Artículos 176 a 201).

En cumplimiento con lo dispuesto en el contrato, el Contratista cumple con la responsabilidad de garantizar que todo el personal asignado para la ejecución de las actividades reciba la dotación y los elementos de protección personal necesarios, adaptados a las funciones que desempeñen y alineados con las normativas vigentes. De esta manera, se asegura que cada trabajador cuente con las condiciones adecuadas para desarrollar sus tareas en un entorno laboral seguro y saludable, contribuyendo al bienestar general.

Revisado el perfil del equipo humano para la operación, se encuentra que cumplen con los requisitos exigidos en el contrato.

Para las actividades de empaque y distribución de alimentos el operador cuenta con el personal adecuado y competente para brindar un buen servicio y realizar las actividades de la forma más optima y adecuada acorde a las especificaciones técnicas.

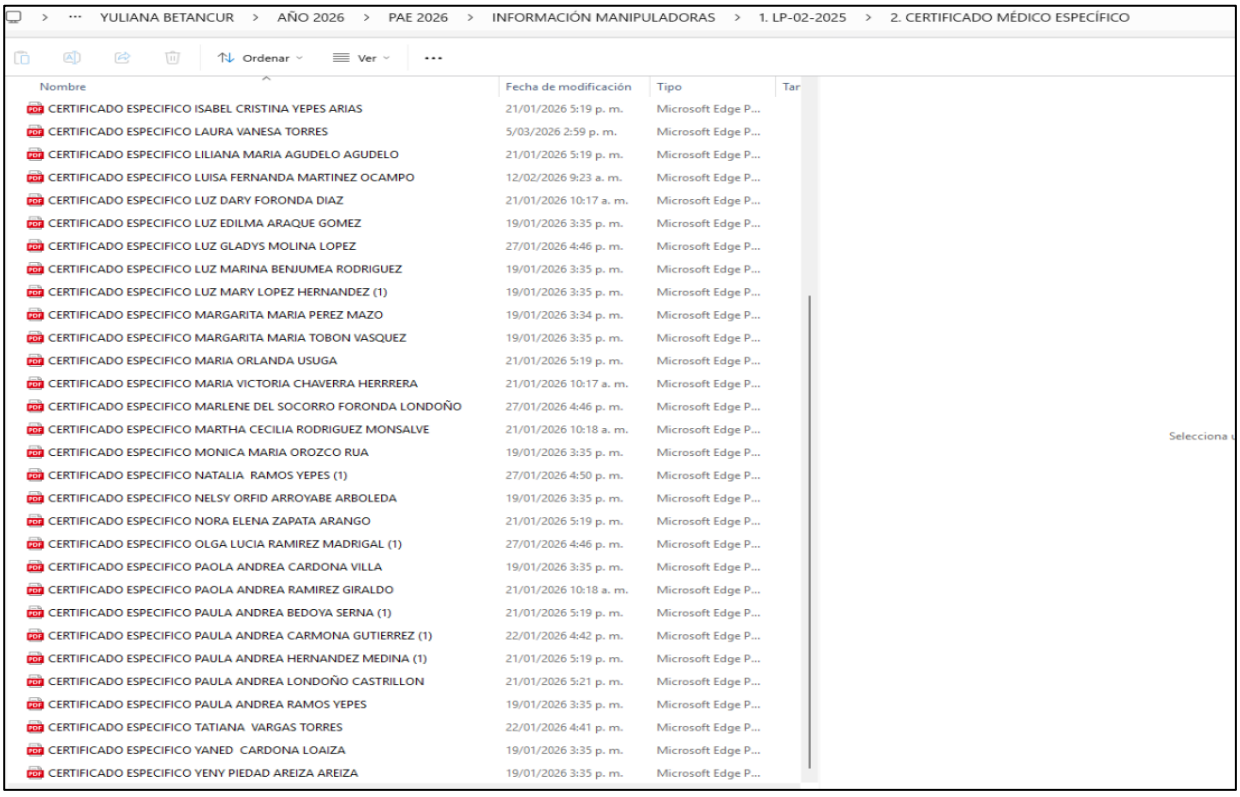
Este personal contratado está acorde a las actividades desarrolladas en el marco del objeto del contrato. Se les realiza entrega de dotación y elementos de protección requeridos acorde a la normatividad vigente.

Este personal se encuentra cualificado en las actividades asignadas y desarrolladas.

