Floridablanca, 07 de Mayo de 2025

Señor,

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Operador Suministro Programa de Alimentación Escolar

Asunto: Recepción de Informe No. 03 vigencia 2025, Periodo del 01/03/2025 hasta el 31/03/2025, Correspondiente al seguimiento del mes de Marzo por parte del contratista CONSORCIO SOMOS FLORIDA Contrato No. CO1.PCCNTR.7166672

Cordial saludo,

Por medio del presente, el Equipo profesional de apoyo a la Supervisión del PAE del municipio de Floridablanca recibe el informe correspondiente No. 03 vigencia 2025, Periodo del 01/03/2025 hasta el 31/03/2025, correspondiente al seguimiento del mes de Marzo, se recibió el informe el 06 de Mayo de 2025 desde el folio **13597** al **17957** folios adjuntando los siguientes anexos:

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA				
0	INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 - CD		**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 - CD	13597-13711
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 actividades y entregables conforme a lo estipulado, evidenciándose el logro de los objetivos contractuales y garantizando la satisfacción de los requerimientos establecidos.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 - CD **ANEXO 1.** MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL.	13597-13711 13712-13769
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 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 - CD	13597-13711

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 2**. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO.	13770-13771
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 3 periodo del 01 al 31 de marzo de 2025 – cd.	**ANEXO 0**. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 – CD	13597-13711
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 07/03/2025** • **Comité Seguimiento PAE 14/03/2025** • **Comité Seguimiento PAE 21/03/2025** • **Comité Seguimiento PAE 28/03/2025** Durante este periodo se participó de los siguientes comités CAEs: • **Instituto Rafael Pombo** • **Instituto Gabriel García Márquez** • **Instituto Técnico La Cumbre** • **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán**	**ANEXO 3.** COPIAS DE ACTAS DE COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES. **ANEXO 4 .** COPIAS DE ACTAS REUNIONES DE COMITES CAE	13772-13896 13897-13928
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 integral del contrato.	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 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 DE COBERTURA **ANEXO 6.** EJECUCION DE RECURSOS **ANEXO 7**. CERTIFICADO INEJECUCION DE RECURSOS	13929-13939 13940-13941 13942-13943
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 07/03/2025** • **Comité Seguimiento PAE 14/03/2025** • **Comité Seguimiento PAE 21/03/2025**	**ANEXO 8**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO **ANEXO 3**. COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES.	13944-14248 14249-14355 14356-14782

		• **Comité Seguimiento PAE 28/03/2025**		13772-13896
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 11**. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER LA RESERVA Y CONFIDENCIALIDAD DE TODA LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA PARA EL DESARROLLO DEL OBJETO DEL CONTRATO.	14783-14784
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.	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 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	16522-16976
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 debidamente documentada, evidenciando la adherencia a lo establecido en el contrato.	**ANEXO 0**. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 – OD	13597-13711
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 12.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER ACTUALIZADO EL DOMICILIO DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN	14785-14786
13	Defender en todas sus actuaciones los intereses del MUNICIPIO y de los fondos a su cargo según corresponda y	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	**ANEXO 13**. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA	

	obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales.	actuó con lealtad y buena fe durante todas las etapas del proceso contractual.	OBLIGACION EL CUAL SE ACTUÓ CON LEALTAD Y BUENA FE DURANTE TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO CONTRACTUAL EN EL PERÍODO DE EJECUCIÓN.	14787-14788
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.*	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.	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 14.** 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, BPM, EXAMENES MEDICO, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION	14789-14862
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	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. Para el personal de ingreso durante el período en ejecución, los siguientes soportes: *Evaluación de inducción y reinducción en SST *Formato de Inducción.	**ANEXO 15**. FICHA TECNICA DE CAPACITACIÓN, LISTADOS DE ASISTENCIA Y EVALUACIONES DEL SST DEL PERSONAL DEL PERIODO **ANEXO 15.1** EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST Y FORMATO DE INDUCCCION DEL PERSONAL DE INGRESO DEL PERIODO.	14863-15002 15003-15014

	obligación y solicitar al contratista formato de entrega de los elementos de protección personal que lleve la firma de 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 16.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN NO SE PRESENTARON IRREGULARIDADES.	15015-15016
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 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 – CD	13597-13711
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 17**. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER 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 DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN	15017-15018
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 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 – CD	13597-13711
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 18**. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	15019-15040
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 *informe de ejecución No. 1* mes de enero en el *anexo 16* con folios del *6725 al 6727.*	Soporte entregado en el *informe de ejecución No. 1* mes de enero en el *anexo 16* 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 18.** DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	15019-15040
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 19.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN NO SE PRESENTARON MODIFICACIONES NI PARCIAL NI TOTAL EN LAS ESPECIFICACIONES Y CANTIDADES DE LOS ELEMENTOS OBJETOS DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN	15041-15042
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 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 – CD	13597-13711
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 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 – CD	13597-13711
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 cumplimiento de los requerimientos y estándares establecidos.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 – CD	13597-13711
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 37.** ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS E INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS.	15759-15874

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
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 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 - CD	13597-13711

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.	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 20**. FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION AL PERSONAL EN CALIDAD E INOCUIDAD **ANEXO 21.** MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 22.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 66**. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	15043-15056 15057-15064 15065-15097 16977-17040
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 Víveres que son congruentes con las Minutas Patrón aprobadas.	**ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	16522-16976
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 Escolar y sus estándares mínimos en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 23.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	15098-15104
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	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: • La Castellana • Instituto Vericute • Colegio Técnico Vicente Azuero sede A	**ANEXO 24**. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA	15105-15127

	vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos.	• Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán - A • Instituto José A. Morales • Ecológico Palmeras • Ecológico Casiano Bajo • Ecológico Casiano Alto • Fé y Alegría • Instituto Belencito • Instituto Técnico La Cumbre • Colegio Metropolitano del Sur • Instituto Andrés Bello		
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.	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 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.	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.	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.
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.	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 25**. RELACIÓN DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	15128-15393
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 1**. MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL. **ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	13712-13769 16522-16976
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 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.	**ANEXO 26**. 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	15394-15401

