

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	OBLIGACIÓN CONTRAIDA	CÓDIGO	GMFP- F- 07
	SECRETARÍA DE HACIENDA	VERSIÓN	08
		FECHA ELAB	28-Agosto-2019
		FECHA APROB	2/01/2024
	PROCESO: GESTIÓN Y MANEJO DE LAS FINANZAS PUBLICAS	TRD	900

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATISTA									
NOMBRE COMPLETO		CONSORCIO SOMOS FLORIDA							
C.C. O NIT		901901272-1							
NÚMERO TELEFÓNICO DE CONTACTO		3175383871							
VALOR COBRADO		\$ 2.429.937.409							
PERIODO DEL VALOR COBRADO		DÍA: 01	MES:02	AÑO:2025	—	DÍA:28	MES:02	AÑO:2025	
INFORMACIÓN DEL CONTRATO:									
TIPO DE CONTRATO		CONTRATO No.				FECHA INICIO DEL CONTRATO			
CONTRATO DE SUMINISTRO		02154- 2024 CO1.PCCNTR.7166872				DÍA: 14 MES: 01 AÑO: 2025			
CDP: 25-00061	FECHA:07/01/2025		RP: 25-00045		FECHA: 07/01/2025				
CDP ADICIONAL: N/A	FECHA: N/A		RP ADICIONAL: N/A		FECHA: N/A				
OBJETO CONTRACTUAL:	SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.								
CONTROL CUENTA BANCARIA DEL CONTRATISTA									
ENTIDAD BANCARIA		BBVA							
NÚMERO DE CUENTA		0509000200000108				AHORROS	x	CORRIENTE	
DECLARO QUE LA INFORMACIÓN QUE SUMINISTRO EN EL CUADRO "CONTROL CUENTA BANCARIA DEL CONTRATISTA" ES VERDADERA, SE ENCUENTRA ACTUALIZADA Y ES DE MI PROPIEDAD.									
CONTROL DE SUPERVISIÓN									
NOMBRE SUPERVISOR		DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS							
CARGO SUPERVISOR		SECRETARIO DE EDUCACIÓN							
FECHA DE REVISIÓN Y APROBACIÓN		DÍA: 01		MES: 04		AÑO: 2025			
CERTIFICO QUE CUMPLO CON LAS RESPONSABILIDADES COMO SUPERVISOR DE ESTE CONTRATO DEFINIDAS EN EL DOCUMENTO MECI [CO-F-103-18.005] "DESIGNACIÓN Y/O NOTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO".									
FIRMAS RESPONSABLES									
 SERGIO ENRIQUE DELGADO CONSORCIO SOMOS FLORIDA RESPONSABLE DEL TRÁMITE  DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS SUPERVISOR DEL CONTRATO									
REVISÓ Y APROBÓ OFICINA DE RADICACIÓN Y DIGITALIZACIÓN No. Folios:					NÚMERO DE RADICADO Fecha: Hora:				

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	ACTA PARCIAL DE CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-32
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
			FECHA APROB	02/01/2024
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		TRD	103-14

FECHA DE ACTA:	01 DE ABRIL DE 2025	Acta No.	5
CONTRATO No. :	02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672		
FECHA DE CONTRATO:	27 DE DICIEMBRE DE 2024		

OBJETO DEL CONTRATO:	SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.
VALOR DEL CONTRATO	(CUARENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TRECE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE) \$48.313.397.880
VALOR ADICIONAL N°	N/A
PLAZO INICIAL	360 DIAS CALENDARIO ESCOLAR
PLAZO ADICIONAL	N/A
CONTRATISTA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA; NIT 901.901.272-1 R.L SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO; CC 91.294.543
SUPERVISOR	DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS SECRETARIO DE EDUCACIÓN
FECHA DE INICIO	14/01/2025
FECHA TERMINACIÓN INICIAL	04/11/2026
FECHA TERMINACIÓN FINAL	N/A
ACTA No. 1	ACTA DE INICIO (14/01/2025)
ACTA No. 2	ACTA ACLARATORIA MINUTA (01/04/2025)
ACTA No. 3	ACTA ACLARATORIA INICIO (01/04/2025)
ACTA No. 4	ACTA DE PAGO PARCIAL No 1 (01/04/2025)
ACTA No. 5	ACTA DE PAGO PARCIAL No 2 (01/04/2025)

En Floridablanca en fecha **uno (01) de abril de 2025**, se reunieron en el despacho de la secretaría de educación, la firma CONSORCIO SOMOS FLORIDA Rep. Legal Sergio Enrique Delgado Centeno, en calidad de CONTRATISTA, y DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS secretaría de Educación del municipio de Floridablanca, en calidad de SUPERVISOR con el fin de firmar la presente acta.

CONSIDERANDO:

1. Que en la cláusula CUARTA del contrato en la que se establece la FORMA DE PAGO del mismo se acuerda que el valor del contrato se pagara así; PAGOS PARCIALES de acuerdo con el numero de raciones efectivamente suministradas a las instituciones educativas con corte al ultimo día calendario escolar de cada mes o fracción de mes, previa aprobación de la supervisión. **Pagar \$ 2.429.937.409 (Dos mil cuatrocientos veintinueve millones novecientos treinta y siete mil cuatrocientos nueve pesos MCTE)**

2. Que el contratista ha entregado parcialmente algunas de las actividades y/o obligaciones contratadas cumpliendo con las especificaciones requeridas y a satisfacción del Municipio de Floridablanca.

3. BALANCE DEL CONTRATO A LA FECHA:

DETALLE	CONTRATADO	PAGOS REALIZADOS
VALOR DEL CONTRATO INICIAL	\$48.313.397.880	
VALOR ADICIÓN	N/A	
VALOR ANTICIPO PAGADO (XX %)	N/A	
PRIMER PAGO		\$ 830.470.245
SEGUNDO PAGO		\$ 2.429.937.409
SALDO PENDIENTE POR EJECUTAR		\$45.052.990.226
TOTAL SUMAS IGUALES	\$48.313.397.880	\$48.313.397.880

4. AMORTIZACIÓN ANTICIPO:

DESCRIPCIÓN	VALOR AMORTIZACIÓN	VALOR TOTAL
Valor Pago Anticipo (XX%)	N/A	N/A
Valor acta de pago parcial N°	N/A	N/A
Valor acta de pago parcial N°	N/A	N/A
TOTAL SUMAS IGUALES	N/A	N/A

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	ACTA PARCIAL DE CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS	CÓDIGO	GC-F-32
		VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN	FECHA ELAB	Junio-2016
		FECHA APROB	02/01/2024
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION	TRD	103-14

ACUERDAN:

1. Recibir terminadas y a satisfacción del Municipio las actividades ejecutadas hasta la fecha de la presente acta parcial N° 5 las cuales se relacionan en el informe de actividades que hace parte integral de la misma.
2. Autorizar el pago del servicio prestado por un valor de \$ 2.429.937.409 (Dos mil cuatrocientos veintinueve millones novecientos treinta y siete mil cuatrocientos nueve pesos MCTE)
3. Se solicita al área de CONTABILIDAD que los PAGOS se realicen de las siguientes fuentes de financiación:

FUENTE DE FINANCIACIÓN	N° RP	VALOR
ICLD	25-00045	\$ 2.429.937.409

4. Tener en cuenta que el contratista adjunta el pago de estampilla departamental N° 2502500200502 pagada el día 27 de marzo de 2025 por valor de \$ 106.917.140 correspondiente al pago parcial No 02 periodo del 01 al 28 de febrero de 2025.

Para constancia se firma por los que en ella intervienen,



SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTERNO
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
CONTRATISTA



DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
SUPERVISOR

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS	CÓDIGO	GC-F-33
		VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN	FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION	FECHA APROB	02/01/2024
		TRD	103-14

FECHA DE INFORME:	01 DE ABRIL DE 2025
CONTRATO No. :	02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672
FECHA DE CONTRATO:	27 DE DICIEMBRE DE 2024
PROYECTO:	2024682760062 - DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

OBJETO DEL CONTRATO:	SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	(CUARENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TRECE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE) \$48.313.397.880
VALOR ADICIONAL N°:	N/A
PLAZO INICIAL:	360 DIAS CALENDARIO ESCOLAR
PLAZO ADICIONAL:	N/A
CONTRATISTA:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA; NIT 901.901.272-1 R.L SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO; CC 91.294.543
SUPERVISOR:	DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS SECRETARIO DE EDUCACIÓN
ANTICIPO (XX%)	N/A
FECHA DE INICIO :	14/01/2025
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL :	04/11/2026
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL :	N/A
OFICINA GESTORA:	SECRETARIA DE EDUCACIÓN
ACTA No. 1	ACTA DE INICIO (14/01/2025)
ACTA No. 2	ACTA ACLARATORIA MINUTA (01/04/2025)
ACTA No. 3	ACTA ACLARATORIA INICIO (01/04/2025)
ACTA No. 4	ACTA DE PAGO PARCIAL No 1 (01/04/2025)
ACTA No. 5	ACTA DE PAGO PARCIAL No 2 (01/04/2025)

Con base en los informes presentados por el contratista respecto a las actividades ejecutadas dentro del periodo comprendido entre el **01 al 28 de febrero de 2025** y como parte de la constancia para acceder a los recursos financieros aportados por parte del Municipio de Floridablanca, tomando como base las **ACTAS E INFORMES PARCIALES No. 5** por **VALOR de \$ 2.429.937.409 (Dos mil cuatrocientos veintinueve millones novecientos treinta y siete mil cuatrocientos nueve pesos MCTE)**

CERTIFICA QUE:			
De acuerdo con las condiciones establecidas en el presente contrato y una vez revisada la documentación suministrada por el contratista con relación al desarrollo y ejecución del mismo, las actividades representativas realizadas en el presente contrato fueron:			
No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA
OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA			
0	INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 - CD		ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 - CD
1	Cumplir con el objeto del contrato en las condiciones, calidades, plazos y capacidad establecidos en los documentos del proceso y la propuesta presentada que hacen parte integral al contrato.	Durante el presente periodo se cumplió de manera íntegra con el objeto del contrato, asegurando el fiel cumplimiento de las condiciones, calidades, plazos y capacidad establecidos en los documentos del proceso y en la propuesta presentada, que forman parte integral del contrato. Se ejecutaron todas las	ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 – CD ANEXO 18. MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACION DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS	CODIGO	GC-F-33
		VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN	FECHA ELAB	Junio-2016
		FECHA APROB	02/01/2024
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION	TRD	103-14

		actividades y entregables conforme a lo estipulado, evidenciándose el logro de los objetivos contractuales y garantizando la satisfacción de los requerimientos establecidos.	DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL.
2	Dar estricto cumplimiento al documento denominado Anexo de especificaciones técnicas – Ficha técnica el cual hace parte integral del requerimiento técnico, estudio previo, pliego de condiciones, propuesta y contrato. Así mismo dar cumplimiento al numeral 7 del presente estudio que refiere a las condiciones del servicio	Durante el presente periodo se dio estricto cumplimiento al documento denominado "Anexo de Especificaciones Técnicas – Ficha Técnica", el cual forma parte integral del requerimiento técnico, estudio previo, pliego de condiciones, propuesta y contrato. Asimismo, se atendió de manera precisa el numeral 7 del presente estudio, referente a las condiciones del servicio. Se ejecutaron todas las actividades y entregables conforme a lo estipulado, garantizando el cumplimiento integral de las especificaciones y condiciones técnicas establecidas.	ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 – CD
3	Contar con el personal profesional y técnico idóneo para llevar a cabo las actividades señaladas en la ficha técnica y demás documentos del presente proceso	Durante el presente periodo se contó con el personal profesional y técnico idóneo, conforme a lo establecido y demás documentos del proceso. Se verificó que el equipo asignado cumpliera con los requisitos de competencia y experiencia requeridos, lo que permitió ejecutar de manera eficiente todas las actividades planificadas y asegurar la calidad en el cumplimiento del contrato.	ANEXO 1. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO.
4	Coordinar de manera previa con el supervisor del contrato, el desarrollo de cada una de las actividades.	Durante el presente periodo se cumplió y se coordinó de manera previa y efectiva con el supervisor del contrato para el desarrollo de cada una de las actividades. Se encuentra descrito en el informe en línea de ejecución no 2 periodo del 01 al 28 de febrero de 2025 – cd.	ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 – CD
5	Tener en cuenta las recomendaciones e instrucciones del supervisor del contrato de acuerdo a las condiciones de ejecución estipuladas en el análisis de conveniencia y oportunidad.	Durante el presente periodo se atendieron y aplicaron las recomendaciones e instrucciones emitidas por el supervisor del contrato, de acuerdo a las condiciones de ejecución estipuladas en el análisis de conveniencia y oportunidad. Se registraron y documentaron las orientaciones recibidas, garantizando que todas las actividades se desarrollaran en línea con dichos lineamientos, lo que permitió optimizar la operación y cumplir con los estándares contractuales establecidos. Durante este periodo se participó de los siguientes comités de seguimientos: • Comité Seguimiento PAE 07/02/2025 • Comité Seguimiento PAE 14/02/2025 • Comité Seguimiento PAE 21/02/2025 • Comité Seguimiento PAE 28/02/2025 Durante este periodo se participó de los siguientes comités CAEs: • Instituto Integrado San Bernardo • Colegio Metropolitano del Sur • Instituto José Antonio Galán • Instituto Comunitario Minca sede B • Colegio Técnico Microempresarial El Carmen • Colegio Isidro caballero Delgado • Colegio Técnico Industrial José Elías Puyana • Instituto Comunitario Minca sede C • Instituto Madre del Buen Consejo • Colegio Técnico Vicente Azuero	ANEXO 2. COPIAS DE ACTAS DE COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES. ANEXO 2.1. COPIAS DE ACTAS REUNIONES DE COMITES CAE
6	Prestar el servicio objeto del contrato de acuerdo con los precios y valores unitarios propuestos en los requerimientos y especificaciones técnicas presentadas en la propuesta, lo cual constituye parte	Se prestó el servicio objeto del contrato conforme a los precios y valores unitarios establecidos en los requerimientos y especificaciones técnicas presentados en la propuesta, los cuales constituyen parte integral	ANEXO 3. CERTIFICADO DE COBERTURA ANEXO 4. EJECUCION DE RECURSOS