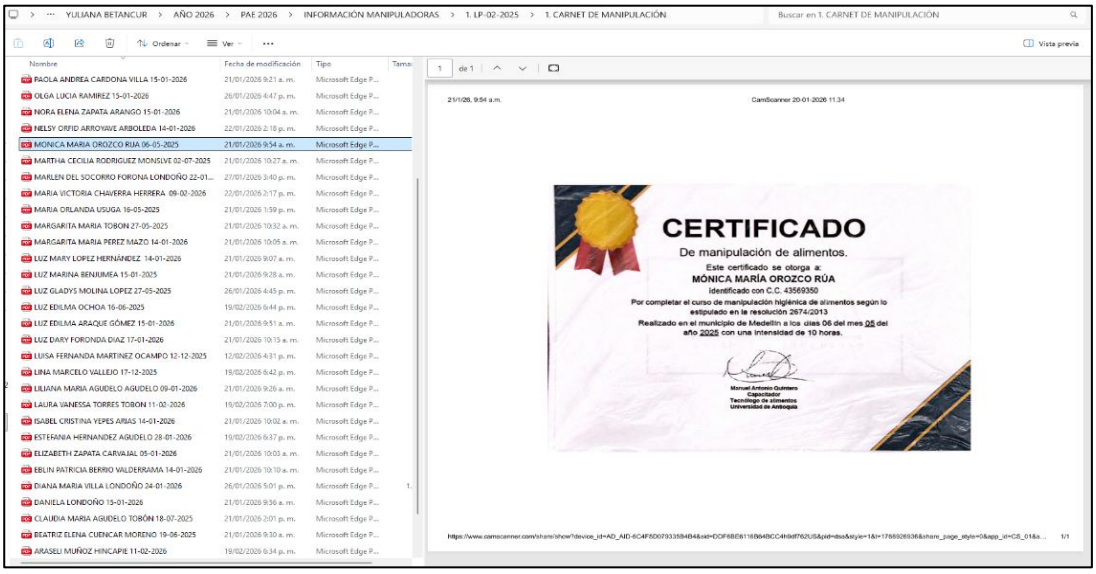
x) **Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos inferior a doce (12) meses, examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas; dicha documentación deberán tener una vigencia no mayor a doce (12) meses en el momento de vinculación del personal y permanecer vigentes durante todo el tiempo de ejecución del contrato, es decir, en la medida que se cumpla el tiempo de 12 meses de realizado el examen, el contratista será el responsable de tramitar su actualización con el fin de dar cumplimiento con lo establecido en el capítulo III artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 y la Circular 0203 de julio 7 de 2008, emitida por la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia.**

Durante la ejecución del contrato, se ha verificado que el Contratista mantiene actualizada la documentación requerida para el personal manipulador de alimentos. En particular, se ha evidenciado se cuenta con certificado de manipulación de alimentos con vigencia inferior a doce (12) meses, así como con los exámenes médicos exigidos: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas y examen de aptitud médica para manipulación de alimentos.

Asimismo, el Contratista ha demostrado el cumplimiento de la renovación oportuna de dichos documentos, garantizando su vigencia durante toda la duración del contrato. Esta gestión da cumplimiento a lo establecido en el capítulo III, artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 y a la Circular 0203 del 7 de julio de 2008, emitida por la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia. Se destaca el compromiso del Contratista con el cumplimiento normativo y con la implementación de buenas prácticas higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos.



Fuente: Pantallazo información de exámenes de aptitud laboral manipuladoras de alimentos



Fuente: Pantallazo información de carné de manipulación actualizados de manipuladoras de alimentos

y) El contratista para la ejecución del contrato debe garantizar el siguiente personal.

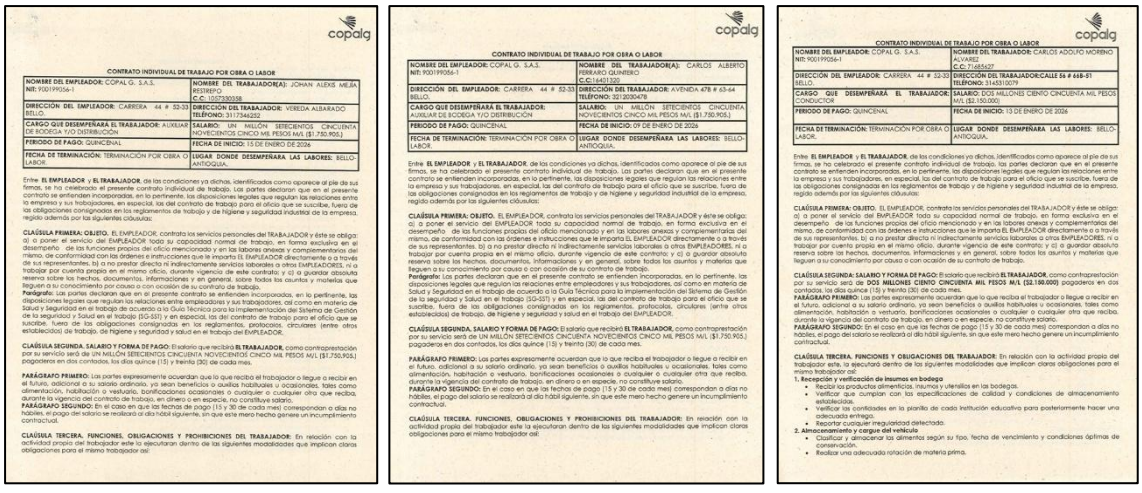
Personal para la preparación, ensamble y/o empaque de los alimentos. Este personal deberá estar en la planta o bodega garantizando la prestación adecuada y oportuna del servicio. El número de estos será determinado por el contratista, garantizando en todo momento la prestación del servicio en forma adecuada y oportuna.

Personal para el transporte y la distribución de insumos y alimentos. El conductor y el auxiliar para la distribución de los insumos y alimentos de cada vehículo empleado en el Programa, deberá tener certificado vigente como manipulador de alimentos con una vigencia inferior a doce (12) meses y portarlo de manera permanente y el vehículo debe cumplir con las especificaciones para el transporte de alimentos según la normativa vigente, velando con cumplir en cantidad y calidad de los víveres a transportar.