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 21.** MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 8**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	15057-15064 16522-16976 13944-14248 14249-14355 14356-14782
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 8** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	13944-14248 14249-14355 14356-14782
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 riegos 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 Ecológico Casiano Bajo.	**ANEXO 10**. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO **ANEXO 27**. RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL	14356-14782 15402-15436
16	Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo	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 8**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA. **ANEXO 9.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE	13944-14248 14249-14355

	establecido en la normatividad vigente.		PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10**. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	14356-14782
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 8**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA. **ANEXO 9**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10**. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	13944-14248 14249-14355 14356-14782
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 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 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 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	16522-16976
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 especifica mensual para todas las sedes educativas del municipio de Floridablanca.	**ANEXO 66**. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	16977-17040
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" -	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	**ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 67**. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	16522-16976

	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.	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 víveres que soportan los ciclos de menús y las Planillas de Entrega a los beneficiarios.		17041-17867
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 asi 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 5.** CERTIFICADO DE COBERTURA **ANEXO 67.** PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	13929-13939 17041-17867
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	Para la ejecución del Programa de alimentación Escolar PAE del municipio de Floridablanca del mes de MARZO DE 2025, se realizaron 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 Superiores al 30%,	**ANEXO 28.** CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	15437-15442

	apoyar la producción local y 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	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.	**ANEXO 29.** FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 30.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 31.** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE. **ANEXO 32** CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	15443-15458 15459-15470 15471-15474 15475-15476
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.	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 3 PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 – CD	13597-13711
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 66**. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	16977-17040

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 de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.	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 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: • La Castellana • Instituto Vericute • Colegio Técnico Vicente Azuero sede A • Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán – A • Instituto José A. Morales • Ecológico Palmeras • Ecológico Casiano Bajo • Ecológico Casiano Alto • Fé y Alegría • Instituto Belencito • Instituto Técnico La Cumbre • Colegio Metropolitano del Sur • Instituto Andrés Bello	**ANEXO 24**. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA	15105-15127
27	Identificar y señalizar 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 período se realizó el muestreo de evidencias fotográficas de señalización de áreas en las siguientes Sedes Educativas: • Colegio Ecológico Palmeras • Colegio Metropolitano del Sur • Colegio Técnico Industrial José Elías Puyana sede C • Instituto Madre del Buen Consejo • Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán - La Empresa Se anexa muestreo de señalización en bodega de ensamble.	Muestras de afiches de señalización entregados en el *anexo No 25 Folios 688 al 708* del informe de alistamiento del contrato. **ANEXO 33.** MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 34.** MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS BODEGA DE ENSAMBLE	15477-15492 15493-15494
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 51.** ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE **ANEXO 52**. ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS – *CPA*	16226-16230 16231-16234
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 07/03/2025** • **Comité Seguimiento PAE 14/03/2025** • **Comité Seguimiento PAE 21/03/2025** • **Comité Seguimiento PAE 28/03/2025**	**ANEXO 3** COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES **ANEXO 4.** COPIAS DEACTAS REUNIONES DE COMITES CAES	13772-13896

		Durante este periodo se participó de los siguientes comités CAEs: • **Instituto Rafael Pombo** • **Instituto Gabriel García Márquez** • **Instituto Técnico La Cumbre** • **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán**		13897-13928
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 Ecológico Palmeras • Colegio Metropolitano del Sur • Colegio Técnico Industrial José Elías Puyana sede C • Instituto Madre del Buen Consejo • Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán - La Empresa	**ANEXO 37.** ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS – INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS. **ANEXO 38.** MUESTREO DE SEÑALIZACION FICHA TECNICA DEL PROGRAMA Y CANALES DE ATENCION EN SEDES EDUCATIVAS	15759-15874 15875-15881
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	15759-15874
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 40**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS JORNADA UNICA Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB..	15908-15910
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 15ervído de agua y alimentos. Durante el período de ejecución, se realizó muestreo microbiológico en la sede rural Ecológico Casiano Bajo. Se anexa resultados.	**ANEXO 27**. RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL. **ANEXO 41.** RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES CON SUMINISTRO DE AGUA POTABLE Y RESULTADO DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.	15402-15436 15911-15913
34	Realizar de forma periódica en cumplimiento a la normatividad legal vigente muestreo de	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	**ANEXO 27**. RESULTADOS PLAN DE MUESTREO	

	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.	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 período de ejecución se realizó toma de muestras según el plan y cronograma de muestreo, en la sede educativa: Colegio Floridablanca Ecológico – Casiano Bajo.	MICROBIOLOGICOS MENSUAL **ANEXO 42.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE	15402-15436 15914-15920
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 23.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	15098-15104
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. A su vez, nos permitimos entregar, la relación y soportes de las respuestas a los Hallazgos realizados durante el periodo por la ETC y la veeduría de transparencia por Santander	**ANEXO 35.** RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 36.** CERTIFICADO DE REPRESENTANTE LEGAL DURANTE EL PERIODO DE EJECUCION NO SE PRESENTARON SPQRS	15495-15756 15757-15758
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 14.** 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, BPM, EXAMENES MEDICO, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION.	14789-14862

			CARGAS – CARTA RECTORES	

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

No.	Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
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 67**. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA **ANEXO 5.** CERTIFICADO DE COBERTURA **ANEXO 6.** EJECUCION DE RECURSOS **ANEXO 7**. CERTIFICADO INEJECUCION DE RECURSOS	17041-17867 13929-13939 13940-13941 13942-13943
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 18.** DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO **ANEXO 43.** DISPERSION DE NOMINA PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	15019-15040 15921-16059
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 44.** CORREOS REMISION DE COBERTURA SEMANAL	16060-16064
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 5.** CERTIFICADO DE COBERTURA **ANEXO 67**. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	13929-13939 17041-17867
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 2**. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL Y ADMINISTRATIVO TOTAL DEL PERIODO	13770-13771

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. A su vez, nos permitimos entregar, la relación y soportes de las respuestas a los Hallazgos realizados durante el periodo por la ETC y la veeduría de transparencia por Santander.	**ANEXO 1.** MUESTREO EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES EDUCATIVAS DURANTE LA EJECUCION MENSUAL **ANEXO 35.** RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 36.** CERTIFICADO DE REPRESENTANTE LEGAL DURANTE EL PERIODO DE EJECUCION NO SE PRESNTARON SPQRS **ANEXO 37.** ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS – INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS.	13712-13769 15495-15756 15757-15758 15759-15874
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 víveres, 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 25.** RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES. **ANEXO 26.** 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 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	15128-15393 15394-15401 16522-16976
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. Se cumplió con el manual de cargas del personal manipulador, se anexa soportes de validación de manual de cargas con carta de Rectores en las sedes educativas donde por reducción de espacios por infraestructura aplicó dicho soporte.	**ANEXO 2.** RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. **ANEXO 14.** 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, BPM, EXAMENES MEDICO, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION. **ANEXO 64.** RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO **ANEXO 71.** SOPORTES DE VALIDACIÓN MANUAL DE	13770-13771 14789-14862 16516-16521 17942-17955