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		VERSIÓN	03
			FECHA ELAB	Junio-2016
			FECHA APROB	02/01/2024
PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION			TRD	103-14
	integral del contrato.	del contrato. Se garantizó que todos los procesos de ejecución y facturación se ajustaran a las condiciones contractuales, evidenciando la correcta aplicación de la metodología y asegurando la satisfacción de los parámetros técnicos y financieros establecidos.	ANEXO 5. CERTIFICADO INEJECUCION DE RECURSOS	
7	Suscribir todas las actas de ejecución y aquellas que se surtan en el desarrollo del contrato por parte del coordinador designado	Se suscribieron todas las actas de ejecución y las generadas en el desarrollo del contrato, de conformidad con lo estipulado, por parte del coordinador designado. Durante el período de ejecución se realizaron liberaciones semanales los productos entregados en modalidad ración industrializada, modalidad comida caliente transportada de igual manera se realizó la verificación semanal de los productos entregados en ración preparada en sitio. Ver anexos Se asistieron a reuniones convocadas por parte de representantes de la supervisión del PAE de la Entidad Territorial. Se anexa actas de reuniones semanales. Durante este periodo se participó de los siguientes comités de seguimientos: • Comité Seguimiento PAE 07/02/2025 • Comité Seguimiento PAE 14/02/2025 • Comité Seguimiento PAE 21/02/2025 • Comité Seguimiento PAE 28/02/2025	ANEXO 6. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA ANEXO 7. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA ANEXO 8. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO ANEXO 2. COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES.	
8	Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato y/o que se adquirida por motivos del desarrollo del objeto contractual, aún después de terminado el contrato.	Se mantuvo la reserva y confidencialidad de toda la información suministrada para el desarrollo del objeto del contrato, así como de aquella adquirida por motivos del desarrollo contractual, incluso una vez finalizado el contrato. Se implementaron las medidas de seguridad y protocolos necesarios para garantizar la protección de la información, cumpliendo en todo momento con los lineamientos establecidos y las normativas vigentes en materia de confidencialidad.	ANEXO 9. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMIENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN.	
9	Cumplir con las obligaciones contenidas en el artículo 18 del decreto 0723 del 15 de abril de 2013, referente al examen médico ocupacional, cuando a ello haya lugar, el cual se deberá practicar a partir del perfeccionamiento del presente contrato y entregar el certificado respectivo que acredite dicho examen al supervisor del mismo, quien a su vez lo hará llegar a la oficina de contratación.	Se cumplió con las obligaciones establecidas en el artículo 18 del Decreto 0723 del 15 de abril de 2013, relativas al examen médico ocupacional, practicado oportunamente a partir del perfeccionamiento del contrato. Se realizó el examen y se obtuvo el certificado correspondiente, el cual fue entregado al supervisor del contrato para su posterior remisión a la oficina de contratación, cumpliendo así con lo estipulado.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.	
10	Brindar el servicio, suministro u obra requeridos, de acuerdo a la propuesta técnica y económica presentada, previa solicitud realizada por el supervisor del contrato o quien este delegue. (Sobre los servicios prestados sin la autorización del supervisor del contrato, el municipio no reconocerá suma alguna).	Se brindó el servicio de suministro requeridos, en estricto cumplimiento de la propuesta técnica y económica presentada, y previo a la solicitud formal realizada por el supervisor del contrato o su delegado. Se verificó que todas las actividades ejecutadas contaran con la autorización correspondiente, asegurando que únicamente se prestaran aquellos servicios aprobados, de acuerdo con lo establecido, lo que permitió garantizar la conformidad y transparencia en el desarrollo del contrato.	ANEXO 62. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	
11	Prestar el objeto del contrato dentro del término y los sitios acordados a partir de las autorizaciones emitidas por el supervisor del contrato.	Se prestó el objeto del contrato dentro del término y en los sitios acordados, conforme a las autorizaciones emitidas por el supervisor del contrato. Se ejecutaron todas las actividades programadas, garantizando el cumplimiento de los plazos y la correcta ubicación de los servicios, suministros u obras, tal como se estipuló contractualmente. La ejecución fue	ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 – CD	

 Alcaldía Municipal de Floridablanca		INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS	CÓDIGO	GC-F-33
		OFICINA DE CONTRATACIÓN	VERSIÓN	03
			FECHA ELAB	Junio-2016
			FECHA APROB	02/01/2024
		PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION	TRD	103-14
		debidamente documentada, evidenciando la adherencia a lo establecido en el contrato.		
12	Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más y presentarse al municipio de Floridablanca, en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente Acta de Liquidación o la firma de cualquier documento relacionado con el proceso contractual.	Se mantuvo actualizado el domicilio durante el presente periodo, cumpliendo con lo establecido. Asimismo, se presentó oportunamente en el Municipio de Floridablanca para la suscripción del Acta de Liquidación y para la firma de cualquier otro documento relacionado con el proceso contractual, de acuerdo con los requerimientos emitidos por la entidad.	ANEXO 10. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMIENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN	
13	Defender en todas sus actuaciones los intereses del MUNICIPIO y de los fondos a su cargo según corresponda y obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales.	Durante el presente periodo no se presentó ninguna oportunidad para defender en todas las actuaciones los intereses del MUNICIPIO y de los fondos a su cargo, se actuó con lealtad y buena fe durante todas las etapas del proceso contractual.	ANEXO 11. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMIENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN	
14	Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo (cuando aplique).	Se mantuvieron vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos estipulados, actualizando la documentación correspondiente y asegurando la continuidad de las mismas durante la vigencia contractual.	Soportes entregados en el informe de ejecución No. 1 mes de enero, anexo 10 con folios del 4957 al 4968.	
15	Garantizar durante toda la ejecución del contrato la aplicación de las medidas necesarias de protección y bioseguridad de todos los trabajadores y de los usuarios.	Se garantizó la aplicación de las medidas de protección y bioseguridad para todos los trabajadores y usuarios durante la ejecución del contrato, implementando y monitoreando los protocolos establecidos para cumplir con las normativas vigentes y salvaguardar la integridad de las personas.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.	
16	El contratista deberá suministrar al personal la dotación adecuada correspondiente a sus labores, procurando que su presentación personal sea óptima y de acuerdo a las especificaciones técnicas mínimas que se detallan a continuación, en referencia a la calidad y tipo de materiales (el diseño y demás particularidades de la dotación son de la autonomía de la entidad contratista).	Se suministró al personal la dotación adecuada para el desempeño de sus labores, asegurando que la presentación personal fuera óptima y cumpliendo con las especificaciones técnicas mínimas en cuanto a calidad y tipo de materiales. La entrega se realizó conforme a los lineamientos internos de la entidad contratista, documentándose debidamente el proceso.	ANEXO 12. RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERÍODO HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTIFICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, EXAMENES MEDICO, BPM, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION	
17	Cumplir con las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo. Esta obligación será verificada por el supervisor con los siguientes documentos, en caso de que aplique: · La autoevaluación del SGSST o autoevaluaciones del año en curso. Conforme al resultado de la autoevaluación que aporte el contratista, este asume unas obligaciones que están expresas en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019, las cuales serán verificadas por el supervisor según sea el caso. · Plan de Trabajo del SG-SST acorde a la autoevaluación o autoevaluaciones del año en curso. · En los contratos donde el contratista deba dotar de elementos de protección personal, el supervisor debe constatar en campo dicha obligación y solicitar al contratista formato de entrega de los elementos de protección personal que lleve la firma de	Se cumplió con las disposiciones del Decreto 1072 de 2015 (Capítulo 6) y la Resolución 0312 de 2019, así como con las demás normativas vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo, durante el presente mes en ejecución, está soportado en las evidencias que consta de: *Ficha técnica de capacitación *Listados de asistencia. *Evaluación de inducción y reinducción en SST *Formato de Inducción *Plan prevención preparación y respuesta ante emergencias *Plano bodega con señalización *Señalización de Áreas *Conformación brigadas de emergencia y evacuación *Matriz de riesgos.	ANEXO 13. FICHA TECNICA DE CAPACITACIÓN, LISTADOS DE ASISTENCIA Y EVALUACIONES DEL SST DEL PERSONAL DEL PERIODO ANEXO 13.1 PLAN PREVENCIÓN PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS, PLANO BODEGA CON SEÑALIZACIÓN, SEÑALIZACIÓN DE ÁREAS, CONFORMACIÓN BRIGADAS DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN, MATRIZ DE RIESGOS.	

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

	los trabajadores que están prestando sus servicios en el Municipio de Floridablanca, dejando todas las evidencias en el informe parcial de supervisión y debe ser revisada en cada pago.		
18	Informar oportunamente al Municipio a través del supervisor, sobre cualquier irregularidad que se presente en la ejecución del contrato	En este período de ejecución no se presentó ninguna irregularidad. Se anexa certificado por parte del Representante Legal.	ANEXO 14. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMIENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN.
19	Obrar con buena fe, evitando dilaciones y en trabamientos que puedan presentarse durante la ejecución del contrato	Se actuó con total buena fe y se evitaron dilaciones o trabamientos durante la ejecución del contrato, asegurando una operatividad ágil y eficiente que permitió cumplir con los objetivos y plazos establecidos.	ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 – CD.
20	No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho.	Se mantuvo una postura firme y ética, no accediendo a peticiones o amenazas de terceros que actuaran al margen de la ley, lo cual garantizó la integridad y transparencia en la toma de decisiones y en la ejecución del contrato. Se anexa certificado por parte del Representante Legal	ANEXO 15. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMIENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN
21	Cumplir con las demás obligaciones que contribuyan a garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del presente contrato.	Se cumplieron todas las obligaciones adicionales requeridas para garantizar el cabal cumplimiento y la ejecución integral del contrato, adoptando las medidas necesarias para mantener la calidad y continuidad del servicio contratado.	ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 – CD
22	Presentar mensualmente al supervisor encargado de ejercer la vigilancia y control del contrato que se suscriba, la constancia del pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensiones y Riesgos Laborales) e igualmente, el pago de los aportes parafiscales (SENA, ICBF y Caja de Compensación Familiar) por concepto de la nómina de sus empleados o contratistas	Se presenta al supervisor la constancia de pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensiones y Riesgos Laborales) y de los aportes parafiscales (SENA, ICBF y Caja de Compensación Familiar) correspondientes a la nómina de empleados, respaldando cada entrega con la documentación pertinente para efectos de control.	ANEXO 16. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO
23	Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta de liquidación del contrato, conjuntamente con el/la supervisor/a del mismo, cuando corresponda.	Se suscribieron de manera oportuna el acta de inicio, en conjunto con el supervisor asignado, cumpliendo con los plazos y condiciones establecidos para la formalización del contrato.	Soporte entregado en el <i>informe de ejecución No. 1</i> mes de enero en el <i>anexo 16</i> con folios del 6725 al 6727.
24	Dar cumplimiento al pago de los aportes al sistema de seguridad social de acuerdo a la ley 828 de 2003, modificatoria del artículo 50 de la ley 789 de 2002	Se efectuaron puntualmente los pagos correspondientes a los aportes al sistema de seguridad social, de conformidad con lo establecido en la Ley 828 de 2003 (modificatoria del artículo 50 de la Ley 789 de 2002), y se conservaron los comprobantes de pago para su verificación.	ANEXO 16. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO
25	Toda modificación parcial o total de las especificaciones y cantidades de los elementos u objetos de la presente contratación deben ser aprobados por el ordenador del gasto previo concepto favorable de la supervisión del mismo.	Durante el presente periodo no se modificaron parcial o total las especificaciones y cantidades de los elementos objetos de la presente contratación. Se anexa certificado del representante legal.	ANEXO 17. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMIENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN
26	Entregar al funcionario designado para ejercer la vigilancia y control del contrato, las pruebas de entrega, con el ánimo de verificar las mismas.	Se entregaron oportunamente al funcionario designado las pruebas de entrega, permitiendo la verificación de la conformidad y correcta ejecución de los suministros y servicios, y se archivaron los respectivos documentos para efectos de control.	ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 – CD.
27	Atender los requerimientos hechos por el supervisor y en caso de no ser posible, emitir, por escrito, una explicación que fundamente este hecho	Se atendieron puntualmente todos los requerimientos realizados por el supervisor, garantizando la comunicación efectiva y el registro de las incidencias.	ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 – CD
28	Cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas y económicas presentadas en la propuesta.	Se cumplió con todas las especificaciones técnicas y económicas establecidas en la propuesta, ejecutando el objeto contractual de manera integral y conforme a los parámetros definidos, lo que permitió evidenciar el	ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 – CD

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACION DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CODIGO	GC-F-33
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		VERSIÓN	03
			FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
TRD			103-14	

		cumplimiento de los requerimientos y estándares establecidos.	
29	Las demás que surjan en desarrollo y ejecución del contrato y que tenga relación con el objeto contractual.	Se atendieron todas las obligaciones adicionales surgidas durante el desarrollo y ejecución del contrato, implementando las acciones pertinentes para garantizar el cumplimiento global del objeto contractual y la satisfacción de los requerimientos establecidos.	ANEXO 35. ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS - INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS. ANEXO 35.1 FORMATOS DE REGISTRO DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS EN SEDES EDUCATIVAS
OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
1	Cumplir con las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 16 / 09 / 15, así como las establecidas en la resolución 335 del 2021 emitida por la Unidad Alimentos Para Aprender (UApA), y sus respectivos anexos y la Resolución 2674 de 2013.	Se dio cumplimiento con las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 16 / 09 / 15, así como las establecidas en la resolución 335 del 2021 para dar cumplimiento al Programa de Alimentación Escolar durante el presente periodo incluidos los anexos y la Resolución 2674 de 2013 en el Municipio de Floridablanca.	ANEXO 0 INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 - CD.
2	Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.	No se presentó la necesidad de informar por escrito a la entidad contratante, al supervisor y al Rector de las instituciones educativas, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impiden el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con lo establecido en la Resolución 335 del 2021, teniendo en cuenta que no se presentaron durante el periodo.	Teniendo en cuenta que no se presentaron deficientes, daños o fallas que impidieran el adecuado funcionamiento del programa, no se requirió la necesidad de reportar o informar a la ETC.
3	Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.	Se garantizó que el personal manipulador de alimentos cumpliera con la normativa sanitaria vigente, el funcionamiento del PAE, y todo lo relacionado con minutas patrón, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite de acuerdo al Programa de Alimentación Escolar y las obligaciones del mismo. Se resalta que se responde por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa en el presente periodo.	ANEXO 19. FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION AL PERSONAL EN CALIDAD E INOCUIDAD ANEXO 20. MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS ANEXO 21. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS ANEXO 63. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO
4	Acatar lo indicado en las minutas patrón establecidas por la Entidad.	Se acataron todas las orientaciones e instrucciones de las minutas patrón, ejecutando satisfactoriamente el suministro del Programa de Alimentación Escolar en las todas instituciones educativas tanto urbanas como rurales del Municipio de Floridablanca, igualmente todas las obligaciones según la Resolución 335 de 2021, como evidencia de la actividad nos permitimos adjuntar las Remisiones de Viveres que son congruentes con las Minutas Patrón aprobadas.	ANEXO 62. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES
5	Poner a disposición el menaje y utensilios requeridos en cada una de las Instituciones Educativas para garantizar la adecuada prestación del servicio.	Se cumplió oportunamente con la entrega del menaje y utensilios requeridos en cada una de las Instituciones Educativas para garantizar la adecuada prestación del servicio según los lineamientos del Programa de Alimentación	ANEXO 22. FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO

 Alcaldía Municipal de Floridablanca		INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
		OFICINA DE CONTRATACIÓN		VERSIÓN	03
				FECHA ELAB	Junio-2016
		PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
				TRD	103-14
		Escolar y sus estándares mínimos en el Municipio de Floridablanca.			
6	Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con él y plan establecido. Garantizar el mantenimiento locativo de los comedores escolares (Mallas, angeos, trampa de grasa, sifones, espacios entre piso y puerta), con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos.	se garantizó el correcto funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilizaran de manera adecuada, igualmente la realización oportuna de los mantenimientos preventivo y correctivo de acuerdo con el plan establecido. De acuerdo a la resolución 335 de 2021 se garantizó el mantenimiento locativo de los comedores Escolares (Mallas, angeos, trampa de grasa, sifones, espacios entre piso y puerta), con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos en la entrega del Programa en el Municipio de Floridablanca. Mantenimientos del período en ejecución se realizaron a las siguientes sedes educativas: • Ecológico Valle de Ruitoque • Fe y alegría • Instituto Madre del Buen Consejo • Instituto La Trinidad • Instituto Santa Ana • Colegio Metropolitano del Sur • Colegio Técnico Vicente Azuero • Fundesan • Instituto El Carmen sede C • Instituto Técnico La Cumbre • Instituto José A. Morales • Ecológico Casiano Alto • Colegio Isidro Caballero Delgado • La Castellana • Instituto Comunitario Minca • Las Villas • Instituto Andrés Bello sede C • Instituto Altos de San José.		ANEXO 23. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA	
7	Disponer de una bodega ubicada en el área metropolitana de Bucaramanga (incluye zona urbana, cascos urbanos de Bucaramanga, Floridablanca, Girón y Floridablanca), la cual debe tener un área mínima de 500 mts2, normativamente demarcada cada zona y contar con concepto higiénico sanitario favorable vigente. La bodega deberá cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes. Esto será verificado por el Supervisor del contrato.	Nos permitimos informar que la copia del acta de inspección sanitaria de la bodega se encuentra entregada en el anexo No. 1 con folios del 10 al 15 del informe de la etapa de alistamiento. Actualmente se cuenta con una bodega ubicada en el área metropolitana de Bucaramanga, la cual tiene un área mínima de 500 mts2, de acuerdo a la normativa vigente, se encuentra demarcada cada zona y cuenta con el concepto higiénico sanitario vigente, la bodega cumple con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes,		La copia del acta de inspección sanitaria de la bodega se encuentra en el anexo No. 1 con folios del 10 al 15 del informe de la etapa de alistamiento.	
8	Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.	Nos permitimos informar que los soportes de los equipos de bodega, ficha técnica y su evidencia fotográfica se entregó en el informe de la etapa de alistamiento, actualmente se encuentra en revisión por parte del equipo técnico del ETC, equipos de la bodegas, las plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y se dotó con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, en bodega de ensamble como: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas, para planta de ensamble y/o centro de producción – CPA cuenta con equipos como: modulo plancha + parrilla + 6 fogones 4 freidor + horno + parrilla, estufa industrial 2		La relación de los equipos de bodega de ensamble y sus fichas técnicas se encuentran en el anexo No 2, folios 16 y 17 y anexo No 3, folios 18 al 32. La relación de los equipos de la planta de ensamble y/o centro de producción de alimentos – CPA y sus fichas técnicas se encuentran en el anexo No 10, folios 645 y 646 y anexo No. 11, folios 647 al 703 del informe de alistamiento del contrato.	