Revisado el perfil del equipo humano para la operación, se encuentra que cumplen con los requisitos exigidos en el contrato.

Para las actividades de empaque y distribución de alimentos el operador cuenta con el personal adecuado y competente para brindar un buen servicio y realizar las actividades de la forma más optima y adecuada acorde a las especificaciones técnicas.

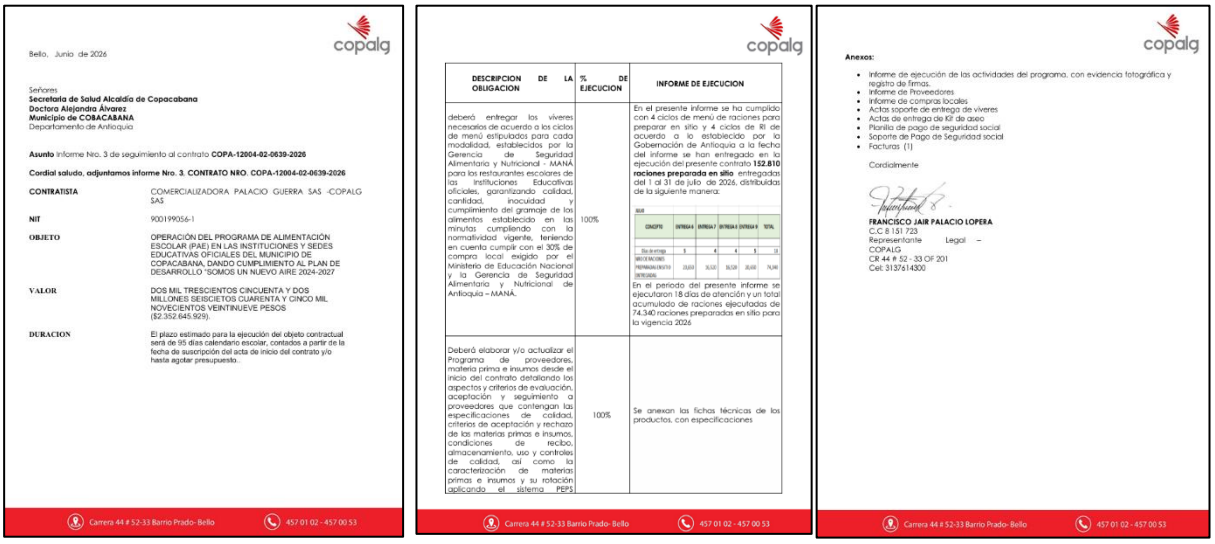
Este personal contratado está acorde a las actividades desarrolladas en el marco del objeto del contrato. Se les realiza entrega de dotación y elementos de protección requeridos acorde a la normatividad vigente.



Fuente: Pantallazo hojas de vida personal contratado por el operador

z) En desarrollo de estas obligaciones, el contratista entregará a la Secretaría de Salud un COMPLETO INFORME MENSUAL sobre la entrega de productos, de tal forma que la ejecución del objeto contractual y la entrega de los productos inherentes a este, sean medibles y cuantificables en cuanto a oportunidad, calidad y cantidad.

Se realiza entrega del Informe correspondiente al periodo de ejecución en el cual se relacionan las actividades realizadas.



Bello, Junio de 2026

Señores
Secretaria de Salud Alcaldía de Copacabana
Doctora Alejandra Álvarez
Municipio de COBACABANA
Departamento de Antioquia

Asunto Informe Nro. 3 de seguimiento al contrato **COPA-12004-02-0639-2026**

Cordial saludo, adjuntamos informe Nro. 3, CONTRATO NRO. COPA-12004-02-0639-2026

CONTRATISTA	COMERCIALIZADORA PALACIO GUERRA SAS -COPALG SAS
NIT	900199056-1
OBJETO	OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE COPACABANA, DANDO CUMPLIMIENTO AL PLAN DE DESARROLLO "SOMOS UN NUEVO AIRE 2024-2027
VALOR	DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIETOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929).
DURACION	El plazo estimado para la ejecución del objeto contractual será de 95 días calendario escolar, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio del contrato y/o hasta agotar presupuesto.

Carrera 44 # 52-33 Barrio Prado- Bello — 457 01 02 - 457 00 53

DESCRIPCION DE LA OBLIGACION	% DE EJECUCION	INFORME DE EJECUCION
deberá entregar los víveres necesarios de acuerdo a los ciclos de menú estipulados para cada modalidad, establecidos por la Gerencia de Seguridad Alimentario y Nutricional - MANÁ para los restaurantes escolares de las Instituciones Educativas oficiales, garantizando calidad, cantidad, inocuidad y cumplimiento del gramaje de los alimentos establecido en las minutas cumpliendo con la normatividad vigente, teniendo en cuenta cumplir con el 30% de compra local exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia – MANÁ.	100%	En el presente informe se ha cumplido con 4 ciclos de menú de raciones para preparar en sitio y 4 ciclos de RI de acuerdo a lo establecido por la Gobernación de Antioquia a la fecha del informe se han entregado en la ejecución del presente contrato **152.810 raciones preparada en sitio** entregadas del 1 al 31 de julio de 2026, distribuidas de la siguiente manera: En el periodo del presente informe se ejecutaron 18 días de atención y un total acumulado de raciones ejecutadas de 74.340 raciones preparadas en sitio para la vigencia 2026
Deberá elaborar y/o actualizar el Programa de proveedores, materia prima e insumos desde el inicio del contrato detallando los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación aplicando el sistema PEPS	100%	Se anexan las fichas técnicas de los productos, con especificaciones