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 18**. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	15019-15040
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 07/03/2025** • **Comité Seguimiento PAE 14/03/2025** • **Comité Seguimiento PAE 21/03/2025** • **Comité Seguimiento PAE 28/03/2025**	**ANEXO 3.** COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES	13772-13896
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 67**. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	17041-17867
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 28.** CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 29.** FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 30.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 31:** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE. **ANEXO 32** CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS	15437-15442 15443-15458 15459-15470 15471-15474 15475-15476

			PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	
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 45.** INFORME DEL SEGUIMIENTO DE CIFRAS PARA EL REPORTE CHIP Y CORREO ELECTRONICO	16065-16067
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 6.** EJECUCION DE RECURSOS	13940-13941
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 muestra en medio físico la evidencia fotográfica de los registros de los diagnósticos de infraestructura de las cada una de las sedes educativas del programa PAE del municipio de Floridablanca. La malla matriz de los diagnósticos se encuentra en elaboración y serán entregados en su totalidad mes de octubre.	**ANEXO 46.** MUESTREO REGISTRO FOTOGRAFICO DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 47.** MUESTREO MALLA MATRIZ DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS	16068-16070 16071-16073
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 *anexo No 1 folios 10 al 15.* La copia del acta de inspección sanitaria del **centro de producción de alimentos – CPA**, se encuentra en el *anexo No 9 folios 640 al 644*, del inform– de la etapa de alistamiento del contrato.	La copia del acta de inspección sanitaria de la **bodega de ensamble** se encuentra en el *anexo No 1 folios 10 al 15.* La copia del acta de inspección sanitaria del **centro de producción de alimentos – CPA**, se encuentra en el *anexo No 9 folios 640 al 644*, del informe de la etapa de

				alistamiento del contrato.
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.	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 66**. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	16977-17040
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 20** FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION AL PERSONAL EN CALIDAD E INOCUIDAD .	15043-15056
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 26**. 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	15394-15401

OBLIGACIONES QUE SURJAN EN DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE TIENEN RELACIÓN CON EL OBJETO CONTRACTUAL

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
1		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	*Relación y documentos de vehículos presentados en el anexo No 7 folios 323 al 632* del	

	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.	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 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	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.* Plan de Saneamiento Básico del Centro de producción de alimentos – CPA, *anexo No. 13 con folios del 720 al 848.* **ANEXO 22.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 52**. ACTA VISITA CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – CPA **ANEXO 68**. INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 66**. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	15065-15097 16231-16234 17868-17930 16522-16976 16977-17040
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 22ervído de agua y alimentos.	**ANEXO 40**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS JORNADA UNICA Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. **ANEXO 41**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. **ANEXO 27**. RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL **ANEXO 42.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE	15908-15910 15911-15913 15402-15436

				15914-15920
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 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	16522-16976
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 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.	Todas las sedes educativas que iniciaron con modalidad preparado en sitio del municipio de Floridablanca, cuenta con el concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud Municipal de Floridablanca. *Los soportes fueron presentados en el informe de ejecución N°2 mes de febrero en el **anexo 46** con folios 11711-11862.* 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. Durante el presente mes en ejecución, fue focalizado en modalidad almuerzo preparado en sitio la sede educativa La empresa, perteneciente al Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán, mediante el cual, al inicio de la prestación del servicio, cuenta con concepto sanitario. Ver anexo.	Conceptos sanitarios sedes educativas del municipio de Floridablanca se encuentran soportados en *el informe de ejecución N°2 mes de febrero en el **anexo 46** con folios 11711-11862.* La copia del acta de inspección sanitaria de la **bodega de ensamble** se encuentra en el *anexo No 1 con folios 1 del 10 al 15.* La copia del acta de inspección sanitaria del **centro de producción de alimentos – CPA**, se encuentra en el *anexo No 9 con folios del 640 al 644*, del informe de la etapa de alistamiento del contrato. **ANEXO 48**. CONCEPTO SANITARIO INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMÁN SEDE H LA EMPRESA.	16074-16078
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	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*)	Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de alistamiento en: Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Preparada en Sitio; *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.*	Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de alistamiento en: Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Preparada en Sitio; *anexo No. 19 con folios 951*

	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.	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.	Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Industrializada; *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.* 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.* Plan de Saneamiento Básico de Bodega de ensamble, *anexo No. 5 con folios del 63 al 176.* Plan de Saneamiento Básico del Centro de producción de alimentos – CPA, *anexo No. 13 con folios del 720 al 848.* **ANEXO 69**. FORMATOS DILIGENCIADOS DE PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE DEL PERIODO	*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.* Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Industrializada; *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.* 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.* Plan de Saneamiento Básico de Bodega de ensamble, *anexo No. 5 con folios del 63 al 176.* Plan de Saneamiento Básico del Centro de producción de alimentos – CPA, *anexo No. 13 con folios del 720 al 848.*

				17931-17933
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 ejecución del programa. En cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura.	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 distribución.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.
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 *anexo No. 45* con folios 7583 al 7584	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de ejecución mes de enero en el *anexo No. 45* 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 realizara 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 informe de ejecución No. 1* mes de enero, *anexo No. 50* con folios *del 7604 al 7626.*	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en *el informe de ejecución No. 1* mes de enero, *anexo No. 50* 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 49**. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	16079-16132 16133-16225
10	En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar 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 51.** ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE **ANEXO 52**. ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS – *CPA*	16226-16230 16231-16234
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 evitando cualquier tipo de contaminación.	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, 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*	**ANEXO 51.** ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE **ANEXO 52**. ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS – *CPA*	16226-16230 16231-16234
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 26erví2626ónes 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 66**. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	16977-17040
13	El operador 26erví26 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	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	**ANEXO 23.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	15098-15104