 Alcaldía Municipal de Floridablanca		INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
		OFICINA DE CONTRATACIÓN		VERSIÓN	03
				FECHA ELAB	Junio-2016
				FECHA APROB	02/01/2024
		PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		TRD	103-14
		fogones sencillos, pass thru caliente 4p, refrigerador - vitrina vertical - 3 puertas de 1982 litros, sistema de cocción inteligente- i combi pro 10, basculas de piso, gramera electrónica, termómetro digital, canastillas plásticas estos equipos e instrumentos están fabricados en materiales sanitarios y cumplen con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente dando cumplimiento a las obligaciones establecidas para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.			
9	En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	Se resalta que no se presentó la necesidad de reemplazar al personal que por su estado de salud representara un riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes dando así cumplimiento a los adecuados procesos en la manipulación de alimentos en las sedes educativas en el Municipio de Floridablanca.		Para este periodo no se presentó la necesidad de reemplazar personal por riesgo por su estado de salud.	
10	Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.	Se realizó la entrega de los víveres e insumos en los vehículos que cumplen con la documentación reglamentaria y requisitos específicos de transporte exigidos en la normatividad dando así por cumplida la entrega en cada una de las sedes educativas del Municipio de Floridablanca, nos permitimos resaltar que los documentos de los vehículos se entregaron en el Informe de Alistamiento y se encuentran en revisión por parte de la ETC , se anexa la relación de los vehículos utilizados y los documentos de los adicionales.		ANEXO 24. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	
11	Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado de escolaridad y por tipo de complemento.	Se dio cumplimiento dentro del Programa de Alimentación Escolar a la entrega de la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado de Escolaridad, en las modalidades de Ración Industrializada, Ración preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada, para todas las sedes educativas en el Municipio de Floridablanca y como evidencia de esto se realiza entrega de una muestra de la evidencia fotográfica en las sedes educativas.		ANEXO 18. MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL. ANEXO 62. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	
12	Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grados de escolaridad establecidos en la resolución 335 del 2021 y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	Se llevaron a cabo de acuerdo al Programa los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponía de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; se cumplió con la entrega de los alimentos e insumos acorde a los cupos atendidos, se realizó el cumplimiento de los ciclos de menús, la modalidad y los grados de Escolaridad establecidos en la Resolución 335 del 2021, y certificamos que no se permitió el transporte de alimentos con otro tipo de productos de acuerdo a la ley vigente. El operador tiene contratada una empresa externa para entrega del servicio de gas propano, el cual realiza el suministro de acuerdo a periodicidad de consumo. Ver Relación de Plan de rutas a sedes educativas. El Centro de producción de alimentos – CPA, cuenta con servicio de gas de red. Una vez verificado los productos y liberados, se realiza entrega de los insumos de alimentos, desde bodega de ensamble al centro de		ANEXO 25. RELACION DE PLAN RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A SEDES EDUCATIVAS, PLAN DE RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, PLAN DE RUTAS DE CENTRO DE PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL	

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS	CÓDIGO	GC-F-33
		VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN	FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION	FECHA APROB	02/01/2024
TRD		103-14	

		producción de alimentos -CPA, Y de bodega de ensamble a sedes educativas, recorridos que se realizan semanalmente, en vehículos que cumplen con la normatividad legal vigente. Ver relación de plan de rutas de bodega de ensamble a centro de producción de alimentos – CPA, relación de plan de rutas de bodega de ensamble a sedes educativas. Para distribuir los alimentos preparados del centro de producción a las sedes educativas, se realiza en un vehículo exclusivo para la modalidad de comida caliente transportada-CCT, el cual fue presentada su documentación desde la etapa de alistamiento, cumpliendo con la normatividad legal vigente. Ver relación plan de rutas de Centro de producción a sedes educativas. El operador cuenta con ruta única y exclusiva para entrega de insumos de limpieza y desinfección, mensualmente realiza dichos recorridos a todas las sedes educativas y al centro de producción de alimentos- CPA. Ver relación de plan de rutas insumos de limpieza y desinfección.	
13	Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del “Anexo Técnico Calidad e Inocuidad”.	Se dio cumplimiento a la implementación de los controles necesarios garantizando la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del “Anexo Técnico Calidad e Inocuidad” de acuerdo a la normatividad vigente.	ANEXO 20. MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS SEDES EDUCATIVAS ANEXO 62. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES ANEXO 6. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA ANEXO 7. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA ANEXO 8. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO
14	Entregar mensualmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.	Se realizó la entrega mensual de los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento modalidad ración industrializada, modalidad comida caliente transportada y modalidad ración preparada en sitio dentro de la supervisión del Programa, tales como el análisis de liberación y verificación semanal en donde se identificó claramente el alimento, el lote, la fecha de vencimiento, la fecha de elaboración de los análisis, el concepto de los análisis y el mes al que corresponde dicho reporte dentro del Programa de Alimentación de Escolar.	ANEXO 6. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA ANEXO 7. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA ANEXO 8. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO

 Alcaldía Municipal de Floridablanca		INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
		OFICINA DE CONTRATACIÓN		VERSIÓN	03
				FECHA ELAB	Junio-2016
				FECHA APROB	02/01/2024
		PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		TRD	103-14
15	Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015, Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.	Para el presente periodo se realizó muestreo microbiológico a los alimentos considerados de alto riesgos por parte de los respectivos proveedores para el procedimiento tanto de verificación de los alimentos a utilizar en la modalidad preparada en sitio y procedimiento de liberación para los alimentos de modalidad ración industrializada, alimentos de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015, Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyen, adicionen o modifiquen; de acuerdo como lo determina la Entidad Territorial, su periodicidad y los términos definidos en la normatividad vigente para el Municipio de Floridablanca. Para la ejecución del presente contrato se dio cumplimiento 100% al cronograma de muestreo microbiológico presentado desde la etapa de alistamiento, informes y resultados que hacen parte integral de cada uno de los informes de ejecución mensual del contrato. Durante el presente período de ejecución se realizó toma de muestras según el plan y cronograma de muestreo microbiológico, en la sede educativa: • Colegio Técnico Vicente Azuero Sede A.			ANEXO 8. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO ANEXO 26. RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICOS MENSUAL
16	Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	Se verificó y aseguró que todos los productos alimenticios, cuya naturaleza lo exige, contaran con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, según la normatividad vigente. La documentación correspondiente se revisó y se mantuvo actualizada, garantizando la legalidad y seguridad de los productos ofertados.			ANEXO 6. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA. ANEXO 7. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA ANEXO 8. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO
17	Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Se realizó el suministro de los alimentos cumpliendo con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen dentro de la ejecución del contrato. En los procedimientos de verificación semanal de alimentos en modalidad preparado en sitio y liberación de productos en modalidad ración industrializada y modalidad comida caliente transportada, se garantiza que todos los alimentos cuentan con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad vigente según la naturaleza e especificaciones de cada producto.			ANEXO 6. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA. ANEXO 7. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA ANEXO 8. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO
18	Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las	Se realizó la respectiva remisión de entrega de víveres para los diferentes tipos de complementos alimentarios entregados para las instituciones educativas que aplican y se usó los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada sede Se dejo copia de los formatos en los comedores Escolares dentro del Programa para el Municipio de Floridablanca.			ANEXO 62. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14
	características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.			
19	Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.	Se realizó el cumplimiento de la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en todas las sedes de acuerdo al Programa de Alimentación Escolar y de acuerdo a la normativa vigente. Dichos productos son entregados únicamente en una ruta específica mensual para todas las sedes educativas del municipio de Floridablanca.	ANEXO 63. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	
20	Elaborar e implementar el ciclo de menú de ración industrializada, de acuerdo a lo establecido en la minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" - Resolución No. 335 de 2021, o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, y el alcance del contrato. Así mismo, implementar los ciclos de menú complemento AM-PM y complemento Almuerzo, de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial. Y realizar cambios de menú sólo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor del contrato.	Se llevó a cabo la elaboración e implementación de los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" y aprobadas por las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, también se realizaron los cambios de menú para los casos contemplados en la resolución 335 de 2021 y se tuvo en cuenta la autorización del supervisor del contrato, como soporte de la actividad, nos permitimos entregar las remisiones de entrega de viveres que soportan los ciclos de menús y las Planillas de Entrega a los beneficiarios.	ANEXO 62. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES ANEXO 64. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	
21	Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de Estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN y/o UApA; asimismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones, aplicando los protocolos de Suplencias o repitencia, en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado y se obliga a mantenerlo impreso y que repose en las carpetas de registro documental en el comedor escolar. Y así mismo Acatar las novedades que se hayan presentado en dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar, con el fin de entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.	Se realizó el respectivo seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados en cada una de las sedes a los beneficiarios atendidos, mediante el formato de control de asistencia diaria y certificado de cobertura atendida debidamente revisado, validado y firmado por parte del rector de cada Institución Educativa.	ANEXO 3. CERTIFICADO DE COBERTURA ANEXO 64. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	
22	Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y	Para la ejecución del Programa de alimentación Escolar PAE del municipio de Floridablanca del mes de FEBRERO DE 2025, se realizaron compras públicas de alimentos a pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria de	ANEXO 27. CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA,	

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		VERSIÓN	03
			FECHA ELAB	Junio-2016
			FECHA APROB	02/01/2024
PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		TRD	103-14	
	el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con lo establecido en el “Anexo Técnico Compras Públicas Locales de la Resolución No. 000335 de 2021	conformidad a la LEY 2046 de 2020 Superiores al 30%, para lo cual nos permitimos anexar los respectivos informes de esta compras y copia de las facturas que soportan las mismas, el cual se describe los valores y porcentajes de compras totales de alimentos en general, compras totales de alimentos dentro del departamento de Santander, compras totales de alimentos agropecuarios y finalmente el valor de compras públicas de alimentos a pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria de conformidad a la LEY 2046 de 2020 para el periodo del mes en ejecución. Ver anexos.	FAMILIAR Y COMUNITARIA ANEXO 28. FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA ANEXO 29. FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. ANEXO 30. INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE. ANEXO 31 CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	
23	Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos, en caso de ser población mayoritaria en alguna sede educativa, de acuerdo a los establecido en la resolución 335 del 2021.	se certifica que no se brindó atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos, en caso de ser población mayoritaria en alguna sede educativa, teniendo en cuenta que el Municipio de Floridablanca no cuenta con dicha caracterización.	No se requiere brindar atención diferencial teniendo en cuenta que con contamos con focalización de grupos étnicos.	
24	Informar periódicamente a la Entidad Territorial, UApA, al MEN, a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	se garantizó la entrega de la información mensual a la Entidad Territorial y equipo de supervisión del Programa, con respecto al avance operativo, administrativo y financiero del contrato vigente a través del sistema de monitoreo y control establecido para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca y se presenta como evidencia en la presente obligación.	ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 – CD	
25	Realizar y aplicar los protocolos de Bioseguridad, en cumplimiento a las normas establecidas por el Ministerio de Salud, en el marco de la emergencia e implementación del plan de alternancia establecido por la entidad territorial, donde el operador debe garantizar la prestación del servicio en las sedes educativas que así lo requiera bajo las modalidades definidas por la Entidad Territorial, acogiendo las medidas legales vigentes que le apliquen	Nos permitimos informar que actualmente no contamos con exigencia por parte del ministerio de Salud de implementación de protocolos de bioseguridad debido a que no se cuenta con una declaratoria de emergencia sanitaria, sin embargo, desde la ejecución del programa se cuenta con un protocolo implementado con el fin de garantizar el uso diario de tapabocas, lavado y desinfección de manos, protocolos de limpieza y desinfección de ambiente, equipos, utensilios y alimentos. El operador realiza la entrega de implementos de aseo y desinfección con el fin de reforzar y garantizar los procesos bioseguridad.	ANEXO 63. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	
26	Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo	Se realizó el mantenimiento correctivo de los equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos según normativa. Para los casos donde no se pudo realizar el mantenimiento inmediato o se requirió retirar el equipo de la institución para su reparación, se garantizó la disponibilidad permanente de un equipo de características	ANEXO 23. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA	

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

	de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.	similares para suplir la función del equipo en reparación, de esta manera no se interrumpió la prestación del servicio en las sedes educativas que lo requirieron para el buen funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar. Mantenimientos del período en ejecución se realizaron a las siguientes sedes educativas: • Ecológico Valle de Ruitoque • Fe y alegría • Instituto Madre del Buen Consejo • Instituto La Trinidad • Instituto Santa Ana • Colegio Metropolitano del Sur • Colegio Técnico Vicente Azuero • Fundesan • Instituto El Carmen sede C • Instituto Técnico La Cumbre • Instituto José A. Morales • Ecológico Casiano Alto • Colegio Isidro Caballero Delgado • La Castellana • Instituto Comunitario Minca • Las Villas • Instituto Andrés Bello sede C • Instituto Altos de San José.	
27	Identificar y señalar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así como en bodega.	Se garantizó la identificación y señalización de los avisos elaborados en material lavable, muestras que se presentaron en el informe de la etapa de alisamiento. Todas las áreas de las sedes educativas se encuentran respectivamente señalizadas y en caso se presentarse daño en algún afiche, se realiza la respectiva reposición del mismo. Para este periodo se realizó el muestreo de evidencias fotográficas de señalización de áreas en las siguientes Sedes Educativas: • Colegio Gonzalo Jiménez Navas • Instituto Humberto Gómez Nigrinis • Instituto García Echeverry • Ecológico La Judía • Colegio Técnico Industrial José Elías Puyana sede A • Instituto Técnico La Cumbre • Centro Educativo Carlos Gutiérrez • Instituto Domingo Sabio • Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán - La Empresa • Instituto Rafael Pombo	Muestras de afiches de señalización entregados en el <i>anexo No 25 Folios 688 al 708</i> del informe de alistamiento del contrato. ANEXO 32. MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS SEDES EDUCATIVAS ANEXO 33. MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS BODEGA DE ENSAMBLE
28	Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UApA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control	Durante el periodo se atendieron las visitas a los diferentes comedores Escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UApA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control para el buen funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar,	ANEXO 49. ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE ANEXO 50. ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS - CPA