Carrera 44 # 52-33 Barrio Prado- Bello — 457 01 02 - 457 00 53

Anexos:

- Informe de ejecución de las actividades del programa, con evidencia fotográfica y registro de firmas.
- Informe de Proveedores
- Informe de compras locales
- Actas soporte de entrega de víveres
- Actas de entrega de Kit de aseo
- Planilla de pago de seguridad social
- Soporte de Pago de Seguridad social
- Facturas (1)

Cordialmente

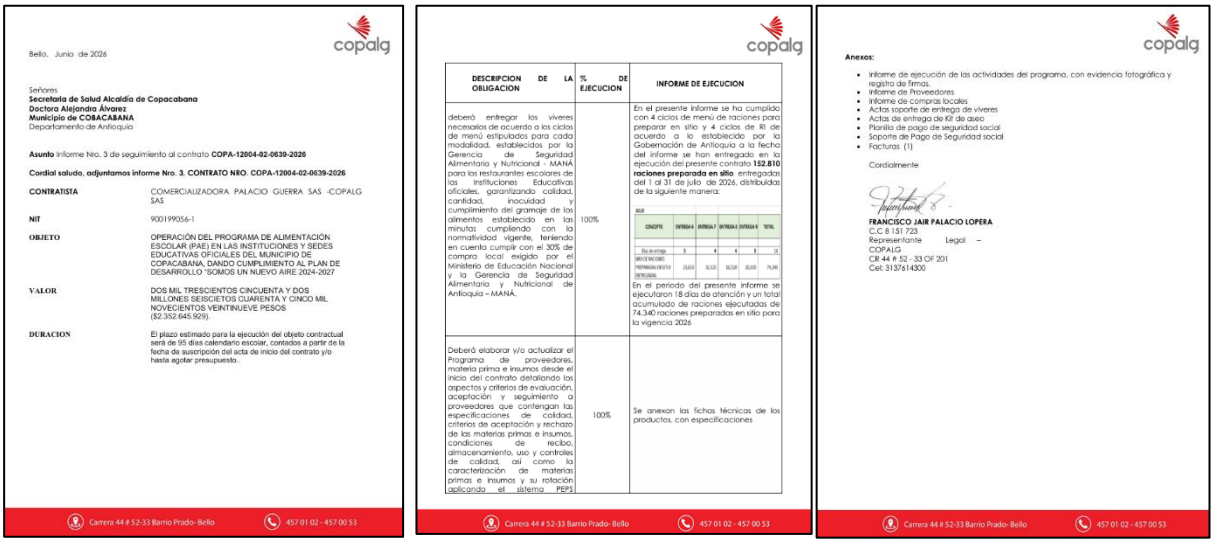
FRANCISCO JAIR PALACIO LOPERA
C.C 8 151 723
Representante Legal – COPALG
CR 44 # 52 - 33 OF 201
Cel: 3137614300

Carrera 44 # 52-33 Barrio Prado- Bello — 457 01 02 - 457 00 53

Fuente: Pantallazo informe presentado por el operador para el periodo del 01 de julio al 31 de julio de 2026

- Registro de entrega de productos e informes por parte del contratista (este informe debe ser cualitativo (calidad del producto o servicio) y cuantitativo (datos que se puedan medir y contar, productos tangibles) en el contrato se presentan los productos tangibles a entregar por cada contratista, entre otros, aplican las certificaciones del cumplimiento de actividades.

Para el período reportado, el contratista hace la entrega del informe de ejecución física y financiera junto con las evidencias que soportan cada una de las obligaciones contractuales



Bello, Junio de 2026

Señores
Secretaria de Salud Alcaldía de Copacabana
Doctora Alejandra Álvarez
Municipio de COBACABANA
Departamento de Antioquia

Asunto Informe Nro. 3 de seguimiento al contrato **COPA-12004-02-0639-2026**

Cordial saludo, adjuntamos informe Nro. 3. CONTRATO NRO. COPA-12004-02-0639-2026

CONTRATISTA	COMERCIALIZADORA PALACIO GUERRA SAS -COPALG SAS
NIT	900199056-1
OBJETO	OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE COPACABANA, DANDO CUMPLIMIENTO AL PLAN DE DESARROLLO "SOMOS UN NUEVO AIRE 2024-2027
VALOR	DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIETOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929).
DURACION	El plazo estimado para la ejecución del objeto contractual será de 95 días calendario escolar, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio del contrato y/o hasta agotar presupuesto.