	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.	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.		
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 22.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS	15065-15097
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	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 41**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. **ANEXO 42.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE	15911-15913

		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 28ervído de agua y alimentos.	CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE	15914-15920
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 atienda 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 • Ecológico Palmeras • Colegio Metropolitano del Sur • Colegio Técnico Industrial José Elías Puyana sede C. • Instituto Madre del Buen Consejo • Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán – La Empresa	El modelo y documentos de aprobación a la ficha técnica del PAE se presentó en el *anexo No 44 folios del 1817 al 1820* del informe de la etapa de alistamiento del contrato **ANEXO 38.** MUESTREO DE SEÑALIZACION DE FICHAS TÉCNICAS Y CANALES DE ATENCION EN SEDES EDUCATIVAS	15875-15881
17	Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes 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.	Se mantuvo en la sede administrativa la carpeta en físico de cada manipulador de alimentos y su participación en las diferentes etapas del 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.	**ANEXO 14.** 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, BPM, EXAMENES MEDICO, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION **ANEXO 58**. RELACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR RETIRADO EN EL PERIODO O DESVINCULACIONES DEL PERSONAL	14789-14862 16472-16485
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	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	**ANEXO 24**. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA. **ANEXO 70.** SOPORTES MANTENIMIENTO EN BODEGA DE ENSAMBLE Y CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	15105-15127 17934-17941

	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.	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 educativas: • La Castellana • Instituto Vericute • Colegio Técnico Vicente Azuero sede A • Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán – A • Instituto José A. Morales • Ecológico Palmeras • Ecológico Casiano Bajo • Ecológico Casiano Alto • Fé y Alegría • Instituto Belencito • Instituto Técnico La Cumbre • Colegio Metropolitano del Sur • Instituto Andrés Bello Para el presente período se realizaron mantenimientos de equipos en Bodega de ensamble, y en el centro de producción de alimentos-*CPA. Ver anexo 70.*		
19	El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos 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.	Se garantizó la presentación del Programa por escrito en el que son detallados todos los 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.	**ANEXO 49**. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 53**. LISTADO DE PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y CCT **ANEXO 54.** LISTADO PROVEEDORES RACION PREPARADA EN SITIO Y CCT. **ANEXO 55**. CONCEPTOS SANITARIOS DE LAS PLANTAS A PROVEEDORES **ANEXO 56**. INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION INDUSTRIALIZADA **ANEXO 57**. INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION PREPRADA EN SITIO	16079-16132 16235-16236 16237-16239 16240-16408 16409-16445 16446-16471
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	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	**ANEXO 49**. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS	16079-16132

	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.	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 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	16133-16225
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 23.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	15098-15104
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 Floridablanca.	**ANEXO 23.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	15098-15104
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	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 25.** RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	15128-15393

	de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.			
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 encentran 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 59**. MUESTRA DE REGISTO FOTOGRAFICO EN ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS DE ALIMENTOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 60.** MUESTRA DE REGISTRO FOTOGRAFICO EN ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS DE ALIMENTOS CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – CPA.	16486-16488 16489-16490
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 período se evaluaron inclusión de fichas técnicas el cual cumplieron con la normatividad le gal vigente.	**ANEXO 56**. INCLUSIÓN DE FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA **ANEXO 57.** INCLUSIÓN DE FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	16409-16445 16446-16471
26	El Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses, pudiéndose convocar 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.	Durante el periodo el operador fue convocado a reuniones de comités CAEs para la ejecución 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 Rafael Pombo • Instituto Gabriel García Márquez • Instituto Técnico La Cumbre Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán	**ANEXO 4.** COPIAS DE ACTAS REUNIONES DE COMITES CAES	13897-13928

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 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	16133-16225

ALCANCE REQUERIMIENTO TÉCNICO – NUTRICIONALES

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
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 21.** MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 8**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO **ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	15057-15064 13944-14248 14249-14355 14356-14782 16522-16976
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 cumplían 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 8**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	13944-14248 14249-14355 14356-14782
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	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 período no se presentaron faltantes ni devolución de alimentos garantizando la continuidad y calidad del servicio.	**ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 49**. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	16522-16976 16079-16132

	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.			16133-16225
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*. A su vez, se elaboraron los respectivos planes de mejoras a los hallazgos reportados en cada una de las mismas.	**ANEXO 35**. RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 51.** ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE **ANEXO 52**. ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS – *CPA*	15495-15756 16226-16230 16231-16234
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 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 39**. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	15882-15907
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, por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE del Municipio de Floridablanca. A su vez, se elaboraron los respectivos planes de mejoras a los hallazgos reportados en cada una de las mismas.	**ANEXO 35**. RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 36.** CERTIFICADO DE REPRESENTANTE LEGAL DURANTE EL PERIODO DE EJECUCION NO SE PRESENTARON SPQRS	15495-15756 15757-15758
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 período 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 25**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES. **ANEXO 26**. 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	15128-15393 15394-15401
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 período en ejecución por el equipo PAE, para garantizar la trazabilidad y el control de las operaciones.	**ANEXO 61.** OFICIOS APROBACION DE INTERCAMBIOS	16491-16511

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 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	16133-16225
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 39**. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	15882-15907
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 8**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO **ANEXO 68.** INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	13944-14248 14249-14355 14356-14782 17868-17930

OBLIGACIONES REQUERIMIENTO TÉCNICO – OBLIGACIONES SOCIALES

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
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. A su vez, se elaboraron los respectivos planes de mejoras a los hallazgos reportados en cada una de las mismas.	**ANEXO 35.** RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS	15495-15756
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 39**. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	15882-15907

OBLIGACIONES FINANCIERAS, ADMINISTRATIVAS Y JURÍDICAS

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
1	Presentar base de datos mensual del personal contratado junto con los	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	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 3	13597-13711

	soportes de pago en formato editable para la ejecución del programa durante la vigencia.	durante el período de ejecución del Programa de Alimentación Escolar. Se anexa en el cd- informe en línea de ejecución N°. 3 período del 01 al 31 de marzo de 2025.	PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2025 – CD **ANEXO 2**. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. **ANEXO 14.** 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, BPM, EXAMENES MEDICO, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION. **ANEXO 62.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B. **ANEXO 63**. RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA **ANEXO 64.** RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO	13770-13771 14789-14862 16512-16513 16514-16515 16516-16521
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 30.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 31.** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE	15459-15470 15471-15474
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 estás no han sido modificadas o adicionadas.	Soportes entregados en el *informe de ejecución No. 1 mes de enero, anexo 10 con folios del 4957 al 4968*	Soportes entregados en el *informe de ejecución No. 1 mes de enero, anexo 10 con folios del 4957 al 4968*
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 72**. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES FASE DE OPERACIÓN, ESTUDIOS DE NECESIDAD, ESTUDIOS PREVIOS, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS COMPONENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO.	17956-17957