 Alcaldía Municipal de Floridablanca		INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
		OFICINA DE CONTRATACIÓN		VERSIÓN	03
				FECHA ELAB	Junio-2016
				FECHA APROB	02/01/2024
		PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		TRD	103-14
29	Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.	Durante este periodo se participó de los siguientes comités de seguimientos: • Comité Seguimiento PAE 07/02/2025 • Comité Seguimiento PAE 14/02/2025 • Comité Seguimiento PAE 21/02/2025 • Comité Seguimiento PAE 28/02/2025 Durante este periodo se participó de los siguientes comités CAEs: • Instituto Integrado San Bernardo • Colegio Metropolitano del Sur • Instituto José Antonio Galán • Instituto Comunitario Minca sede B • Colegio Técnico Microempresarial El Carmen • Colegio Isidro caballero Delgado • Colegio Técnico Industrial José Elías Puyana • Instituto Comunitario Minca sede C • Instituto Madre del Buen Consejo • Colegio Técnico Vicente Azuero		ANEXO 2 COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES ANEXO 2.1. COPIAS DEACTAS REUNIONES DE COMITES CAES	
30	Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.	Durante este período de ejecución, el operador realiza las encuestas de percepción y su respectivo análisis realizadas a los beneficiarios del programa, para así promover los mecanismos de participación ciudadana. Se anexa muestreo de señalización en sedes educativas de ficha técnica visible del programa y canales de atención al ciudadano. Para este período se realizó el muestreo de evidencias fotográficas de señalización de fichas técnicas y canales de atención en las siguientes Sedes Educativas: • Colegio Gonzalo Jiménez Navas • Instituto Humberto Gómez Nigrinis • Instituto Garcia Echeverry • Ecológico La Judía • Colegio Técnico Industrial José Elías Puyana sede A • Instituto Técnico La Cumbre • Centro Educativo Carlos Gutiérrez • Instituto Domingo Sabio • Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán - La Empresa • Instituto Rafael Pombo		ANEXO 35. ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS - INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS. ANEXO 36. MUESTREO DE SEÑALIZACION FICHA TECNICA DEL PROGRAMA Y CANALES DE ATENCION EN SEDES EDUCATIVAS	
31	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial, UApA y/o del MEN.	Se realiza apoyo a las acciones y estrategias para el fomento de hábitos de alimentación saludable, mediante la implementación y puesta en marca de nuestro programa educativo en buenos hábitos saludables, Programa y cronograma que fue presentado y aprobado en la etapa de alistamiento del contrato. Actualmente se encuentra en ejecución y para el presente periodo se hace entrega del consolidado de avance del mismo y los respectivos soportes correspondientes al periodo del presente informe		ANEXO 37. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	
32	Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas con jornada única que se encuentran bajo la modalidad de Ración para Preparar en Sitio.	Se garantizó el suministro de agua potable en los comedores Escolares de las sedes educativas para todo el Municipio con jornada única que se encuentran bajo la modalidad de ración preparada en sitio dando cumplimiento a la resolución 335 de 2021. Todas las sedes educativas en modalidad ración preparada en sitio Jornada única cuentan con suministro de agua potable directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga (AMB)		ANEXO 38. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS JORNADA UNICA Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.	

 Alcaldía Municipal de Floridablanca		INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
				VERSIÓN	03
		OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
				FECHA APROB	02/01/2024
		PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		TRD	103-14
33	Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de Ración para preparar en sitio.	se garantizó el suministro de agua potable en los comedores Escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de ración preparada en sitio dando cumplimiento a la resolución 335 de 2021 en el Municipio de Floridablanca. Las sedes educativas en modalidad ración preparada en sitio ubicadas en zona rural cuentan con suministro de agua potable en algunos casos directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga o de acueductos rurales locales, y se realiza el protocolo de hervido de agua para todas las preparaciones de jugos de frutas en la modalidad almuerzo, todas las preparaciones del complemento preparado requieren obligatoriamente proceso de cocción y hervido de agua y alimentos.		ANEXO 39. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES CON SUMINISTRO DE AGUA POTABLE Y RESULTADO DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.	
34	Realizar de forma periódica en cumplimiento a la normatividad legal vigente muestreo de calidad de agua de PH y cloro residual en las sedes educativas donde se presta servicio bajo la modalidad de Ración Preparada en sitio según la Resolución 2115 del 2007.	Se garantizó de forma periódica el cumplimiento de la normatividad legal vigente haciendo muestreo diario de calidad de agua de PH y cloro residual en todas las sedes educativas donde se presta servicio bajo la modalidad de ración preparada en sitio según la Resolución 2115 del 2007, en el cual se cuenta con kit de medición de pH y cloro, para su respectiva medición y es registrado los resultados en el formato de control y calidad de agua potable. Se anexa un muestreo de formatos diligenciados en sedes educativas de control de calidad de agua potable. Durante el presente periodo de ejecución se realizó toma de muestras según el plan y cronograma de muestreo, en la sede educativa: Colegio Técnico Vicente Azuero Sede A.		ANEXO 26. RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL ANEXO 40. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE	
35	Suministrar los utensilios y menaje faltante necesario para la preparación y suministro de los alimentos, los cuales serán dispuestos en calidad de préstamo por parte del operador, de lo cual deberá dejar un acta con la relación del equipo y menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el operador y el delegado de la sede educativa	Se cumplió oportunamente con la entrega del menaje y utensilios requeridos en cada una de las Instituciones Educativas para garantizar la adecuada prestación del servicio según los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar y sus estándares mínimos en el Municipio de Floridablanca. Para este periodo se realizó entrega de menaje y utensilios a todas las sedes educativas en modalidad preparado en sitio:		ANEXO 22. FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	
36	Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, UApA y demás actores que participan en el PAE	Nos permitimos certificar que en el presente periodo se dio respuesta oportuna a los requerimientos realizados, teniendo en cuenta que no se recibieron solicitudes por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE del Municipio de Floridablanca.		ANEXO 34. CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL	
37	Garantizar que el personal dispuesto para el desarrollo del contrato cuente con los implementos e indumentaria necesaria para el desarrollo de sus actividades y dar cumplimiento a los parámetros de ejecución del PAE.	Se garantizó de acuerdo a la normativa vigente que el personal dispuesto para el desarrollo del contrato cuente con los implementos e indumentaria necesaria para el desarrollo de las actividades y se dio cumplimiento a los parámetros de ejecución del PAE cumpliendo con este requisito legal, nos permitimos informar que los formatos de entrega de dotación fueron entregados en la Etapa de Alistamiento presentada a la entidad, se realiza la entrega de dotación del personal que ingreso durante el periodo.		ANEXO 12. RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTIFICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, EXAMENES MEDICO, BPM, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF,	

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

			CERTIFICADO PENSION
38	Las demás que apliquen y que sean requeridas para la ejecución del contrato, según naturaleza y alcance.	Se garantizó que los demás requerimientos aplicables y que fueron requeridos para la ejecución del contrato se cumplieran según su naturaleza y alcance dentro del Programa vigente para el buen funcionamiento del PAE en el Municipio de Floridablanca, como evidencia de la presente, nos permitimos anexar muestreo de la evidencia fotográfica de las sedes educativas como soporte de las entregas realizadas en el periodo.	ANEXO 35. ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS – INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS. ANEXO 35.1 FORMATOS DE REGISTRO DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS EN SEDES EDUCATIVAS
39	Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones o sedes educativas oficiales no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de los elementos, insumos o demás que requiera para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas	Durante la ejecución del presente periodo, se adecuaron los procesos de logística y se dispusieron de todos los elementos, insumos de viveres, insumos de aseo, entrega de gas propano donde aplique, el cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas a todas las sedes educativas, dando así por cumplida la obligación durante el presente periodo. Se anexa la relación mensual del plan de rutas,	ANEXO 24. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES. ANEXO 25. RELACION DE PLAN RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A SEDES EDUCATIVAS, PLAN DE RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, PLAN DE RUTAS DE CENTRO DE PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL ANEXO 62. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES
40	El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato la vinculación del personal que ofrezca en el factor de calidad, cumpliendo con los perfiles y todos los requisitos exigidos por la Entidad. A su vez y durante la fase de operación del Programa en la cual se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación	Se garantizó durante la ejecución del presente periodo la vinculación del personal cumpliendo con los perfiles y todos los requisitos exigidos por la entidad, dando así por cumplida la obligación durante el presente periodo.	ANEXO 1. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. ANEXO 12. RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, EXAMENES MEDICO, BPM, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION ANEXO 61. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

REQUEIMIENTO TECNICOS			
1	Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN y/o UApA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto	se realizó el respectivo seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados en cada una de las sedes a los beneficiarios atendidos, mediante el formato de control de asistencia diaria y certificado de cobertura atendida debidamente revisado, validado y firmado por parte del rector de cada Institución Educativa. Es por esto que nos permitimos entregar las Planillas de Asistencia Diaria que soportan las Raciones Entregadas y los oficios de consolidado mensual de las raciones como el Certificado de Cobertura y Ejecución de Recursos, a su vez se presenta el valor de las raciones no ejecutadas.	ANEXO 64. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA ANEXO 3. CERTIFICADO DE COBERTURA ANEXO 4. EJECUCION DE RECURSOS ANEXO 5. CERTIFICADO INEJECUCION DE RECURSOS
2	Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal utilizado por el contratista, con el MUNICIPIO.	Se realizó el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal vinculado para la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal utilizado por el contratista, con el Municipio de Floridablanca garantizando el cumplimiento legal con el personal contratado.	ANEXO 16. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO ANEXO 41. DISPERSION DE NOMINA PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO
3	Solicitarle a la Secretaría de Educación Municipal, la cobertura de los beneficiarios y registrados en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matricula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.	Nos permitimos informar que la Entidad por medio de la secretaria Educación – Equipo PAE remitió la cobertura de los beneficiarios y registrados en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matricula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.	ANEXO 42. CORREOS REMISION DE COBERTURA SEMANAL
4	Acatar las novedades que se hayan presentado en dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar.	se acataron todas las novedades y orientaciones presentadas en la estrategia de alimentación Escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente y se hizo una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios y las novedades en el SIMAT que así lo ameritaron para su cumplimiento de acuerdo a la resolución 335 de 2021, como soporte de esta actividad se realiza la entrega las Planillas de Asistencia Diaria las cuales reflejan las novedades particulares de cada Sede Educativa.	ANEXO 3. CERTIFICADO DE COBERTURA ANEXO 64. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA
5	Relacionar el personal profesional y administrativo empleado en la ejecución del contrato (el contratista deberá vincular laboralmente mediante contrato de trabajo el personal ofrecido).	Se relacionó el personal profesional y administrativo empleado para la ejecución del contrato mediante un contrato vinculado con el operador para la ejecución del programa de Alimentación Escolar del Municipio de Floridablanca.	ANEXO 1. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL Y ADMINISTRATIVO TOTAL DEL PERIODO
6	Realizar los pagos y aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y las cajas de compensación familiar, cuando corresponda. .	Se realizaron los pagos y aportes al Sistema de Seguridad Social Integra del periodo de todo el personal vinculado para la ejecución del contrato.	ANEXO 16. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACION DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CODIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
			FECHA APROB	02/01/2024
PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		TRD	103-14	

7	Asistir y participar durante la ejecución del contrato de suministro, a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Debe asistir el representante legal del contratista del suministro y/o su coordinador operativo.	Se asistió y participo a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Durante este periodo se participó de los siguientes comités de seguimientos: • Comité Seguimiento PAE 07/02/2025 • Comité Seguimiento PAE 14/02/2025 • Comité Seguimiento PAE 21/02/2025 • Comité Seguimiento PAE 28/02/2025	ANEXO 2. COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES
8	Aplicar el procedimiento de entrega de complementos alimentarios de conformidad con los Protocolos de Suplencias o repitencia, en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado y se obliga a mantenerlo impreso y que repose en las carpetas de registro documental en el comedor escolar. El operador debe entregar el formato que establece la SEM para que se activen estos protocolos.	se llevó a cabo el procedimiento de entrega de complementos alimentarios de conformidad con los Protocolos de Suplencias o repitencia, se hizo claridad que en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado se obliga a mantenerlo impreso y debe reposar en las carpetas de registro documental en el comedor Escolar de la sede, se entregó el formato que establece la SEM activando lo protocolos del Programa.	ANEXO 64. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA
9	Realizar, registrar y reportar mínimo el treinta por ciento (30%) de las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, según lo ofertado, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.	Se garantizó la realización, el registro y el reporte mínimo del treinta por ciento (30%) de las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, según lo ofertado, garantizando el dinamismo en la economía de la región, permitiendo el apoyo de la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria en el Municipio de Floridablanca.	ANEXO 27. CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA ANEXO 28. FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA ANEXO 29. FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. ANEXO 30. INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE. ANEXO 31 CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

10	Remitir de manera oportuna a la supervisión, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública).	Se remitieron de acuerdo a la ley de manera oportuna al equipo de Supervisión de la ETC, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública), dando cumplimiento a este requisito obligatorio dentro del Programa.	ANEXO 43. INFORME DEL SEGUIMIENTO DE CIFRAS PARA EL REPORTE CHIP Y CORREO ELECTRONICO
11	Entregar a la supervisión, cuando ello se requiera para la verificación de alguna obligación específica del operador, o cuando sea necesario para atender requerimientos de órganos de control, la evidencia de costos y gastos que respalden la ejecución del objeto del contrato de suministro. Cualquier requerimiento debe estar sustentado en cuanto a la necesidad de la información solicitada.	Se garantizó entregar a la supervisión, cuando se requiera la verificación de las obligaciones específicas, o cuando sea necesario para atender requerimientos de órganos de control, la evidencia de costos y gastos que respalden la ejecución del objeto del contrato de suministro, lo anterior aplicable en el Municipio de Floridablanca dentro de la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar.	ANEXO 4. EJECUCION DE RECURSOS
12	Proyectar un diagnóstico de acuerdo con los lineamientos emitidos por la entidad frente a cada sede educativa del municipio.	Se realizó el diagnóstico de los equipos, menajes y utensilios a todas las sedes educativas del municipio de Floridablanca de acuerdo a los lineamientos establecidos, donde se determinó la necesidad y requerimiento de estos elementos, el operador realizo entrega de equipos, menajes y utensilios a cada sede educativa de acuerdo a la modalidad, cobertura y los diagnósticos realizados. Se entrega en medio físico la evidencia fotográfica y digital de los registros de los diagnósticos de infraestructura de las cada una de las sedes educativas del programa PAE del municipio de Floridablanca.	ANEXO 44. REGISTRO FOTOGRAFICO DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS RACION INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE PREPARADA ANEXO 45. MALLA MATRIZ DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS RACION INDUSTRIALIZADA Y RACION PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE PREPARADA- CD
13	Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.	Se cumple con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente para la bodega, la copia del acta de inspección sanitaria de la bodega se encuentra entregada, y en revisión en el informe correspondiente a la etapa de alistamiento del presente contrato. Actualmente se mantiene durante el presente periodo y se continua con la disposición de una bodega ubicada en el área metropolitana de Bucaramanga (incluye zona urbana, cascos urbanos de Bucaramanga, Floridablanca, Girón y Floridablanca), la cual tiene un área mínima de 500 mts2, de acuerdo a la normativa vigente, se encuentra demarcada cada zona y cuenta con el concepto higiénico sanitario vigente. La bodega de ensamble y planta de producción y/o Centro de Producción de alimentos – CPA, cumple con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes,	La copia del acta de inspección sanitaria de la bodega de ensamble se encuentra en el <i>anexo No 1 folios 10 al 15</i> . La copia del acta de inspección sanitaria del centro de producción de alimentos - CPA , se encuentra en el <i>anexo No 9 folios 640 al 644</i> , del informe de la etapa de alistamiento del contrato.