Carrera 44 # 52-33 Barrio Prado- Bello 457 01 02 - 457 00 53

DESCRIPCION DE LA OBLIGACION	% DE EJECUCION	INFORME DE EJECUCION
deberá entregar los víveres necesarios de acuerdo a los ciclos de menú estipulados para cada modalidad, establecidos por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional - MANÁ, para los restaurantes escolares de las Instituciones Educativas oficiales, garantizando calidad, cantidad, inocuidad y cumplimiento del gramaje de los alimentos establecido en las minutas cumpliendo con la normatividad vigente, teniendo en cuenta cumplir con el 30% de compra local exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia – MANÁ.	100%	En el presente informe se ha cumplido con 4 ciclos de menú de raciones para preparar en sitio y 4 ciclos de RI de acuerdo a lo establecido por la Gobernación de Antioquia a la fecha del informe se han entregado en la ejecución del presente contrato **152.810 raciones preparada en sitio** entregadas del 1 al 31 de julio de 2026, distribuidas de la siguiente manera: MES CONCEPTO / ENTREGA 4 / ENTREGA 7 / ENTREGA 8 / ENTREGA 9 / TOTAL Día de entrega / 5 / 6 / 6 / 5 / 22 MES DE EJECUCIÓN PREPARADAS EN SITIO / 23.023 / 30.529 / 30.529 / 30.450 / 74.340 ENTREGADAS En el período del presente informe se ejecutaron 18 días de atención y un total acumulado de raciones ejecutadas de 74.340 raciones preparadas en sitio para la vigencia 2026
Deberá elaborar y/o actualizar el Programa de proveedores, materia prima e insumos desde el inicio del contrato detallando los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación aplicando el sistema PEPS	100%	Se anexan las fichas técnicas de los productos, con especificaciones

Carrera 44 # 52-33 Barrio Prado- Bello 457 01 02 - 457 00 53

Anexos:

- Informe de ejecución de las actividades del programa, con evidencia fotográfica y registro de firmas.
- Informe de Proveedores
- Informe de compras locales
- Actas soporte de entrega de víveres
- Actas de entrega de KIT de aseo
- Planilla de pago de seguridad social
- Soporte de Pago de Seguridad social
- Facturas (1)

Cordialmente

FRANCISCO JAIR PALACIO LOPERA
C.C 8 151 723
Representante Legal –
COPALG
CR 44 # 52 - 33 OF 201
Cel: 3137614300

Carrera 44 # 52-33 Barrio Prado- Bello 457 01 02 - 457 00 53

Fuente: Pantallazo informe presentado por el operador para el periodo del 01 de julio al 31 de julio de 2026

- Porcentaje de ejecución física del contrato (acumulativo conforme la proyección o cronograma realizado para la entrega de actividades o productos).

Para el pago número 3, correspondiente al período del 01 de julio al 31 de julio de 2026, se lleva un avance de ejecución física del 40.6%

- Seguimiento al cumplimiento del Plan de Acción del proyecto asociado a este contrato, en el marco del Plan de Desarrollo: Enunciar que bien o servicio entrega el contrato y aporta al cumplimiento del Plan de Acción o Plan indicativo (indicadores del Plan de Desarrollo).

Que el artículo 44 de la Constitución Política dispone: "Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia." (Negrilla y subrayado fuera del texto.)

Que el artículo 67 de la Carta Política expresa: "La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura." (Negrilla y subrayado fuera del texto.).

Que la Ley 7 de 1979, "Por la cual se dictan normas para la protección de la niñez ...", dispuso en su artículo 6 que "todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar sociales. Corresponde al Estado asegurar el suministro de la escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en particular para los menores impedidos quienes se deben cuidados especiales ..." (Negrillas y resaltado fuera de texto).

Que el Código de Infancia y Adolescencia, Ley 1098 de 2006 en su artículo 9 hace referencia a la prevalencia de los derechos de los niños, niñas y adolescentes frente a los derechos de otras personas y expresa: "En todo acto, decisión o medida administrativa, judicial o de cualquier naturaleza que deba adoptarse en relación con los niños, las niñas y los adolescentes, prevalecerán los derechos de estos, en especial si existe conflicto en e sus derechos fundamentales con los de cualquier otra persona."

Que, de conformidad con lo anterior, tanto a nivel nacional como internacional, se ha dado relevancia a la garantía de los derechos de los niños y las niñas y de las personas más vulnerables, en especial los derechos a la educación y a la alimentación.

Que, en materia de políticas públicas se encuentran el CONPES 113 de 2008 para el nivel nacional, donde se recogen los mandatos constitucionales en materia de seguridad alimentaria y nutricional, en la cual están incluidos el grupo poblacional de los niños, niñas y adolescentes de 7 a 14 años, como uno de los grupos vulnerables y prioritarios para generar proyectos de intervención.

Que, desde el Gobierno Nacional se adoptó y se reglamentó el Programa de Alimentación Escolar (PAE), a través del Decreto 1852 de 2015, definiéndolo como una "estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables."

Que el artículo 2.3.10.3.2. del mismo decreto estableció que "el Ministerio de Educación Nacional determinará los criterios para distribuir los recursos de la Nación y realizará las actividades institucionales necesarias para transferirlos a las entidades territoriales, con el fin de que estas, como responsables del servicio educativo en su jurisdicción y de la ejecución del PAE, realicen la implementación, financiación y ejecución del programa de acuerdo con los lineamientos del Ministerio y /as necesidades locales"

Que el artículo 2.3.10.4.3. del referido decreto, dispuso como función de las entidades territoriales en relación con el Programa de Alimentación Escolar (PAE) la de: "Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar."