OBLIGACIONES QUE SURJAN EN DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE TIENEN RELACIÓN CON EL OBJETO CONTRACTUAL				
No. Obli	**OBLIGACION**	**ACTIVIDAD REALIZADA**	**EVIDENCIA**	**No FOLIO**

gaci on				
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 cumplimento 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 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	16522-16976
B	Con el propósito de incentivar la vinculación de población de especial protección por condición de pobreza ofrezco conformar el equipo de trabajo de 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 ejecucion del contrato, derivado del proceso licitatorio.	Se conformó el equipo de trabajo de manipuladores integrando 12 personas, residentes en el Municipio de Floridablanca y que se encuentran inscritas en SISBEN, 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.	**ANEXO 62.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B	16512-16513
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 25**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	15128-15393
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 63.** RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA	16514-16515

DECRETO 1852 DE 2015 ARTÍCULO 2.3.10.4.6.

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	FOLIOS
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	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 1.** MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL. **ANEXO 2**. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO.	13712-13769

	LA EJECUCIÓN DEL PAE EN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL PROCESO TENGA LA IDONEIDAD Y EXPERIENCIA SUFICIENTE PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES	Se cumplió con el manual de cargas del personal manipulador, se anexa soportes de validación de manual de cargas con carta de Rectores en las sedes educativas donde por reducción de espacios por infraestructura aplicó dicho soporte.	**ANEXO 14.** 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, BPM, EXAMENES MEDICO, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION **ANEXO 62.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B. **ANEXO 63**. RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA **ANEXO 58**. RELACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR RETIRADO EN EL PERIODO O DESVINCULACIONES DEL PERSONAL **ANEXO 64**. RELACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO **ANEXO 71**. SOPORTES DE VALIDACIÓN MANUAL DE CARGAS – CARTA RECTORES	13770-13771 14789-14862 16512-16513 16514-16515 16472-16485 16516-16521 16516-16521 17942-17955
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 68.** INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	17868-17930

Se pudo verificar a través de la revisión documental que los anexos mencionados por el contratista CONSORCIO SOMOS FLORIDA se encuentran en físico debidamente foliados e igualmente se encuentra copia virtual en DRIVE del informe, resaltamos que en el anexo 72 el contratista anexa la certificación de cumplimiento de todas las obligaciones contractuales y de las actividades inherentes a garantizar la correcta ejecucion del contrato, por medio de la entrega del presente informe, la entidad en su calidad de supervisión del contrato de suministro celebrado entre CONSORCIO SOMOS FLORIDA y el Municipio de Floridablanca, recepciona los documentos tendientes a soportar la ejecucion del contrato CO1.PCCNTR.7166672, siendo estos verificados desde los diferentes componentes de Calidad e Inocuidad, Nutricional, Social, Financieros, Administrativos y Legales.

El recibido del informe correspondiente del 01 al 31 de Marzo de 2025, se realiza bajo el principio de la Buena Fe consagrado en el artículo 83 de la Constitución Política de Colombia, tomando cada uno de los archivos, documentos, certificaciones como auténticos y verdaderos, igualmente, el recibido del informe se enmarca según la sentencia SU 774 de 2014, la cual menciona que: "que con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se presumen auténticos, hecho que como se explicó, permite que sean valorados. Por

su parte, el artículo 246 del Código General del Proceso, expresa que "las copias tendrán el mismo valor probatorio del original, salvo cuando por disposición legal sea necesaria la presentación del original o de una determinada copia". También se resalta que el artículo 244 de la Ley 1564 de 2012 menciona que: "Es auténtico un documento cuando existe certeza sobre la persona que lo ha elaborado, manuscrito, firmado, o cuando exista certeza respecto de la persona a quien se atribuya el documento." Ante lo expuesto anteriormente y cumpliendo con los principios de economía, celeridad y la confianza legítima depositada en el contratista que adelanta la gestión como operador del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca, se reciben los soportes arriba detallados para el periodo comprendido del 01 al 31 de Marzo del 2025. Teniendo en cuenta lo anterior se proyecta la presente el día 07 de Mayo del 2025.

Cordialmente,

Ing. LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE
Secretaria de Educación de Floridablanca

Proyecto:

Componente Financiero: María Fernanda Infante Carreño – Equipo PAE
Mercy Lucero Sánchez Anchicoque – Equipo PAE
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 Andres Rueda – Equipo PAE
Leidy Paola Rodriguez – Equipo PAE
Aprobó: Layniker Elías Ortiz García – Líder Equipo PAE

CERTIFICACIÓN DE COBERTURA ATENDIDA

DATOS GENERALES							
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	NIT OPERADOR	901.901.272-1				
CONTRATO N°	CO1.PCCNTR.7166672	VALOR CONTRATO INICIAL	$ 48.313.397.880				
		VALOR CONTRATO ADICIONAL	$ 0				
TOTAL DIAS CONTRATADOS	360	VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 48.313.397.880				
No. RACIONES DIARIAS CONTRATADAS	18107						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA RI	5105	ALMUERZOS J.U.	5798	RPS AM/PM	5796	CCT AM/PM	1408
FECHA DE EJECUCIÓN	01 DE MARZO	Hasta	31 DE MARZO DE 2025				
DIAS ATENDIDOS	20 DIAS CALENDARIO ESCOLAR						

CERTIFICACIÓN

El suscrito Representante Legal de la entidad Contratista, certifica que se entregaron la siguiente cantidad de raciones, en las fechas señaladas y de acuerdo con la siguiente distribución:

DEPARTAMENTO	SANTANDER	MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	CÓDIGO DANE MUNICIPIO	68276

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1138	5	5.690	1138	5				5.690	$ 7.032	$ 40.012.080
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1138	5	5.690	1138	5				5.690	$ 7.032	$ 40.012.080
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1138	5	5.690	1138	5				5.690	$ 7.032	$ 40.012.080
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1138	4	4.552	1138	4				4.552	$ 7.032	$ 32.009.664
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1138	1	1.138	1138	1				1.138	$ 7.032	$ 8.002.416
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	84	5	420	84	4	336				$ 8.255	$ 2.773.680
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	84	5	420	84	5	420				$ 8.255	$ 3.467.100
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	84	5	420	84	5	420				$ 8.255	$ 3.467.100
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	84	4	336	2	4	8				$ 8.255	$ 66.040
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	84	1	84	2	1	2				$ 8.255	$ 16.510
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	162	5	810	162	4	648				$ 8.255	$ 5.349.240
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	162	5	810	162	5	810				$ 8.255	$ 6.686.550
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	162	5	810	162	5	810				$ 8.255	$ 6.686.550
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	162	4	648	283	4	1.132				$ 8.255	$ 9.344.660
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	162	1	162	283	1	283				$ 8.255	$ 2.336.165
INST GARCIA ECHEVERRY	49	5	245	49	4	196				$ 8.255	$ 1.617.980
INST GARCIA ECHEVERRY	49	5	245	49	5	245				$ 8.255	$ 2.022.475
INST GARCIA ECHEVERRY	49	5	245	49	5	245				$ 8.255	$ 2.022.475

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INST GARCIA ECHEVERRY	49	4	196	10	4	40				$ 8.255	$ 330.200
INST GARCIA ECHEVERRY	49	1	49	10	1	10				$ 8.255	$ 82.550
COL TEC VICENTE AZUERO	709	5	3.545	709	5	3.545				$ 8.255	$ 29.263.975
COL TEC VICENTE AZUERO	709	5	3.545	709	5	3.545				$ 8.255	$ 29.263.975
COL TEC VICENTE AZUERO	709	5	3.545	709	2	1.418				$ 8.255	$ 11.705.590
COL TEC VICENTE AZUERO	709	4	2.836	709	4	2.836				$ 8.255	$ 23.411.180
COL TEC VICENTE AZUERO	709	1	709	709	1	709				$ 8.255	$ 5.852.795
INST JUAN PABLO I	497	5	2.485	457	5		2.285			$ 6.456	$ 14.751.960
INST JUAN PABLO I	497	5	2.485	457	5		2.285			$ 6.456	$ 14.751.960
INST JUAN PABLO I	497	5	2.485	458	3		1.374			$ 6.456	$ 8.870.544
INST JUAN PABLO I	497	4	1.988	458	4		1.832			$ 6.456	$ 11.827.392
INST JUAN PABLO I	497	1	497	458	1		458			$ 6.456	$ 2.956.848
INST ANDRES BELLO	367	5	1.835	367	5	1.835				$ 8.255	$ 15.147.925
INST ANDRES BELLO	367	5	1.835	367	4	1.468				$ 8.255	$ 12.118.340
INST ANDRES BELLO	367	5	1.835	367	5	1.835				$ 8.255	$ 15.147.925
INST ANDRES BELLO	367	4	1.468	391	4	1.564				$ 8.255	$ 12.910.820
INST ANDRES BELLO	367	1	367	391	1	391				$ 8.255	$ 3.227.705
INST RIOFRIO	429	5	2.145	411	5		2.055			$ 6.456	$ 13.267.080
INST RIOFRIO	429	5	2.145	411	5		2.055			$ 6.456	$ 13.267.080
INST RIOFRIO	429	5	2.145	413	3		1.239			$ 6.456	$ 7.998.984
INST RIOFRIO	429	4	1.716	415	4		1.660			$ 6.456	$ 10.716.960
INST RIOFRIO	429	1	429	413	1		413			$ 6.456	$ 2.666.328
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	80	5	400	72	5		360			$ 6.456	$ 2.324.160
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	80	5	400	72	5		360			$ 6.456	$ 2.324.160
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	80	5	400	73	3		219			$ 6.456	$ 1.413.864
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	80	4	320	72	4		288			$ 6.456	$ 1.859.328
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	80	1	80	72	1		72			$ 6.456	$ 464.832
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	33	5	165	28	5		140			$ 6.456	$ 903.840
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	33	5	165	28	5		140			$ 6.456	$ 903.840
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	33	5	165	28	3		84			$ 6.456	$ 542.304
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	33	4	132	28	4		112			$ 6.456	$ 723.072
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	33	1	33	28	1		28			$ 6.456	$ 180.768
INST RUR ALTO DE MANTILLA	96	5	480	90	5		450			$ 6.456	$ 2.905.200
INST RUR ALTO DE MANTILLA	96	5	480	90	5		450			$ 6.456	$ 2.905.200
INST RUR ALTO DE MANTILLA	96	5	480	93	3		279			$ 6.456	$ 1.801.224
INST RUR ALTO DE MANTILLA	96	4	384	93	4		372			$ 6.456	$ 2.401.632
INST RUR ALTO DE MANTILLA	96	1	96	93	1		93			$ 6.456	$ 600.408
INST RUR LA JUDIA	15	5	75	18	5		90			$ 6.456	$ 581.040
INST RUR LA JUDIA	15	5	75	18	5		90			$ 6.456	$ 581.040
INST RUR LA JUDIA	15	5	75	20	3		60			$ 6.456	$ 387.360
INST RUR LA JUDIA	15	4	60	20	4		80			$ 6.456	$ 516.480
INST RUR LA JUDIA	15	1	15	20	1		20			$ 6.456	$ 129.120