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CODIGO	GC-F-33
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		VERSIÓN	03
			FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
		TRD	103-14	
14	Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.	Nos permitimos informar que los soportes de los equipos de bodega, ficha técnica y su evidencia fotográfica se entregó en el informe de la etapa de alistamiento, actualmente se mantienen los mismos equipos de la bodegas, las plantas de ensamble y/o centro de producción de alimentos – CPA, para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y se dotó con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos como: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas, estos equipos e instrumentos están fabricados en materiales sanitarios y cumplen con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente dando cumplimiento a las obligaciones establecidas para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.	La relación de los equipos en bodega de ensamble y sus fichas técnicas se encuentran en los anexos No 2 folios 16 y 17 y anexo No 03 folios 18 al 32 , La relación de los equipos en planta de producción y/o Centro de Producción de alimentos – CPA y sus fichas técnicas se encuentran en los anexos No 10 folios 645 y 646 y anexo No 11 folios 647 al 703 del informe de alistamiento del contrato.	
15	Contar con programa para implementación de protocolos de Bioseguridad para el punto (Instalaciones) y personal manipulador, en cumplimiento a lo establecido por la normatividad legal vigente	Se cuenta con protocolos de lavado de manos para el personal manipulador, con entrega de insumos de limpieza y desinfección de instalaciones, manos del personal y demás de acuerdo a la normatividad actual vigente.	ANEXO 63. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	
16	Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos	Se cumplió con el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, personal de bodega, y transportadores garantizando así un equipo de trabajo idóneo para cada sede educativa y dar cumplimiento a los requerimientos de la resolución 335 de 2021. Se dio cumplimiento al 100% del plan de capacitación presentado en la etapa de alistamiento.	ANEXO 19 FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION AL PERSONAL EN CALIDAD E INOCUIDAD	
17	Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar	Se realizó y garantizó un plan de rutas, su respectiva periodicidad y los días de entrega de víveres para cada sede educativa, se cumplió con la ruta de entrega de los elementos de aseo y entrega de gas propano para las sedes educativas que apliquen con este suministro, a cada comedor Escolar dentro del Municipio de Floridablanca dando cumplimiento a la normativa vigente.	ANEXO 25. RELACION DE PLAN RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A SEDES EDUCATIVAS, PLAN DE RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, PLAN DE RUTAS DE CENTRO DE PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL	
OBLIGACIONES QUE SURJAN EN DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE TIENEN RELACIÓN CON EL OBJETO CONTRACTUAL				
1	La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos, para su posterior transporte o traslado para la modalidad de comida caliente transportada a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; para esta modalidad el operador debe contar con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.	Durante la ejecución de este período se garantizó el servicio con modalidad de comida caliente transportada CCT. El operador contó con la capacidad técnica y logística necesaria para distribuir y entregar los complementos alimentarios en el espacio determinado, garantizando en cada etapa la calidad e inocuidad de los alimentos. Todo el proceso fue documentado y se adoptaron controles internos que permitieron asegurar el cumplimiento de los estándares establecidos para el servicio. Para la preparación de alimentos en el centro de producción -CPA, se envían los productos desde bodega de ensamble semanalmente cumpliendo previamente con los estándares de calidad e inocuidad. Para la modalidad de comida caliente transportada se cuenta con un vehículo de transporte exclusivo de acuerdo a cantidad	Relación y documentos de vehículos presentados en el anexo No 7 folios 323 al 632 del informe de alistamiento del contrato. Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de alistamiento en: Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Comida Caliente transportada; anexo No. 30 con folios 1300 al 1388, anexo No. 31 con folios del 1389 al 1439, anexo No.32 con folios del 1440 al 1446, anexo No. 33 con folios del 1447 al 1452, anexo No. 34.con folios1453 al 1455.	

 Alcaldía Municipal de Floridablanca		INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACION DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
		OFICINA DE CONTRATACIÓN		VERSIÓN	03
				FECHA ELAB	Junio-2016
				FECHA APROB	02/01/2024
		PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		TRD	103-14
		focalizada y disponibilidad de horarios para las respectivas entregas de los alimentos a las sedes educativas con dicha modalidad, el cual la documentación fue presentada y aprobada en la etapa de alistamiento. El vehículo cumple con las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. A su vez cuenta y cumple con el concepto higiénico sanitario FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente. Los respectivos planes de saneamiento se encuentran acorde y articulado con la ETC 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, plantas de plantas de proceso, tienen objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y esta soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos para el buen funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca y se continua aplicando de manera permanente	Plan de Saneamiento Básico del Centro de producción de alimentos – CPA, <i>anexo No. 13 con folios del 720 al 848.</i> ANEXO 21. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS Y BODEGA DE ENSAMBLE ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 - CD ANEXO 62. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES		
2	Deberá suministrarse Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto, la cual se encuentra sujeta ajustes durante la vigencia. Cabe resaltar que el suministro de agua potable se encuentra a cargo del operador de acuerdo con la disposición de la ETC, de forma progresiva en sedes donde se preste la modalidad preparada en sitio.	Se garantizó el suministro de agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional se realizó paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto, se realizó el ajuste necesario para esta vigencia. Teniendo en cuenta que el suministro de agua potable se realiza a través de la red de acueducto metropolitano de Bucaramanga, periódicamente se solicitan los resultados de muestras fisicoquímicas realizadas al agua suministrada. Las sedes educativas en modalidad ración preparada en sitio ubicadas en zona rural cuentan con suministro de agua potable en algunos casos directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga o de acueductos rurales locales, y se realiza el protocolo de hervido de agua para todas las preparaciones de jugos de frutas en la modalidad almuerzo, todas las preparaciones del complemento preparado requieren obligatoriamente proceso de cocción y hervido de agua y alimentos.	ANEXO 38. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS JORNADA UNICA Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. ANEXO 39. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. ANEXO 26. RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL ANEXO 40. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE		
3	En las preparaciones que requieren el proceso de cocción tipo fritura, el operador debe garantizar la entrega en cada institución educativa de la cantidad de producto del componente Grasa descrito en cada Menú que presente este método de cocción teniendo en cuenta la cantidad necesaria de dicho producto a utilizar y la cantidad del mismo conforme a la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021.	Se garantizó la entrega en cada sede educativa del preparado en sitio del municipio de Floridablanca, la cantidad de producto del componente Grasa descrito en cada Menú que presente este método de cocción tipo fritura teniendo en cuenta la cantidad necesaria de dicho producto a utilizar y la cantidad del mismo conforme a la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021.	ANEXO 62. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES		
4	El operador deberá solicitar por su propia cuenta los conceptos sanitarios de todas las sedes educativas donde se preste el Servicio de preparado en sitio, teniendo en cuenta que debe contar con el concepto	Todas las sedes educativas con modalidad preparado en sitio del municipio de Floridablanca, cuenta con el concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud Municipal de Floridablanca. Ver anexo 46 del presente	La copia del acta de inspección sanitaria de la bodega de ensamble se encuentra en el <i>anexo No 1 con folios 1 del 10 al 15.</i>		

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

	sanitario expedido por la secretaria de salud municipal de Floridablanca. Para planta de producción el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentre ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o desfavorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.	informe. Adicionalmente, la bodega de ensamble y centro de producción de alimentos CPA cuenta con acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente de la Entidad Territorial en Salud, documento que avala los sitios de almacenamiento, ensamble o producción requeridos conforme al plan de acopio o distribución del operador, garantizando así el cumplimiento de las normas sanitarias y de inocuidad establecidas. Soportes presentados durante la etapa de alistamiento.	La copia del acta de inspección sanitaria del centro de producción de alimentos - CPA, se encuentra en el <i>anexo No 9 con folios del 640 al 644</i>, del informe de la etapa de alistamiento del contrato. ANEXO 46. CONCEPTOS SANITARIOS DE SEDES EDUCATIVAS RACION PREPARADA EN SITIO
5	El operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde y articulado con la ETC que contemple 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, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.	Durante la ejecución del este periodo se garantizó la disposición del plan de saneamiento el cual fue aprobado dentro del informe de la etapa de alistamiento del contrato, tanto para bodega de ensamble, centro de producción de alimentos CPA, para sedes educativas con modalidad RI y sedes educativas modalidad RPS, modalidad Comida Caliente Transportada. Los respectivos planes de saneamiento se encuentran acorde y articulado con la ETC 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, bodega de ensamble, centro de producción de alimentos CPA) desde donde está funcionando el PAE independientemente de la modalidad de entrega, tienen objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y esta soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos para el buen funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca y se continua aplicando de manera permanente.	Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de alistamiento en: Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Preparada en Sitio; <i>anexo No. 19 con folios 951 al 1053, anexo No. 20 con folios del 1054 al 1095, anexo No.21 con folios del 1096 al 1103, anexo No. 22 con folios del 1104 al 1112, anexo No. 23.con folios 1113 al 1115.</i> Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Industrializada; <i>anexo No. 25 con folios del 1130 al 1219, anexo No. 26 con folios del 1220 al 1280, anexo No.27 con folios del 1281 al 1287, anexo No. 28 con folios del 1288 al 1295, anexo No. 29.con folios 1296 al 1299.</i> Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Comida Caliente transportada; <i>anexo No. 30 con folios 1300 al 1388, anexo No. 31 con folios del 1389 al 1439, anexo No.32 con folios del 1440 al 1446, anexo No. 33 con folios del 1447 al 1452, anexo No. 34.con folios1453 al 1455.</i> Plan de Saneamiento Básico de Bodega de ensamble, <i>anexo No. 5 con folios del 63 al 176.</i> Plan de Saneamiento Básico del Centro de producción de alimentos – CPA, <i>anexo No. 13 con folios del 720 al 848.</i>
6	El operador debe implementar en las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del PAE, acciones que contemplen los lineamientos técnicos y dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y en general en la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como las demás que las modifiquen, complementen o sustituyan, para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas de	Se implementaron en las sedes educativas priorizadas todas las acciones necesarias que cumplen con los lineamientos técnicos, la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, junto con sus modificaciones, complementos o sustituciones. Se adoptaron medidas integrales para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas del Programa, haciendo especial énfasis en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura durante el proceso de preparación y	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

	ejecución del programa. En cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura.	distribución.	
7	En las instituciones educativas en las cuales se atienden entre 1 y 49 beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los beneficiarios estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar CAE, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos, en cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Sin embargo, en las sedes donde se atiendan entre 1 y 49 beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, que no se cuente con el apoyo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar CAE, el operador debe garantizar en punto personal manipulador que realice las actividades descritas para la recepción y entrega del complemento a los beneficiarios acorde a los parámetros normativos y técnicos aplicables del PAE.	Se asignaron las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad, y entrega de complementos a la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar (CAE) en aquellas instituciones educativas que atienden entre 1 y 49 beneficiarios bajo la modalidad industrializada. Para ello la única sede del municipio de Floridablanca que aplica, y se entregó corresponde a la sede educativa del Instituto Agropecuaria Gustavo Duarte Alemán Sede H – La Empresa, dotación y los elementos de protección necesarios, complementado con una capacitación específica en higiene, manipulación y medidas de protección, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de ejecución mes de enero en el <i>anexo No. 45</i> con folios 7583 al 7584
8	El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.	El operador cuenta con un laboratorio externo/empresa certificada para la ejecución de mediciones confiables en magnitudes de masa (gramera) y temperatura (termómetros). Además, se implementaron y documentaron procedimientos que certifican que la verificación de equipos de medición (incluyendo, balanzas, básculas, entre otros) se realiza conforme al manual del equipo, y las recomendaciones del fabricante, garantizando así la confiabilidad y precisión de los resultados. Documentación presentada durante la etapa de alistamiento, de igual manera los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de ejecución No. 1 mes de enero.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el <i>informe de ejecución No. 1</i> mes de enero, <i>anexo No. 50</i> con folios del 7604 al 7626.
9	El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados.	Se cumplió con la reglamentación sanitaria vigente, particularmente con lo establecido en las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005. Se adoptaron controles y protocolos internos que aseguran la calidad sensorial, nutricional e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados, lo que se evidencia en la documentación de procesos y análisis periódicos de calidad realizados en todas las etapas del proceso productivo.	ANEXO 47. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS ANEXO 48. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD
10	En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio.	Durante el presente periodo no se presentaron alteraciones en los productos, brindando a los beneficiarios del programa un complemento alimentario de alta calidad para el consumo humano sin afectar la prestación del servicio. Se anexa visita de bodega de ensamble y visita a centro de producción de alimentos – CPA	ANEXO 49. ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE ANEXO 50. ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS - CPA
11	El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y	Se garantizó el correcto almacenamiento de las materias primas en bodega de ensamble y centro de producción de alimentos - CPA, cumpliendo con las especificaciones técnicas que evitan el contacto directo con el suelo,	ANEXO 49. ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE ANEXO 50. ACTA DE VISITA

 Alcaldía Municipal de Floridablanca		INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
		OFICINA DE CONTRATACIÓN		VERSIÓN	03
				FECHA ELAB	Junio-2016
				FECHA APROB	02/01/2024
		PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		TRD	103-14
	evitando cualquier tipo de contaminación.	mantienen las distancias perimetrales adecuadas y previenen cualquier tipo de contaminación. Se implementaron medidas de control y monitoreo que aseguran que cada materia prima se conserve en condiciones óptimas según su naturaleza, respaldado por registros y evidencias documentales. Se anexa visita de bodega de ensamble y visita a centro de producción de alimentos – CPA		CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS - CPA	
12	El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	Se aseguraron condiciones óptimas de limpieza y desinfección en las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos. Se adoptaron procedimientos y protocolos de higiene que se ejecutaron de forma periódica y se documentaron con evidencias correspondientes, garantizando así la inocuidad y calidad del entorno de almacenamiento.		ANEXO 63. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	
13	El operador deberá revisar la herramienta 01 (instrumentos de soporte técnico) para anexo de calidad e inocuidad de la resolución 335 de 2021, con el fin de identificar las condiciones y características de equipos, menaje, implementos de aseo y demás aspectos necesarios para la ejecución de la operación. Así mismo, comprometerse a entregarlos en comodato desde el inicio y durante toda la ejecución del contrato. De igual forma, especificar en caso de requerirse un menaje adicional para la debida ejecución, el mismo será allegado de manera oportuna y sin costo adicional. Suministrar los equipos, utensilios y menaje necesario que se encuentre como faltante en los comedores escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, es decir estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos cuchillos, éstos serán dispuestos en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros.	Se garantizó la implementación de la herramienta 01 (instrumentos de soporte técnico) para anexo de calidad e inocuidad de la resolución 335 de 2021, con el fin de identificar las condiciones y características de equipos, menaje, implementos de aseo y demás aspectos necesarios para la ejecución de la operación. Así mismo, se comprometió a entregarlos en comodato desde el inicio y durante toda la ejecución del contrato. De igual forma, el operador se comprometió a la entrega de un menaje adicional en caso de requerirse para la debida ejecución, el mismo será allegado de manera oportuna y sin costo adicional a la sede educativa donde ocurra el evento en cualquier parte del Municipio para dar cumplimiento al Programa de alimentación Escolar.		ANEXO 22. FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	
14	el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad “ración industrializada”, para su aprobación por parte de la supervisión.	Durante el presente período de ejecución, Se presentó el plan de manejo ambiental integral destinado a la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad “ración industrializada”. Se implementaron las acciones y procedimientos establecidos para asegurar un manejo adecuado de los residuos, cumpliendo con las normativas ambientales vigentes y contribuyendo a la mitigación del impacto ambiental.		ANEXO 21. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS	