Que, el artículo 76 de la ley 715 de 2001 el cual consagra que "Además de las establecidas en la Constitución y en otras disposiciones, corresponde a los Municipios, directa o indirectamente, con recursos propios, del Sistema General de Participaciones u otros recursos, promover, financiar o cofinanciar proyectos de interés municipal y en especial ejercer las siguientes competencias: (…) 76.17. Restaurantes escolares: Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin de conformidad con establecido en artículo 2o., parágrafo 2o. de la presente ley, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas".

Que el Decreto 1075 de 2015, Único Reglamentario del Sector Educación, adicionado por el Decreto 1852 del mismo año, definen tanto la denominada "Bolsa Común" (Capítulo 2 artículo 2.3.10.2.1), así como las obligaciones a cargo de los diferentes actores del Programa de Alimentación Escolar; la primera entendida como el "esquema de ejecución unificada de recursos mediante el cual la Nación y las entidades territoriales invierten de manera coordinada sus recursos de conformidad con lo establecido en la ley…". Y la segunda norma aportando a los lineamientos técnicos administrativos del PAE, "…con el fin de alcanzar los objetivos comunes del programa, mediante una ejecución articulada y eficiente de los recursos".

Que desde el Presupuesto General de la Nación (PGN), existen como fuentes de financiación principales los recursos con asignación específica para alimentación escolar: (i) Los recursos de inversión Nacional asignados desde la UApA a las Entidades Territoriales Certificadas en Educación (ETC) y (ii) los recursos del SGP - Asignación Especial Alimentación Escolar distribuidos por el Departamento Nacional de Planeación (DNP) a municipios y distritos.

Que le corresponde a los Entes Territoriales, a través de las Secretarías de Educación Departamental y Municipal, así como a los establecimientos educativos oficiales, implementar estrategias para garantizar el acceso y permanencia en el sistema educativo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en situación de vulnerabilidad y riesgo social.

Que la participación de actores territoriales, a nivel individual o colectivo, es indispensable para el ejercicio democrático que permita decidir, acompañar y vigilar los asuntos de la administración pública, desde la toma de decisiones en el proceso de planeación hasta el control de la ejecución de los recursos de inversión del Estado, siendo por lo tanto un principio básico para la toma de decisiones, así como en todo el proceso de planeación, gestión, ejecución y control de la actividad pública, implicando su promoción una instancia necesaria, de manera organizada y objetiva.

Que dentro de la construcción permanente del PAE se ha considerado que este es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de los beneficiarios. En este sentido, el PAE debe fomentar hábitos de alimentación saludable, acorde a lo establecido en la Ley 1355 de 2009.

Dando cumplimiento a esta normatividad, en el municipio de Copacabana desde el plan de desarrollo Municipal **"Somos un nuevo aire 2024-2027" Eje 1** Transformación social **Componente 1.2** Somos Un Nuevo Aire para la Educación **Programa 1.2.1** Fortalecimiento Integral, pedagógico y educativo, definen la implementación Programa de alimentación Escolar no solo se enfoca en satisfacer las necesidades básicas de los estudiantes, si no que también se orienta hacia la promoción de hábitos alimenticios saludables que contribuyan a su desarrollo integral.

A través de la ejecución del Contrato de prestación de servicios N°LP-02-2025 cuyo objeto es *"Operación del Programa De Alimentación Escolar (PAE) en las 22 instituciones y sedes educativas oficiales del Municipio De Copacabana durante las vigencias 2025-2 y 2026-1 dando cumplimiento al Plan De Desarrollo "Somos Un Nuevo Aire 2024-2027"* y según lo establecido en la CLAUSULA SEXTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES, B) OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA contribuye a la ejecución transparente y adecuada del Programa de Alimentación Escolar acorde a lo establecido en la Resolución 0335 del 2025 y cada uno de sus anexos técnicos. A si mimo, se da cumplimiento al indicador de producto

INDICADOR DE PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	FORMA DE ACUMULACIÓN	LINEA BASE	META CUATRIENIO	SECRETARIA RESPONSABLE
Número de estudiantes beneficiados con el Programa de Alimentación Escolar (PAE) implementado|	Número	Incremento	2.871	3.000	Secretaria de Salud

- Otros aspectos relevantes (registros de cuadros resumen, datos de cumplimiento del cronograma, actas de reunión, soportes, planillas de seguimiento y control, etc.)

El contratista deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad y la dotación de los elementos de protección personal de acuerdo a la normativa vigente y con el fin de contribuir a prevenir el contagio del COVID-19. El supervisor deberá dejar constancia de la verificación de este requisito.