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INST RURAL GUAYANAS	6	5	30	9	5		45			$ 6.456	$ 290.520
INST RURAL GUAYANAS	6	5	30	9	5		45			$ 6.456	$ 290.520
INST RURAL GUAYANAS	6	5	30	9	5		45			$ 6.456	$ 290.520
INST RURAL GUAYANAS	6	4	24	9	4		36			$ 6.456	$ 232.416
INST RURAL GUAYANAS	6	1	6	9	1		9			$ 6.456	$ 58.104
INSTITUTO RURAL HELECHALES	83	5	415	78	5		390			$ 6.456	$ 2.517.840
INSTITUTO RURAL HELECHALES	83	5	415	78	5		390			$ 6.456	$ 2.517.840
INSTITUTO RURAL HELECHALES	83	5	415	78	3		234			$ 6.456	$ 1.510.704
INSTITUTO RURAL HELECHALES	83	4	332	78	4		312			$ 6.456	$ 2.014.272
INSTITUTO RURAL HELECHALES	83	1	83	78	1		78			$ 6.456	$ 503.568
INST RUR LOS CAUCHOS	96	5	480	84	5		420			$ 6.456	$ 2.711.520
INST RUR LOS CAUCHOS	96	5	480	84	5		420			$ 6.456	$ 2.711.520
INST RUR LOS CAUCHOS	96	5	480	88	3		264			$ 6.456	$ 1.704.384
INST RUR LOS CAUCHOS	96	4	384	88	4		352			$ 6.456	$ 2.272.512
INST RUR LOS CAUCHOS	96	1	96	88	1		88			$ 6.456	$ 568.128
INSTITUTO RURAL PALMERAS	16	5	80	11	5		55			$ 6.456	$ 355.080
INSTITUTO RURAL PALMERAS	16	5	80	11	5		55			$ 6.456	$ 355.080
INSTITUTO RURAL PALMERAS	16	5	80	11	3		33			$ 6.456	$ 213.048
INSTITUTO RURAL PALMERAS	16	4	64	11	4		44			$ 6.456	$ 284.064
INSTITUTO RURAL PALMERAS	16	1	16	11	1		11			$ 6.456	$ 71.016
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	196	5	980	196	5		980			$ 6.456	$ 6.326.880
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	196	5	980	196	5		980			$ 6.456	$ 6.326.880
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	196	5	980	191	3		573			$ 6.456	$ 3.699.288
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	196	4	784	201	4		804			$ 6.456	$ 5.190.624
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	196	1	196	199	1		199			$ 6.456	$ 1.284.744
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	139	5	695	147	5	735				$ 8.255	$ 6.067.425
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	139	5	695	147	5	735				$ 8.255	$ 6.067.425
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	139	5	695	147	3	441				$ 8.255	$ 3.640.455
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	139	4	556	137	4	548				$ 8.255	$ 4.523.740
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	139	1	139	137	1	137				$ 8.255	$ 1.130.935
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	440	5	2.200	440	5	2.200				$ 8.255	$ 18.161.000
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	440	5	2.200	440	5	2.200				$ 8.255	$ 18.161.000
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	440	5	2.200	440	5	2.200				$ 8.255	$ 18.161.000
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	440	4	1.760	396	4	1.584				$ 8.255	$ 13.075.920
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	440	1	440	396	1	396				$ 8.255	$ 3.268.980
LA CASTELLANA	220	5	1.100	220	5	1.100				$ 8.255	$ 9.080.500
LA CASTELLANA	220	5	1.100	220	5	1.100				$ 8.255	$ 9.080.500
LA CASTELLANA	220	5	1.100	220	5	1.100				$ 8.255	$ 9.080.500
LA CASTELLANA	220	4	880	272	4	1.088				$ 8.255	$ 8.981.440
LA CASTELLANA	220	1	220	272	1	272				$ 8.255	$ 2.245.360
FUNDESAN	150	5	750	150	5	750				$ 8.255	$ 6.191.250
FUNDESAN	150	5	750	150	5	750				$ 8.255	$ 6.191.250

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
FUNDESAN	150	5	750	150	5	750				$ 8.255	$ 6.191.250
FUNDESAN	150	4	600	168	4	672				$ 8.255	$ 5.547.360
FUNDESAN	150	1	150	168	1	168				$ 8.255	$ 1.386.840
FE Y ALEGRIA	611	5	3.055	611	5	3.055				$ 8.255	$ 25.219.025
FE Y ALEGRIA	611	5	3.055	611	5	3.055				$ 8.255	$ 25.219.025
FE Y ALEGRIA	611	5	3.055	611	5	3.055				$ 8.255	$ 25.219.025
FE Y ALEGRIA	611	4	2.444	572	4	2.288				$ 8.255	$ 18.887.440
FE Y ALEGRIA	611	1	611	572	1	572				$ 8.255	$ 4.721.860
LAS VILLAS	165	5	825	165	5		825			$ 6.456	$ 5.326.200
LAS VILLAS	165	5	825	165	5		825			$ 6.456	$ 5.326.200
LAS VILLAS	165	5	825	165	5		825			$ 6.456	$ 5.326.200
LAS VILLAS	165	4	660	178	4		712			$ 6.456	$ 4.596.672
LAS VILLAS	165	1	165	178	1		178			$ 6.456	$ 1.149.168
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	765	5	3.825	765	4	3.060				$ 8.255	$ 25.260.300
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	765	5	3.825	765	5	3.825				$ 8.255	$ 31.575.375
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	765	5	3.825	765	4	3.060				$ 8.255	$ 25.260.300
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	765	4	3.060	805	4	3.220				$ 8.255	$ 26.581.100
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	765	1	765	805	1	805				$ 8.255	$ 6.645.275
INSTITUTO SANTA ANA	610	5	3.050	610	4		2.440			$ 6.456	$ 15.752.640
INSTITUTO SANTA ANA	610	5	3.050	610	5		3.050			$ 6.456	$ 19.690.800
INSTITUTO SANTA ANA	610	5	3.050	610	3		1.830			$ 6.456	$ 11.814.480
INSTITUTO SANTA ANA	610	4	2.440	626	4		2.504			$ 6.456	$ 16.165.824
INSTITUTO SANTA ANA	610	1	610	626	1		626			$ 6.456	$ 4.041.456
INSTITUTO FLORICCE	305	5	1.525	336	4	1.344				$ 8.255	$ 11.094.720
INSTITUTO FLORICCE	305	5	1.525	336	4	1.344				$ 8.255	$ 11.094.720
INSTITUTO FLORICCE	305	5	1.525	344	4	1.376				$ 8.255	$ 11.358.880
INSTITUTO FLORICCE	305	4	1.220	343	4	1.372				$ 8.255	$ 11.325.860
INSTITUTO FLORICCE	305	1	305	343	1	343				$ 8.255	$ 2.831.465
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	243	5	1.215	243	5			1.215		$ 6.501	$ 7.898.715
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	243	5	1.215	243	5			1.215		$ 6.501	$ 7.898.715
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	243	5	1.215	243	5			1.215		$ 6.501	$ 7.898.715
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	243	4	972	227	4			908		$ 6.501	$ 5.902.908
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	243	1	243	227	1			227		$ 6.501	$ 1.475.727
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	204	5	1.020	204	5			1.020		$ 6.501	$ 6.631.020
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	204	5	1.020	204	5			1.020		$ 6.501	$ 6.631.020
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	204	5	1.020	204	5			1.020		$ 6.501	$ 6.631.020
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	204	4	816	345	4			1.380		$ 6.501	$ 8.971.380
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	204	1	204	345	1			345		$ 6.501	$ 2.242.845
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	421	5	2.105	421	5			2.105		$ 6.501	$ 13.684.605
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	421	5	2.105	421	5			2.105		$ 6.501	$ 13.684.605
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	421	5	2.105	421	5			2.105		$ 6.501	$ 13.684.605
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	421	4	1.684	311	4			1.244		$ 6.501	$ 8.087.244