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

15	A nivel Rural donde se cuenta con servicio de acueducto veredal, el operador deberá contar con un protocolo para el manejo del agua a utilizar para la preparación de alimentos y realizar aleatoriamente muestreos microbiológicos al agua, en aras de dar cumplimiento al Objetivo principal de la evaluación de la calidad microbiológica del agua con el propósito de proteger a los consumidores de enfermedades relacionadas con el consumo de agua que pudiera contener patógenos tales como bacterias, virus y protozoos y prevenir los brotes de enfermedades de transmisión hídrica.	Se dio cumplimiento para las sedes educativas en zonas rurales donde se cuenta con servicio de acueducto veredal, un protocolo específico el cual fue presentado en la fase de alistamiento para el manejo del agua utilizada en la preparación de alimentos, acompañado de muestreos microbiológicos aleatorios. Este protocolo fue diseñado con el objetivo de evaluar y así garantizar la calidad microbiológica del agua, protegiendo a los consumidores de posibles patógenos (bacterias, virus y protozoos) y previniendo brotes de enfermedades de transmisión hídrica. Teniendo en cuenta que el suministro de agua potable se realiza a través de la red de acueducto metropolitano de Bucaramanga, periódicamente se solicitan los resultados de muestras fisicoquímicas realizadas al agua suministrada. Las sedes educativas en modalidad ración preparada en sitio ubicadas en zona rural cuentan con suministro de agua potable en algunos casos directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga o de acueductos rurales locales, y se realiza el protocolo de hervido de agua para todas las preparaciones de jugos de frutas en la modalidad almuerzo, todas las preparaciones del complemento preparado requieren obligatoriamente proceso de cocción y hervido de agua y alimentos.	Protocolo para el manejo del agua fue presentado en el informe de la Etapa de Alistamiento, el cual se encuentra en el Anexo No. 22 del folio 1104-1112 ANEXO 39. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. ANEXO 40. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE
16	En las sedes educativas el operador debe publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible, de un color y tamaño pertinente, que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa, en caso de que en la sede educativa se atienda mayoritariamente grupos étnicos, la información publicada debe ser en castellano y en lengua nativa. Ficha técnica de información del PAE, Publicación de ciclos de Menú Canales de atención al ciudadano.	Se dio cumplimiento en las sedes educativas la publicación de la ficha técnica de información del programa PAE, documento que fue aprobado durante la etapa de alistamiento del contrato. La publicación en las sedes educativas ha sido verificada y lo ha realizado la entidad en las visitas de seguimiento a la ejecución del programa, la Ficha Técnica de información del PAE, Publicación de Ciclos de Menú y Canales de Atención al Ciudadano los cuales están en un lugar visible, de un color y tamaño pertinente, permite su lectura y son de fácil acceso a la comunidad educativa, la información publicada es en castellano y en lengua nativa para los casos en que la sede educativa se atiende mayoritariamente grupos étnicos, de esta manera se da cumplimiento a la obligación. Se anexa muestreo de evidencia fotográfica de ficha técnica y canales de atención en sedes educativas • Colegio Gonzalo Jiménez Navas • Instituto Humberto Gómez Nigrinis • Instituto García Echeverry • Ecológico La Judía • Colegio Técnico Industrial José Elías Puyana sede A • Instituto Técnico La Cumbre • Centro Educativo Carlos Gutiérrez • Instituto Domingo Sabio • Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán - La Empresa • Instituto Rafael Pombo	El modelo y documentos de aprobación a la ficha técnica del PAE se presentó en el <i>anexo No 44 folios del 1817 al 1820</i> del informe de la etapa de alistamiento del contrato ANEXO 36. MUESTREO DE SEÑALIZACION DE FICHAS TÉCNICAS Y CANALES DE ATENCION EN SEDES EDUCATIVAS
17	Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes	Se mantuvo en la sede administrativa la carpeta en físico de cada manipulador de alimentos y su participación en las diferentes etapas del	ANEXO 12. RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

	etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.	Programa, la carpeta contiene los documentos que permiten verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. En el momento que se presentó cambio de personal se garantizó el mismo cumplimiento del requisito de ley para el nuevo manipulador de alimentos. La copia de los documentos se encuentra disponible en cada institución educativa donde desarrolla sus actividades el manipulador de alimentos de acuerdo a lo que dicta el Programa de Alimentación Escolar.	INGRESA EN EL PERIODO HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, EXAMENES MEDICO, BPM, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION ANEXO 55. RELACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR RETIRADO EN EL PERIODO O DESVINCULACIONES DEL PERSONAL
18	El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.	Se presentó durante la etapa de alistamiento el Programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se cumplió el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilizaron para la ejecución del PAE. Se presentó un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor Escolar, y contiene: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, se tiene en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes y fue presentado en la Etapa de Alistamiento presentado a la Entidad. Para este periodo se realizaron mantenimientos en las siguientes sedes: • Ecológico Valle de Ruitoque • Fe y alegría • Instituto Madre del Buen Consejo • Instituto La Trinidad • Instituto Santa Ana • Colegio Metropolitano del Sur • Colegio Técnico Vicente Azuero • Fundesan • Instituto El Carmen sede C • Instituto Técnico La Cumbre • Instituto José A. Morales • Ecológico Casiano Alto • Colegio Isidro Caballero Delgado • La Castellana • Instituto Comunitario Minca • Las Villas • Instituto Andrés Bello sede C • Instituto Altos de San José. Para el presente periodo no se realizaron mantenimientos de equipos en Bodega de ensamble, ni en ben el centro de producción de alimentos-CPA.	ANEXO 23. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA
19	El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos	Se garantizó la presentación del Programa por escrito en el que son detallados todos los	ANEXO 47. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

	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 (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.	aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, contienen 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 (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control los cuales aplican en todas las sedes educativas y fue presentado en la Etapa de Alistamiento a la Entidad. Se anexa listado de proveedores de modalidad ración industrializada y CCT y ración preparada en sitio y CCT, con sus respectivos conceptos sanitarios de las plantas a proveedores del período en ejecución. Durante el período en ejecución, se dio cumplimiento con las inclusiones de fichas técnicas de alimentos en el cual fueron evaluadas de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente.	MATERIAS PRIMAS ANEXO 51. LISTADO DE PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y CCT ANEXO 51.1 LISTADO PROVEEDORES RACION PREPARADA EN SITIO Y CCT. ANEXO 52. CONCEPTOS SANITARIOS DE LAS PLANTAS A PROVEEDORES ANEXO 53. INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION INDUSTRIALIZADA ANEXO 54. INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION PREPRADA EN SITIO
20	El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.	Se dió cumplimiento a la implementación del sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa del Municipio de Floridablanca y este mismo fue presentado en la Etapa de Alistamiento presentado a la Entidad.	ANEXO 47. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS ANEXO 48. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD
21	Suministrar los equipos, utensilios y menaje necesario que se encuentre como faltante en los comedores escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, es decir estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos y cuchillos, éstos serán dispuestos en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros.	Se garantizó permanentemente el suministro de los equipos, utensilios y menaje que faltaban en los comedores Escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, como estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos y cuchillos, lo anterior está dispuesto en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista respondió por el pago del servicio de gas, tanto del domiciliario como de los cilindros dando por cumplida la presente obligación. Para este periodo se realizó entrega de menaje y utensilios a todas las sedes educativas de preparado en sitio del municipio de Floridablanca.	ANEXO 22. FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO
22	Aplicar estrategias de economía circular en el Programa de Alimentación Escolar para realizar un seguimiento a la adquisición y vida útil de elementos como los utensilios de menaje de servido, cuyos materiales al final de su vida útil pueden reincorporarse a la cadena productiva bajo procesos de reciclaje.	Se garantizó la aplicación de estrategias de economía circular en el Programa de Alimentación Escolar realizando un seguimiento a la adquisición y vida útil de elementos como los utensilios de menaje de servido, cuyos materiales al final de su vida útil pueden reincorporarse a la cadena productiva bajo procesos de reciclaje durante este periodo del Programa. Para este periodo se realizó entrega de menaje y utensilios a todas las sedes educativas de preparado en sitio del municipio de	ANEXO 22. FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

		Floridablanca.	
23	El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario pago FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente. Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico- sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados. Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.	Se garantizó el transporte de materias primas como son los alimentos conservar su calidad e inocuidad, acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. A su vez se garantizó que los vehículos transportadores de alimentos tuvieran los conceptos higiénicos sanitarios y pago FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente. Los vehículos transportadores son de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos están en recipientes o canastillas de material sanitario para el buen funcionamiento del traslado de la materia prima a cada sede educativa del Municipio de Floridablanca.	ANEXO 24. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES
24	Guardar diariamente las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos.	Para el presente periodo del informe se dio cumplimiento con respecto al guardado diariamente de las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, teniendo en cuenta el protocolo de manejo de contramuestras presentado dentro del informe de la etapa de alistamiento, en una cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos de acuerdo a los lineamientos contemplados para el Programa de Alimentación Escolar, estas mismas se encuentran físicamente en cada sede educativa y en el centro de producción de alimentos – CPA, y se desechan acorde a los tiempos establecidos en el protocolo de muestreo presentado en la Fase de Alistamiento. Se adjunta muestra fotografía de almacenamiento de contramuestras en sedes educativas y del centro de producción de alimentos – CPA del periodo.	ANEXO 56. MUESTRA DE REGISTRO FOTOGRAFICO EN ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS DE ALIMENTOS SEDES EDUCATIVAS ANEXO 57. MUESTRA DE REGISTRO FOTOGRAFICO EN ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS DE ALIMENTOS CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – CPA.
25	El contratista presentara las fichas técnicas a la ETC SOLAMENTE de las fichas técnicas de los alimentos incluidos dentro del ciclo de menús correspondientes a la modalidad de complemento industrializado (lácteos, panificados, alimentos no perecederos y dulces), estas fichas técnicas deberá contener por lo menos la siguiente información: Nombre del producto, registro sanitario, composición, información nutricional, características físicas o microbiológicas, presentación comercial, material de empaque y rotulado, condiciones de conservación, vida útil, porción recomendada, grupo poblacional y firma del profesional que las autoriza o aprueba.	Se garantizó la presentación de las fichas técnicas a la ETC de los alimentos incluidos dentro del ciclo de menús correspondientes a la modalidad de complemento industrializado (lácteos, panificados, alimentos no perecederos y dulces), y modalidad preparado en sitio,, estas fichas técnicas contienen la siguiente información: Nombre del producto, registro sanitario, composición, información nutricional, características físicas o microbiológicas, presentación comercial, material de empaque y rotulado, condiciones de conservación, vida útil, porción recomendada, grupo poblacional y firma del profesional que las autoriza o aprueba garantizando los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca. Durante el presente periodo se evaluaron inclusión de fichas técnicas el cual cumplieron con la normatividad le gal vigente.	ANEXO 53. INCLUSIÓN DE FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA ANEXO 54. INCLUSIÓN DE FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO
26	El Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses, pudiéndose convocar	Durante el periodo el operador fue convocado a reuniones de comités CAEs para la ejecución	ANEXO 2 .1. COPIAS DE ACTAS REUNIONES DE

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

	a reuniones extraordinarias según la situación lo requiera. De la reunión deberá elaborarse un acta en la que se especifiquen los temas tratados y los compromisos y recomendaciones resultantes, la cual se debe reportar a la Entidad Territorial, el Operador realizará seguimiento a la confirmación de estos y reportara lo encontrado.	del programa de alimentación escolar en el Municipio de Floridablanca, por lo cual nos permitimos anexar los respectivos soportes de actas de los mismos. Participó de los siguientes comités CAEs: • Instituto Integrado San Bernardo • Colegio Metropolitano del Sur • Instituto José Antonio Galán • Instituto Comunitario Minca sede B • Colegio Técnico Microempresarial El Carmen • Colegio Isidro caballero Delgado • Colegio Técnico Industrial José Elías Puyana • Instituto Comunitario Minca sede C • Instituto Madre del Buen Consejo • Colegio Técnico Vicente Azuero	COMITES CAES
27	Con el propósito de controlar los riesgos que puedan afectar a la cadena de suministro de alimentos, se deberá proponer un Programa de Trazabilidad, Muestreo y Verificación de productos, en el cual se debe contemplar para la verificación en bodega de los productos.	Se garantizó con el propósito de controlar los riesgos que puedan afectar a la cadena de suministro de alimentos, un Programa de Trazabilidad, Muestreo y Verificación de productos, en el cual se contempla la verificación en bodega de los productos durante el presente periodo.	ANEXO 48. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD

ALCANCE REQUERIMIENTO TECNICOS – NUTRICIONALES			
1	Cumplir con los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" establecidos por la ETC.	Se ejecutaron los ciclos de menús conforme a lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales", garantizando que cada menú se elaborara y distribuyera de acuerdo a los lineamientos técnicos y nutricionales definidos por la ETC. La planificación y ejecución de los menús se documentaron y se ajustaron de manera oportuna a las especificaciones contractuales y normativas vigentes.	ANEXO 20. MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS ANEXO 6. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA ANEXO 7. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA ANEXO 8. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO ANEXO 62. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES
2	Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Se entregaron alimentos que cumplieran con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 y en las normas complementarias o modificatorias. Se verificó que el rotulado reflejara correctamente la información exigida, lo que se documentó mediante inspecciones periódicas y registros de control de calidad durante la ejecución del contrato.	ANEXO 6. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA ANEXO 7. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA ANEXO 8. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

3	Realizar remisión de entrega suministro de ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.	Se remitieron las entregas de ración industrializada a cada institución educativa utilizando los formatos establecidos por el MEN, dejando copia de los mismos en los comedores escolares. Además, para este periodo no se presentaron faltantes ni devolución de alimentos garantizando la continuidad y calidad del servicio.	ANEXO 62. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES ANEXO 47. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS ANEXO 48. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD
4	Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UApA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	Durante el periodo se atendieron las visitas a los diferentes comedores Escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UApA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control para el buen funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar. Se atendieron las visitas realizadas durante el periodo en ejecución en bodega de ensamble y centro de producción de alimentos – CPA.	ANEXO 34. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL ANEXO 49. ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE ANEXO 50. ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS - CPA
5	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial, UApA y/o del MEN.	Se realiza apoyo a las acciones y estrategias para el fomento de hábitos de alimentación saludable, mediante la implementación y puesta en marcha de nuestro programa educativo en buenos hábitos saludables, Programa y cronograma que fue presentado y aprobado en la etapa de alistamiento del contrato. Actualmente se encuentra en ejecución y para el presente periodo se hace entrega del consolidado de avance del mismo y los respectivos soportes correspondientes al periodo del presente informe	ANEXO 37. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES
6	Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, UApA y demás actores que participan en el PAE.	Nos permitimos certificar que en el presente periodo se dio respuesta oportuna a los requerimientos realizados, teniendo en cuenta que no se recibieron solicitudes por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE del Municipio de Floridablanca	ANEXO 34. CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL
7	Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones o sedes educativas oficiales no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de los elementos, insumos o demás que requiera para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas.	Durante el periodo de ejecución se la coordinaron las rutas y distribución de los complementos alimentarios, asegurando la oportuna entrega en todas las sedes educativas oficiales. Se anexa plan de rutas y relación de la documentación de los vehículos utilizados.	ANEXO 24. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES. ANEXO 25. RELACION DE PLAN RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A SEDES EDUCATIVAS, PLAN DE RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, PLAN DE RUTAS DE CENTRO DE PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL
8	Cumplir con los intercambios de la siguiente manera: máximo seis intercambios por modalidad de atención	Los intercambios se realizaron conforme a los procedimientos establecidos, documentándose adecuadamente y aprobados oportunamente durante el periodo en ejecución por el equipo PAE, para garantizar la trazabilidad y el control de las operaciones.	ANEXO 58. OFICIOS APROBACION DE INTERCAMBIOS