El Supervisor y/o Interventor, deberá dejar evidenciado el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista en materia de impuestos y contribuciones aplicables al respectivo contrato. El siguiente cuadro como ejemplo, anotando que la “Descripción del indicador” varía según cada contrato:

Descripción Indicador	Valor Retención
Estampilla Universidad de Antioquia	$ 4.751.467
Estampilla bienestar Adulto Mayor	$ 14.254.400
Ret.impto.renta compra bienes Gener 2.5	$ 19.005.867
Retención ICA 10*1000	$ 4.751.467
Retención ICA 2*1000 art 54 Acuer 64/12	N/A
Retención IVA 15% Ley. 1607 de 2012	N/A
Tasa Prodeporte Y Recreación 1.3%	$ 10.423.233
Tasa Pro-Hospital	$ 4.751.467
Justicia Familiar	$ 9.502.934
Tasa Pro cultura	$ 2.375.733
Total general	**$ 69.816.569**

2. INFORME ADMINISTRATIVO:

Debe contener el detalle de:

Para los contratos con persona natural registrar los datos de la planilla pagada.

Periodo de Cotización	N° Planilla	Pago Salud	Pago Pensión	Pago ARL	Total pagado en el periodo
(mes)	XXXXXX	(Valor)	(Valor)	(Valor)	(Valor)

Para los contratos con persona Jurídica, se registran los datos de la Certificación firmada por el Revisor Fiscal de la Empresa o por el representante Legal respecto al pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales.

Fecha del Documento	Fechas de cobertura de la certificación del pago realizado al Sistema de Seguridad Social Integral	Relación de los datos de quien firma el documento (Firmado por el Revisor Fiscal o Representante Legal)
12 de agosto 2026	Hasta 31/07/2026	Hernán Darío Echeverri Ochoa Revisor Fiscal TP 56151-T

- Informe de verificación del cumplimiento de las responsabilidades del contratista frente a la subcontratación autorizada por el Municipio de Copacabana (Cuando aplique), esto en cuanto a:

Seguimiento y reporte de los siguientes datos:

Fecha del Documento	Fechas de cobertura de la certificación del pago realizado al Sistema de Seguridad Social Integral	Relación de los datos de quien firma el documento (Firmado por el Revisor Fiscal o Representante Legal)
(día/mes/año)	Hasta (día/mes/año)	(XXXXX)

- Informe de la gestión realizada para el registro y marcación de los bienes adquiridos en el contrato y que son objeto de marcación, estos son: suministro de bienes muebles, manuales, garantías, estudios, diseños, planos, registros fotográficos, publicaciones, entre otros, esta gestión consiste: (cuando aplique).

  - Solicitud de marcación de bienes al Almacén del Municipio de Copacabana.
  - Marcación física de los bienes (código de marcación suministrada por esta dependencia)
  - Reporte de la respuesta dada por esta dependencia, con el registro de marcación de cada uno de los bienes adquiridos y con el registro de los datos del servidor al cual fue cargado en cartera.

- Informe de las modificaciones realizadas al contrato, como: otrosíes, adiciones, ampliaciones, cambios de obra, suspensiones y reanudaciones, cesiones de contrato. (cuando aplique). **N/A**

- Relación de las ausencias temporales o definitivas y redesignaciones de supervisión, tanto para el caso del contratista (enlace) como del contratante (supervisor) y sus periodos de cobertura respectivamente (cuando aplique). **N/A**

- Informe de la materialización de riesgos y su mitigación (incluir la información de los riesgos descritos en el pliego de condiciones según el caso y la forma en que fueron superados o si se llevó a cabo alguna aplicación de garantías). **N/A**

- Informe de la gestión realizada de contratos de comodato (Cuando en un contrato marco se desprende un contrato de comodato ya sea de un bien inmueble o de bienes muebles, se debe registrar toda la información que se desprenda de este detallando el seguimiento y el cumplimiento de este cuando sea el caso). **N/A**

- Informe sobre si fue auditado el contrato, por parte de los entes de control o por de la Dirección Técnica de Control Interno de Gestión y sus resultados. (Incluir la información de en qué se fundamentó la solicitud y sus resultados o compromisos, porcentaje de cumplimiento por periodo). **N/A**

- (otros aspectos relevantes)

3. INFORME FINANCIERO Y CONTABLE:

Debe contener el detalle de:

- Relación de la Imputación del gasto (información establecida desde el contrato, se obtiene del reporte que se origina con la transacción SAP ZMMPUR027C - Rendición de la Cuenta por Contrato)

Rubro	Centro de Costos	Valor	CDP	CRP
2.1.3.05.07.013.22.222123513.31001	12004-Plan Alimentario Escolar	$1.231.649.223	653 (14/04/2026)	2580 (15/05/2026)
2.3.2.02.02.009.4102.22.222123511.11001	12004-Plan Alimentario Escolar	$1.120.996.706	653 (14/04/2026)	2580 (15/05/2026)

Incluir la información de reservas o cambios presupuestales (si es el caso) **N/A**

- Relación de los pagos realizados (tenga en cuenta si existen, anticipos, pagos anticipados, pagos por recursos a administrar, honorarios); se relacionan de manera acumulativa:

Registro Presupuestal	No. Factura o Cuenta de Cobro	Fecha de Contabilización	No. Recibo a Satisfacción (Documento de Material) (si aplica)	Valor Factura o Cuenta de Cobro
2580 (15/05/2025)	FE503	11/06/2026	N/A	$249.153.006
2580 (15/05/2025)	FE507	11/06/2026	N/A	$231.910.023
2580 (15/05/2025)	FE526	06/08/2026	N/A	$475.146.683

- Resumen de la ejecución de los recursos:

Valor del Contrato	$2.352.645.929
Adiciones	N/A
Total valor del contrato más adiciones	N/A
Pagos Realizados (Acumulado)	$481.063.029,00
Pago autorizado del mes de julio	$475.146.683
Porcentaje de ejecución financiera	40.64%

Si el contrato cuenta con anticipos, es un contrato de administración delegada o interadministrativo, continúe con los siguientes ítems: **N/A**

- Relación de la ejecución de los recursos entregados para administración (aplica para contratos interadministrativos y de administración delegada)

- Relación de los pagos de honorarios causados contra ejecución de los recursos entregados para administración (aplica para contratos interadministrativos y de administración delegada)

- Relación de las amortizaciones por anticipos de acuerdo con el plan de inversión de anticipos y facturación (cuando es el caso)

- Relación de los pagos anticipados (cuando es el caso)

Valor amortizaciones realizadas en el periodo (Anticipos)	$
Porcentaje de la amortización realizada en el periodo	%

- Relación de los informes de ejecución de recursos (aplica para contratos interadministrativos y de Mandato, esta relación debe ser validada por contabilidad del Municipio de Copacabana, soportada con la facturación respectiva y con el formato oficial, además tenga en cuenta que se presenta trimestralmente**). N/A**

- Relación de los informes de reintegros financieros (cuando es el caso, tenga en cuenta los documentos soporte para realizar esta gestión: formato oficial, relación del periodo liquidado

con los respectivos extractos bancarios y los comprobantes del pago efectuado al Municipio de Copacabana, con el sello de la entidad bancaria). **N/A**

Valor recursos reintegrados en el periodo (Reintegros Financieros y de manera acumulativa según el caso)	$

Resumen de la ejecución de los recursos en administración y las diferentes acciones financieras y contables (Cuando Aplique): **N/A**

Valor inicial de los recursos entregados en administración	
Valor inicial Honorarios por recursos entregados en administración	
Adiciones	
Valor inicial más Adiciones (Describir de manera separada los honorarios de los recursos a administrar)	
Pagos realizados por recursos entregados en administración	
Pagos realizados por honorarios	
Pago autorizado del mes de "Campo editable"	
Porcentaje de ejecución financiera	

4. INFORME JURÍDICO:

Debe contener el detalle de:

- El debido proceso sancionatorio, derecho de contradicción; relatar en forma clara y completa las reclamaciones, controversias y acuerdos entre las partes, teniendo presente el concepto de la reclamación y la cuantía. También debe dejarse claro, la disponibilidad de recursos para el pago de dichas reclamaciones y a partir de qué momento se efectuará su pago. (cuando aplique) **N/A**
- Relación del soporte de multas, sanciones, cláusula penal, declaración de la caducidad o incumplimiento, la verificación del pago y la publicación de dichos actos administrativos ante las entidades competentes (según cada caso y presentar el detalle de la gestión, estado y seguimiento respectivo). Cuando aplique **N/A**
- Estado de las garantías del contrato y sus respectivas ampliaciones: (esta información deberá ser acumulativa si es el caso de ampliaciones o modificaciones al contrato que tengan relación con las pólizas.

Nombre Aseguradora	N° Póliza	Tipo de Amparo	Cobertura de la Póliza		Fecha de Aprobación de la Garantía	Valor Amparado
			Desde	Hasta		
SEGUROS DEL ESTADO	14-44-101262846 Anexo 1	Cumplimiento	15/05/2026	30/04/2027	15/05/2026	$470.529.185,80
		Pago de Salarios y Prestaciones Sociales, otros	15/05/2026	31/10/2026		$470.529.185,80
		Garantía de servicio	15/05/2026	31/10/2026		$470.529.185,80
		Garantía de calidad de los	15/05/2026	30/04/2027		$470.529.185,80

		bienes				
	14-40-101082215	Responsabilidad civil extracontractual	15/05/2026	31/10/2026		$350.181.000

DATOS DE LAS AMPLIACIONES (Si se presentaron incluir la información de las pólizas)						
Nombre Aseguradora	**N° Póliza**	**Tipo de Amparo**	**Cobertura de la Póliza**		**Fecha de Aprobación de la Garantía**	**Valor Amparado**
			Desde	**Hasta**		
		Calidad				
		Cumplimiento				
		Pago de Salarios y Prestaciones Sociales, otros				

OBSERVACIONES: N/A

Una vez evidenciado el avance técnico, administrativo, financiero y jurídico señalado en el contrato, el suscrito Supervisor y/o Interventor autoriza el pago parcial del periodo reportado por valor de CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES CIENTO CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS ($475.146.683)

Atentamente,

Alejandra AD

ALEJANDRA ALVAREZ DIAZGRANADOS
Cargo: Secretaria de Salud
Supervisor

Todos los documentos soporte aquí registrados, deben publicarse oportunamente en las plataformas establecidas por la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente, SECOP I, SECOP II, Tienda Virtual del Estado Colombiano – TVEC, en los tiempos determinados en la norma.