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CODIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
TRD			103-14	
9	Realizar y Presentar un programa de trazabilidad para la ración industrializada y su respectivo seguimiento durante todo el contrato.	Se presentó durante la etapa de alistamiento un programa de trazabilidad específico para la ración industrializada, el cual se encuentra en revisión por el equipo PAE, para su implementación y monitoreo. El programa permite el seguimiento detallado de cada lote de ración, asegurando la calidad, inocuidad y cumplimiento de los estándares definidos, y se actualiza de forma periódica según los requerimientos establecidos.	ANEXO 48. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	
10	Cumplimiento mensual a la ejecución del programa de hábitos saludables	Se cumplió con las actividades planificadas mediante la implementación y puesta en marca de nuestro programa educativo en buenos hábitos saludables, Programa y cronograma que fue presentado y aprobado en la etapa de alistamiento del contrato. Actualmente se encuentra en ejecución y para el presente periodo se hace entrega del consolidado de avance del mismo y los respectivos soportes.	ANEXO 37. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	
11	Ejecución modalidad comida caliente Transportada	Durante el mes de ejecución, se prestó el servicio para las sedes educativas focalizadas en modalidad comida caliente transportada – CCT. Se realizaron liberaciones y verificaciones semanales de los productos entregados, el cual fueron supervisados y aprobados por el equipo de calidad e inocuidad y nutrición del ETC Para dicha modalidad, se cuenta con un vehículo de transporte de uso exclusivo de acuerdo a cantidad focalizada y disponibilidad de horarios para las respectivas entregas de los alimentos a cada una de las sedes educativas, el cual la documentación fue presentada y aprobada en la etapa de alistamiento. Ver anexos.	ANEXO 6. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA ANEXO 7. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA ANEXO 8. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO ANEXO 65. INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	
OBLIGACIONES REQUERIMIENTO TECNICO – OBLIGACIONES SOCIALES				
1	DAR RESPUESTA DE MANERA OPORTUNA A LAS QUEJAS, PETIIONES Y/O HALLAZGOS ENCONTRADOS DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO Y RELACIONARLOS EN UNA MALLA DE MANERA MENSUAL., Y PRESENTAR PLAN DE MEJORA	Nos permitimos certificar que en el presente periodo se dio respuesta oportuna a los requerimientos realizados, teniendo en cuenta que no se recibieron solicitudes por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE del Municipio de Floridablanca	ANEXO 34. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL	
2	Cumplimiento mensual a la ejecución del programa de hábitos saludables	Se cumplió con las actividades planificadas mediante la implementación y puesta en marca de nuestro programa educativo en buenos hábitos saludables, Programa y cronograma que fue presentado y aprobado en la etapa de alistamiento del contrato. Actualmente se encuentra en ejecución y para el presente periodo se hace entrega del consolidado de avance del mismo y los respectivos soportes.	ANEXO 37. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	
OBLIGACIONES FINANCIERAS, ADMINISTRATIVAS Y JURIDICAS				
1	Presentar base de datos mensual del personal contratado junto con los soportes de pago en formato editable para la ejecución del programa durante la vigencia.	Se garantizó la base de datos mensual del personal contratado junto con los soportes de pago, y en formato editable para la ejecución del Programa durante el periodo de ejecución del Programa de Alimentación Escolar. Se anexa en el cd- informe en línea de ejecución N°. 2 periodo del 01 al 28 de febrero de 2025.	ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 2 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 - CD ANEXO 1. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. ANEXO 12. RELACIÓN Y	

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS		CÓDIGO	GC-F-33
			VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN		FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION		FECHA APROB	02/01/2024
			TRD	103-14

			DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, EXAMENES MEDICO, BPM, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION. ANEXO 59. RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B. ANEXO 60. RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA ANEXO 61. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO
2	Presentar listado de proveedores mensual según compras de alimentos y suministros.	Se dio cumplimiento en presentar la relación del listado de proveedores del mes en ejecución, según normativa vigente para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.	ANEXO 29. FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. ANEXO 30. INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE
3	Entregar a la supervisión las pólizas que hacen parte del contrato y sus actualizaciones cada vez que lo requieran.	Se entregaron a la supervisión, de manera oportuna y conforme a lo requerido, todas las pólizas que forman parte del contrato para el inicio de la ejecución del contrato y estas no han sido modificadas o adicionadas.	Soportes entregados en el <i>informe de ejecución No. 1 mes de enero, anexo 10 con folios del 4957 al 4968</i>
4	Entregar informe de cumplimiento de obligaciones mensuales dentro de los diez (10) días hábiles del mes inmediatamente siguiente.	se garantizó la entrega del informe de cumplimiento de obligaciones mensuales dentro de los diez (10) días hábiles del mes inmediatamente siguiente dando por cumplida la presente obligación.	ANEXO 66. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES FASE DE OPERACIÓN, ESTUDIOS DE NECESIDAD, ESTUDIOS PREVIOS, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS COMPONENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO.
OBLIGACIONES QUE SURTAN EN DESARROLLO Y EJEUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE TIENE RELACIÓN CON EL OBJETO CONTRACTUAL			
A	fortalecer el componente nutricional proteico en la modalidad de complemento AM/PM preparado en sitio para los beneficiarios en el área rural, agregando a la minuta establecida dos (02) días más de proteína a la mínima exigida de acuerdo a la Resolución 0335 de 2021.	Durante el mes de ejecución se dio cumplimiento en el ciclo de menú en la modalidad de complemento AM/PM preparado en sitio, para el fortalecimiento del componente nutricional proteico para los beneficiarios en el área rural, mediante la incorporación de dos (02) días adicionales de proteína a la mínima exigida, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 0335 de 2021. La modificación se implementó en la minuta del menú, se verificó el cumplimiento de los parámetros nutricionales requeridos, quedando documentado en los ciclos de menú presentados en la etapa de alistamiento.	ANEXO 62. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES
B	Con el propósito de incentivar la vinculación de población de especial protección por condición de pobreza ofrezco conformar el equipo de trabajo de	Se conformó el equipo de trabajo de manipuladores integrando 12 personas, residentes en el Municipio de Floridablanca y que se encuentran inscritas en SISBEN,	ANEXO 59. RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS	CÓDIGO	GC-F-33
		VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN	FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION	FECHA APROB	02/01/2024
		TRD	103-14

	manipuladores a personas residentes en el Municipio de Floridablanca y que se encuentre inscritos en SISBEN categoría A y B., 12 personas en calidad de manipuladores durante toda la ejecución del contrato, derivado del proceso licitatorio.	categorías A y B, en cumplimiento de la estrategia de vinculación de población en condición de pobreza. La conformación del equipo fue validada mediante la presentación de la documentación respectiva y se mantuvo vigente durante toda la ejecución del contrato, tal como se estipuló en el proceso licitatorio.	
C	Acreditar el TRANSPORTE ADICIONAL en disposición para la ejecución del contrato de 2 vehículos de transporte furgonados y/o refrigerados, adecuados para el transporte de alimentos, los cuales garantizan las disposiciones de la normatividad y legislación nacional vigente.	Se acreditó la disponibilidad de transporte adicional, poniendo a disposición dos (2) vehículos furgonados y/o refrigerados, adecuados para el transporte de alimentos. Dichos vehículos cumplen con la normatividad y legislación nacional vigente, y su idoneidad fue verificada y documentada, garantizando el adecuado traslado de los productos durante la ejecución del contrato.	ANEXO 24. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES
D	Vincula a más de 20 personas en calidad de manipuladores durante toda la ejecución del contrato derivado del proceso de licitación pública con el propósito de incentivar la vinculación de personal según lo dispuesto en la Ley 2042 de 2020, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o junta de la respectiva asociación de padres de familia.	Se vinculó a más de 20 personas en calidad de manipuladores a lo largo de la ejecución del contrato, en conformidad con lo dispuesto en la Ley 2042 de 2020. Se dio prioridad a aquellas que sean cabeza de familia y que no formen parte del comité de vigilancia o control social y/o de la junta de la asociación de padres de familia. La vinculación se efectuó siguiendo los lineamientos establecidos en el proceso de licitación pública, y se documentó mediante registros de nómina y actas de incorporación.	ANEXO 60. RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA

DECRETO 1852 DE 2015 ARTICULO 2.3.10.4.6

1	PLANEAR, ORGANIZAR Y EJECUTAR EL SUMINISTRO DIARIO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS Y GARANTIZAR QUE EL PERSONAL QUE LLEVA A CABO LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL PAE EN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL PROCESO TENGA LA IDONEIDAD Y EXPERIENCIA SUFICIENTE PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES	Se realizó la ejecución del objeto contractual del Suministro del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca garantizando el Personal durante las diferentes etapas del proceso, garantizando la idoneidad del mismo, experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, su dotación y el Personal Supernumerario necesario dando así por cumplida la obligación durante el presente periodo de ejecución.	ANEXO 18. MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL. ANEXO 1. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. ANEXO 12. RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, EXAMENES MEDICO, BPM, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION ANEXO 59. RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B. ANEXO 60. RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA ANEXO 53. RELACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR RETIRADO EN EL PERIODO O DESVINCULACIONES DEL PERSONAL
---	---	--	---

 Alcaldía Municipal de Floridablanca	INFORME DE ACTIVIDADES Y CERTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN CONTRATOS DIFERENTES DE OBRA Y CPS	CÓDIGO	GC-F-33
		VERSIÓN	03
	OFICINA DE CONTRATACIÓN	FECHA ELAB	Junio-2016
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACION	FECHA APROB	02/01/2024
		TRD	103-14

			ANEXO 61. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO
2	LAS DEMÁS QUE SEÑALE EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL EN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS- ADMINISTRATIVOS, ESTÁNDARES Y CONDICIONES DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA.	Se dio cumplimiento a todas las actividades según lo establecido en la Resolución 335 del 2021 emitida por la Unidad Alimentos Para Aprender (UApA), Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, y sus respectivos anexos para dar cumplimiento al Programa de Alimentación Escolar durante el presente periodo en el Municipio de Floridablanca	ANEXO 65. INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

Así mismo se deja constancia del cumplimiento de los requisitos de seguridad social y parafiscal, en el informe final se debe registrar la actualización de pólizas, debidamente aprobada por la OFICINA DE CONTRATACION DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA.

Se expide en Floridablanca, en fecha: 01/04/2025


DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
SECRETARIO DE EDUCACION
SUPERVISOR


CONSORCIO SOMOS FLORIDA
R/L: SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CONTRATISTA

Proyecto:

Componente Financiero:	María Fernanda Infante Carreño – Equipo PAE
Apoyo Financiero	Mercy Lucero Sánchez Anchicoque – Equipo PAE
Cobertura	Carlos Mario Aparicio Bautista– Equipo PAE
Componente Legal:	Nathalia Andrea Coronel Granados – Abogada CPS
Componente Calidad e Inocuidad	Andrea Paola Naranjo – Ingeniera de Alimentos CPS
	Sara Velandia Pabón – Ingeniera de Alimentos CPS
Componente nutricional:	Lyda Flórez – Nutricionista CPS
Componente social:	Yasmin Yohana Prada Galan – Psicóloga CPS
	Eder Jovanny Riaño González – Psicólogo CPS
Componente SST:	Angie Viviana Morgado Caballero - Equipo PAE
	Camilo Andrés Rueda – Equipo PAE
	Leidy Paola Rodríguez - Equipo PAE

Aprobó: Layniker Elías Ortiz García – Lider Equipo PAE

**CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO
DE LAS OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE
SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES**

Ley 828 de julio 10 de 2003
Ley 789 de 2002, artículo 50
Ley 1150 de 2007

MAXWELL ENRIQUE ZARATE CASTILLO identificado con la cédula de ciudadanía **No. 9.294.301** de Turbaco y T.P. 300241-T de la Junta Central de Contadores, actuando como Revisor Fiscal de la Empresa **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** identificada con **NIT. 901.901.272-1**, debidamente inscrita y registrada en el certificado de la Sociedad, como aparece en la Cámara de Comercio de Bucaramanga, manifiesto bajo la gravedad del juramento que la Compañía ha cumplido durante los últimos tres (3) meses calendario exigibles a la fecha de presentación del informe de ejecución correspondiente al **01 al 28 de febrero de 2025 y para efectos del contrato No 02154-2024 - CO1.PCCNTR.7166672** con fecha del 27 de diciembre de 2024 celebrado entre la alcaldía Municipal de Floridablanca y el Consorcio Somos florida, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, así como en los términos del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007; con los pagos al Sistema de Seguridad Social en cuanto a Salud, Pensión y Riesgos Laborales y con los Aportes Parafiscales correspondientes a todos sus empleados vinculados con contratos de trabajo, igualmente con la cuota de aprendices fijadas por el SENA, por lo que declaro que se encuentra a PAZ Y SALVO con las empresas Promotoras de Salud – EPS – , Fondos de Pensiones – AFP , Administradoras de Riesgos Laborales - ARL – Caja de Compensación Familiar –.

Certifico que se ha dado cumplimiento oportuno y completo con los aportes y demás obligaciones legales que le corresponden respecto del Sistema de Seguridad Social cuando a ello ha habido lugar, en cuanto a su Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y cuando ha sido del caso con los aportes al Servicio Nacional de Aprendizaje, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Cajas de Compensación Familiar.

Certifico que se cumplen con las condiciones y requisitos del Artículo 114-1 del Estatuto Tributario, el Artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 y el Decreto 1828 de 2013 sobre exoneraciones del pago de aportes parafiscales (SENA e ICBF) y salud.

Dada en Bucaramanga, el día uno (01) del mes de abril de 2025.


MAXWELL ENRIQUE ZARATE CASTILLO

c.c. 9.294.301 de Turbaco

Tarjeta Profesional de Contador Público No. 300241-T

Revisor Fiscal

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

NIT. 901.901.727.1

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **9.294.301**
ZARATE CASTILLO

APELLIDOS
MAXWELL ENRIQUE

NOMBRES
Maxwell Zarate Castillo
FIRMA



ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **05-AGO-1979**
CARTAGENA
(BOLIVAR)

LUGAR DE NACIMIENTO
1.68 **B+** **M**
ESTATURA G.S. RH SEXO

05-AGO-1997 TURBACO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN



REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA



R-2700100-01361222-M-0009294301-20230613 0119351019A 1 8508069668

República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

300241-T

MAXWELL ENRIQUE
ZARATE CASTILLO
C.C. 9294301
RES. INSCRIPCION 3737 DEL 17/08/2022
UNIVERSIDAD LIBRE

JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA
DIRECTOR GENERAL

323771 348358

220341/0022

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público o Entidad Prestadora de Servicios Contables, según corresponda, de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990 y el Decreto 1510 de 1998. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentra esta tarjeta comunicarse al PBX: (60)(1) 644 4450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Carrera 16 No. 97- 46 Of.301 en Bogotá D.C.

Maxwell Zarate C.

FIRMA

UNIDAD
ADMINISTRATIVA
ESPECIAL

**JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES**



Certificado No:

8287F73A9F0358A0

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **MAXWELL ENRIQUE ZARATE CASTILLO** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 9294301 de TURBACO (BOLIVAR) Y Tarjeta Profesional No 300241-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS *****

Dado en BOGOTA a los 27 días del mes de Marzo de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.


SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

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

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

TOS GENERALES DEL APORTANTE									
Identificación		dr	Reason Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
1		1	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	A- 200 O MAS COTIZANTES	PAE FLORIDA	GRA 31 51 74 OF 504	BUCARAMANGA-SANTANDER	6960-07	Si
TOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Identificación		Clave	Planilla	Planilla	Tipo	Fecha	Pago	Banco	Valor
Periodo									
2025-03									
Pensión		1304011056	940251949		E	2025/03/18	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	\$46.352.400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTE																																			
NOVEDADES													PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES						
EMPLÉADO													PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES						
No.	Identificación	Nombre	eng	ret	ido	tae	tdp	up	cor	vat	sin	lge	lma	lve	exp	vt	tr	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes			
1	CC	1095829338	AGUILAR CEFEDA EMILY VANESSA																	EP5037	27	\$1.281.150	\$205.000	EP5037	27	\$1.281.150	\$51.300	CCF39	27	\$1.281.150	\$6.700	27	\$0	\$1	\$14.300
2	CC	1095829338	AGUILAR CEFEDA EMILY VANESSA																	EP5037	3	\$142.350	\$22.800	EP5037	3	\$142.350	\$0	CCF39	0	\$0	\$0	0	\$0	\$1	\$28.500
3	CC	1105758623	AGUIRRE SOLIPALUZ AERY																	EP5037	30	\$1.423.500	\$227.800	EP5037	30	\$1.423.500	\$57.000	CCF39	30	\$1.423.500	\$7.500	30	\$0	\$1	\$349.300
4	CC	1095827250	ALARCON SANCHEZ ANA LUZMAR	X																EP5002	22	\$1.043.900	\$167.100	EP5002	22	\$1.043.900	\$41.800	CCF39	22	\$1.043.900	\$5.500	22	\$0	\$1	\$256.200
5	CC	1095827250	ALARCON SANCHEZ ANA LUZMAR																	EP5002	6	\$284.700	\$34.200	EP5002	6	\$284.700	\$0	CCF39	6	\$284.700	\$0	6	\$0	\$1	\$34.200
6	CC	1095827250	ALARCON SANCHEZ ANA LUZMAR																	EP5002	30	\$2.850.000	\$496.000	EP5002	30	\$2.850.000	\$114.000	CCF39	30	\$2.850.000	\$14.900	30	\$0	\$1	\$698.900
7	CC	60257676	ALVAREZ CONTRERAS MARIA INES	X																EP5002	23	\$1.091.350	\$174.700	EP5002	23	\$1.091.350	\$43.700	CCF39	23	\$1.091.350	\$5.700	23	\$0	\$1	\$267.800
8	CC	60257676	ALVAREZ CONTRERAS MARIA INES																	EP5002	5	\$237.250	\$28.500	EP5002	5	\$237.250	\$0	CCF39	5	\$237.250	\$0	5	\$0	\$1	\$28.500
9	CC	63448332	ANAYA MARTINEZ BLANCA LUCIA	X																EP5037	21	\$996.450	\$199.500	EP5037	21	\$996.450	\$39.900	CCF39	21	\$996.450	\$5.900	21	\$0	\$1	\$244.600
10	CC	63448332	ANAYA MARTINEZ BLANCA LUCIA																	EP5037	7	\$332.150	\$39.900	EP5037	7	\$332.150	\$0	CCF39	7	\$332.150	\$0	7	\$0	\$1	\$39.900
11	CC	1095807199	ANGARITA PERA YULIETH ANDREA	X																EP5002	22	\$1.043.900	\$167.100	EP5002	22	\$1.043.900	\$41.800	CCF39	22	\$1.043.900	\$5.500	22	\$0	\$1	\$256.200
12	CC	1095807199	ANGARITA PERA YULIETH ANDREA																	EP5037	15	\$711.750	\$113.600	EP5037	15	\$711.750	\$28.500	CCF39	15	\$711.750	\$3.800	15	\$0	\$1	\$174.700
13	CC	123248313	APARICIO SILVA YIN YERLEY	X																EP5037	5	\$237.250	\$28.500	EP5037	5	\$237.250	\$0	CCF39	5	\$237.250	\$0	5	\$0	\$1	\$28.500
14	CC	123248313	APARICIO SILVA YIN YERLEY																	EP5037	30	\$1.423.500	\$227.800	EP5037	30	\$1.423.500	\$57.000	CCF39	30	\$1.423.500	\$7.500	30	\$0	\$1	\$349.300
15	CC	31242717	ARAQUE RIVERO SABEL																	EP5005	16	\$759.200	\$111.500	EP5005	16	\$759.200	\$30.400	CCF39	16	\$759.200	\$4.000	16	\$0	\$1	\$186.300
16	CC	63566565	ARGUELLO GALVIS CLARA INES	X																EP5005	5	\$237.250	\$28.500	EP5005	5	\$237.250	\$0	CCF39	5	\$237.250	\$0	5	\$0	\$1	\$28.500
17	CC	63566565	ARGUELLO GALVIS CLARA INES																	EP5002	30	\$1.423.500	\$227.800	EP5002	30	\$1.423.500	\$57.000	CCF39	30	\$1.423.500	\$7.500	30	\$0	\$1	\$349.300
18	CC	63551633	ARGUELLO INFANTE LEIDY VIVIANA																	EP5010	30	\$1.423.500	\$227.800	EP5010	30	\$1.423.500	\$57.000	CCF39	30	\$1.423.500	\$7.500	30	\$0	\$1	\$349.300
19	CC	1095800849	ASCANTO DIAZ CRISTAL ROSCIO	X																EP5037	21	\$996.450	\$199.500	EP5037	21	\$996.450	\$39.900	CCF39	21	\$996.450	\$5.900	21	\$0	\$1	\$244.600
20	CC	1098701656	BASILLO CALDERON CLAUDIA PATRICIA																	EP5037	7	\$332.150	\$39.900	EP5037	7	\$332.150	\$0	CCF39	7	\$332.150	\$0	7	\$0	\$1	\$39.900
21	CC	1098701656	BASILLO CALDERON CLAUDIA PATRICIA																	EP5010	30	\$1.423.500	\$227.800	EP5010	30	\$1.423.500	\$57.000	CCF39	30	\$1.423.500	\$7.500	30	\$0	\$1	\$349.300
22	CC	1097031892	BAES DIAZ ANGELA MARIA																	EP5002	30	\$1.423.500	\$227.800	EP5002	30	\$1.423.500	\$57.000	CCF39	30	\$1.423.500	\$7.500	30	\$0	\$1	\$349.300
23	CC	1096828253	BALLESTAS JINEVEZ LUPE DEATRIZ																	EP5002	30	\$1.423.500	\$227.800	EP5002	30	\$1.423.500	\$57.000	CCF39	30	\$1.423.500	\$7.500	30	\$0	\$1	\$349.300
24	CC	1095301816	BARCO QUIROYES SILVIA LILIANA	X																EP5002	22	\$1.043.900	\$167.100	EP5002	22	\$1.043.900	\$41.800	CCF39	22	\$1.043.900	\$5.500	22	\$0	\$1	\$256.200
25	CC	39512328	BARBERA CASTRO LUIS STELLA																	EP5002	6	\$284.700	\$34.200	EP5002	6	\$284.700	\$0	CCF39	6	\$284.700	\$0	6	\$0	\$1	\$34.200
26	CC	39512328	BARBERA CASTRO LUIS STELLA																	EP5024	21	\$996.450	\$199.500	EP5024	21	\$996.450	\$39.900	CCF39	21	\$996.450	\$5.900	21	\$0	\$1	\$244.600
27	CC	60355618	BRAYO JEREZ ELIANA	X																EP5024	7	\$332.150	\$39.900	EP5024	7	\$332.150	\$0	CCF39	7	\$332.150	\$0	7	\$0	\$1	\$39.900
28	CC	60355618	BRAYO JEREZ ELIANA																	EP5037	21	\$996.450	\$199.500	EP5037	21	\$996.450	\$39.900	CCF39	21	\$996.450	\$5.900	21	\$0	\$1	\$244.600



CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT : 901,901,272 - 1
CR 31 # 51 74 ED. Torre Mardel - Of. 504
BUCARAMANGA-SANTANDER - COLOMBIA
6960407
CONTABILIDAD@MCDSAS.COM
No responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica 5613 Tarifa 0,54



Cliente	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	Vendedor	VENDEDOR PRINCIPAL
NIT	890,205,176 - 8	Teléfono	3159254408
Dirección	C6 5 # 8 25	Centro Costo	1
Ciudad	FLORIDABLANCA-SANTANDER - COLOMBIA		
Correo	contabilidad@floridablanca.gov.co		

FACTURA ELECTRÓNICA

FVE 2
Fecha y Hora de Factura
Generación 2025-03-27 10:51:04
Expedición 2025-03-27 10:54:31
Vencimiento 2025-03-27

Item	Código	Descripción	Unid	Cant	V. Unit	Valor Total
1	0010001000001	TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	UN	111,236.00	6,456.00	718,139,616.00
2	0010001000001	TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	UN	108,344.00	8,255.00	894,379,720.00
3	0010001000001	TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACION INDUSTRIALIZADA	UN	97,685.00	6,501.00	635,050,185.00
4	0010001000001	TOTAL RACIONES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	UN	25,934.00	7,032.00	182,367,888.00

Total Items 4

Total Bruto	2,429,937,409.00
Total a Pagar	\$ 2,429.937.409,00

FORMA DE PAGO	MEDIO DE PAGO
Credito Credito Clientes Nacionales	Efectivo Cuota 1 F - 002- 2 Vence el 2025-03-27 2.429.937.409,00

VALOR EN LETRAS
Dos Mil Cuatrocientos Veintinueve Millones Novecientos Treinta Y Siete Mil Cuatrocientos Nueve Pesos M/Cte

OBSERVACIONES
Periodo del 01 al 28 de febrero de 2025
Según Contrato de Prestación de Servicio No. CO1.PCCNTR.7166672
Mcd & Cia. S.A.S; Nit. 804.003.814-9; Part. 25%
Servicios Institucionales Logistic Sas; Nit. 901.163.946-1; Part. 25%
Mariela Centeno De Delgado; Nit. 27.955.529-0; Part. 10%
Superlogistica Bga S.A.S; Nit. 900.751.931-9; Part. 15%
Logistica Institucional Servir S.A.S. Bic; Nit. 901.747.916-6; Part. 25%
Realizar pago en la cta de AH # 0509000200000108 Banco BBVA a nombre de CONSORC

Firma Elaborado por : ADMINISTRADOR

Firma Recibido

Gracias por preferirnos

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. Resolución y/o Autorización de facturación No. 18764087125874 aprobado en 2025-01-13 hasta el 2027-01-13, vigencia 2 Años, prefijo FVE desde el número 1 al 500

CUFE :ece95525ff285bfc33628b19f3b5e3312397b9a0ed4f290b11e6c76cda52465af8db41485a84c79cd286e3be3287fbe4

ORIGINAL

Fabricante del Software: Sigo S.A.S - Nit: 830.048.145-8, Nombre del Software: Sigo Pyme. Proveedor tecnológico: Sigo S.A.S - Nit: 830.048.145-8

Floridablanca, 01 de abril de 2025

Señor:
ALCALDIA DE FLORIDABLANCA
Tesorería Municipal
E.S.D

Asunto: Descuento y/o retención por concepto de Estampillas

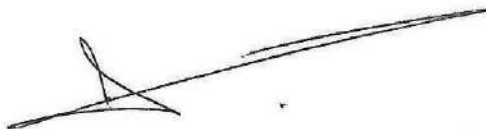
Cordial saludo,

Por medio del presente documento nos dirigimos a ustedes para solicitar los descuentos correspondientes al pago de la **estampilla municipal** del pago **parcial No 02 periodo del 01 al 28 de febrero de 2025** del contrato No **02154-2024 - CO1.PCCNTR.7166672** con fecha del 27 de diciembre de 2024 celebrado entre la alcaldía Municipal de Floridablanca y el Consorcio somos florida.

Así mismo, se adjunta el pago de estampillas departamental **No 2502500200502** pagada el día 27 de marzo de 2025 por valor **\$106.917.140** correspondiente **pago parcial No 02 periodo del 01 al 28 de febrero de 2025** del contrato No **02154-2024 - CO1.PCCNTR.7166672** con fecha del 27 de diciembre de 2024 celebrado entre la alcaldía Municipal de Floridablanca y el Consorcio Somos Florida.

Sin otro particular;

Cordialmente,



SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Recibo N°
2502500200502

Contribuyente

Trámite

CONTRATO DE SUMINISTROS

PRO HOSPITAL
PRO UIS

\$48.598.700
\$48.598.700

Total
Ordenanza 012

\$97.197.400
\$9.719.740

Total a Pagar

\$106.917.140

Contribuyente

Tipo de Doc. N.I.

Número 9019012721

Nombre CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Dirección

Municipio

Teléfono

Departamento

(415)7709998038639(8020)02502500200502(3900)00000106917140(96)20250402

VALOR BASE 2.429.937.409

VALOR TOTAL CONTRATO 48.313.397.880

VALOR ORDEN DE PAGO 2.429.937.409

FECHA CONTRATO 27/12/2024

NRO. CONTRATO 7166672

NUMERO ORDEN DE PAGO 002

Fecha de Expedición 2025/03/27 Fecha Limite de Pago 2025/04/02

Con destino a: Alcaldía de Floridablanca

Trámite

Trámite

CONTRATO DE SUMINISTROS

Con destino a: Alcaldía de Floridablanca

Tipo de Doc. N.I.

Número: 9019012721

Nombre: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Dirección:

Teléfono:

Recibo N°
2502500200502



VALOR BASE 2.429.937.409
VALOR TOTAL CONTRATO 48.313.397.880
VALOR ORDEN DE PAGO 2.429.937.409
FECHA CONTRATO 27/12/2024
NRO. CONTRATO 7166672
NUMERO ORDEN DE PAGO 002

PRO HOSPITAL \$48.598.700
PRO UIS \$48.598.700
Total \$97.197.400
Ordenanza 012 \$9.719.740
Total a Pagar \$106.917.140

SYC

Trámite

CONTRATO DE SUMINISTROS

Con destino a: Alcaldía de Floridablanca

Total a Pagar

\$106.917.140

Recibo N°
2502500200502

VALOR BASE 2.429.937.409
VALOR TOTAL CONTRATO 48.313.397.880
VALOR ORDEN DE PAGO 2.429.937.409
FECHA CONTRATO 27/12/2024
NRO. CONTRATO 7166672
NUMERO ORDEN DE PAGO 002

PRO HOSPITAL \$48.598.700
PRO UIS \$48.598.700
Total \$97.197.400
Ordenanza 012 \$9.719.740

Fecha de Expedición 2025/03/27 Fecha Limite de Pago 2025/04/02

Gobernación

Trámite

CONTRATO DE SUMINISTROS

Con destino a: Alcaldía de Floridablanca

PRO HOSPITAL \$48.598.700
PRO UIS \$48.598.700

Total \$97.197.400
Ordenanza 012 \$9.719.740

Total a Pagar \$106.917.140

Recibo N°
2502500200502

Contribuyente

Tipo de Doc. N.I.

Número 9019012721

Nombre CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Dirección

Municipio

Teléfono

Departamento



VALOR BASE 2.429.937.409
VALOR TOTAL CONTRATO 48.313.397.880
VALOR ORDEN DE PAGO 2.429.937.409
FECHA CONTRATO 27/12/2024
NRO. CONTRATO 7166672
NUMERO ORDEN DE PAGO 002

Fecha de Expedición 2025/03/27
Fecha Limite de Pago 2025/04/02

Banco

Con ribuyen e

Tipo de Doc. N.I.

Número 9019012721

Nombre CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Dirección

Municipio

Teléfono

Departamento

Trámite

CONTRATO DE SUMINISTROS

Con destino a: Alcaldía de Floridablanca

Fecha de Expedición 2025/03/27

Total a Pagar

\$106.917.140



PRO HOSPITAL \$48.598.700
PRO UIS \$48.598.700

BP G. 11048001150-1
BP SYC. 22048012843-8

Total Ordenanza 012 \$97.197.400
\$9.719.740

CERTIFICAMOS QUE

Nuestro cliente **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** identificado(a) con **NIT 901.901.272-1** es cliente de nuestra sucursal desde el día 8 de enero de 2025 y se encuentra vinculado a través de la Cuenta ahorros número 00130509000200000108, la cual se encuentra vigente y hasta la fecha ha presentado un manejo conforme a lo establecido contractualmente.

El número de cuenta podrá ser utilizada en nuestros canales como se indica a continuación:

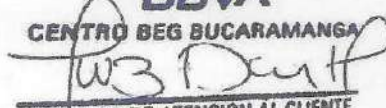
9 dígitos: 509000108

16 dígitos: 0509000200000108

20 dígitos: 0013050900020000108

La presente se expide en Bucaramanga, a los (8) días del mes de enero de 2025.

Dirigido a: ***QUIEN PUEDA INTERESAR***

BBVA
CENTRO BCB BUCARAMANGA

AUXILIAR DE ATENCIÓN AL CLIENTE

FIRMA AUTORIZADA
BANCA DE EMPRESAS E INSTITUCIONES BUCARAMANGA
BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA S.A. "BBVA"