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	421	1	421	311	1			311		$ 6.501	$ 2.021.811
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	5	120	24	5	120				$ 8.255	$ 990.600
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	5	120	24	5	120				$ 8.255	$ 990.600
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	5	120	24	4	96				$ 8.255	$ 792.480
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	4	96	24	4	96				$ 8.255	$ 792.480
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	1	24	24	1	24				$ 8.255	$ 198.120
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	190	5	950	190	5			950		$ 6.501	$ 6.175.950
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	190	5	950	190	5			950		$ 6.501	$ 6.175.950
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	190	5	950	190	5			950		$ 6.501	$ 6.175.950
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	190	4	760	175	4			700		$ 6.501	$ 4.550.700
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	190	1	190	175	1			175		$ 6.501	$ 1.137.675
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	198	5	990	198	5			990		$ 6.501	$ 6.435.990
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	198	5	990	198	5			990		$ 6.501	$ 6.435.990
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	198	5	990	198	5			990		$ 6.501	$ 6.435.990
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	198	4	792	198	4			792		$ 6.501	$ 5.148.792
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	198	1	198	198	1			198		$ 6.501	$ 1.287.198
INSTITUTO JOSE A MORALES	268	5	1.340	268	5		1.340			$ 6.456	$ 8.651.040
INSTITUTO JOSE A MORALES	268	5	1.340	268	5		1.340			$ 6.456	$ 8.651.040
INSTITUTO JOSE A MORALES	268	5	1.340	268	5		1.340			$ 6.456	$ 8.651.040
INSTITUTO JOSE A MORALES	268	4	1.072	258	4		1.032			$ 6.456	$ 6.662.592
INSTITUTO JOSE A MORALES	268	1	268	258	1		258			$ 6.456	$ 1.665.648
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	5	455	91	5	455				$ 8.255	$ 3.756.025
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	5	455	91	5	455				$ 8.255	$ 3.756.025
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	5	455	91	5	455				$ 8.255	$ 3.756.025
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	4	364	91	4	364				$ 8.255	$ 3.004.820
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	1	91	91	1	91				$ 8.255	$ 751.205
INSTITUTO EL CARMEN	500	5	2.500	500	5		2.500			$ 6.456	$ 16.140.000
INSTITUTO EL CARMEN	500	5	2.500	500	5		2.500			$ 6.456	$ 16.140.000
INSTITUTO EL CARMEN	500	5	2.500	500	3		1.500			$ 6.456	$ 9.684.000
INSTITUTO EL CARMEN	500	4	2.000	492	4		1.968			$ 6.456	$ 12.705.408
INSTITUTO EL CARMEN	500	1	500	492	1		492			$ 6.456	$ 3.176.352
INSTITUTO EL CARMEN	149	5	745	149	5	745				$ 8.255	$ 6.149.975
INSTITUTO EL CARMEN	149	5	745	149	5	745				$ 8.255	$ 6.149.975
INSTITUTO EL CARMEN	149	5	745	149	3	447				$ 8.255	$ 3.689.985
INSTITUTO EL CARMEN	149	4	596	143	4	572				$ 8.255	$ 4.721.860
INSTITUTO EL CARMEN	149	1	149	143	1	143				$ 8.255	$ 1.180.465
INSTITUTO VILLALUZ	143	5	715	143	5		715			$ 6.456	$ 4.616.040
INSTITUTO VILLALUZ	143	5	715	143	5		715			$ 6.456	$ 4.616.040
INSTITUTO VILLALUZ	143	5	715	143	3		429			$ 6.456	$ 2.769.624
INSTITUTO VILLALUZ	143	4	572	166	4		664			$ 6.456	$ 4.286.784
INSTITUTO VILLALUZ	143	1	143	166	1		166			$ 6.456	$ 1.071.696
INSTITUTO VILLALUZ	62	5	310	62	5	310				$ 8.255	$ 2.559.050

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO VILLALUZ	62	5	310	62	5	310				$ 8.255	$ 2.559.050
INSTITUTO VILLALUZ	62	5	310	62	3	186				$ 8.255	$ 1.535.430
INSTITUTO VILLALUZ	62	4	248	50	4	200				$ 8.255	$ 1.651.000
INSTITUTO VILLALUZ	62	1	62	50	1	50				$ 8.255	$ 412.750
INSTITUTO VERICUTE	54	5	270	48	5		240			$ 6.456	$ 1.549.440
INSTITUTO VERICUTE	54	5	270	48	5		240			$ 6.456	$ 1.549.440
INSTITUTO VERICUTE	54	5	270	50	3		150			$ 6.456	$ 968.400
INSTITUTO VERICUTE	54	4	216	50	4		200			$ 6.456	$ 1.291.200
INSTITUTO VERICUTE	54	1	54	50	1		50			$ 6.456	$ 322.800
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	901	5	4.505	901	5		4.505			$ 6.456	$ 29.084.280
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	901	5	4.505	901	5		4.505			$ 6.456	$ 29.084.280
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	901	4	3.604	901	3		2.703			$ 6.456	$ 17.450.568
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	901	1	901	24	1		24			$ 6.456	$ 154.944
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	901	4	3.604	907	4		3.628			$ 6.456	$ 23.422.368
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	901	1	901	907	1		907			$ 6.456	$ 5.855.592
INSTITUTO LA TRINIDAD	472	5	2.360	472	5		2.360			$ 6.456	$ 15.236.160
INSTITUTO LA TRINIDAD	472	5	2.360	472	5		2.360			$ 6.456	$ 15.236.160
INSTITUTO LA TRINIDAD	472	4	1.888	472	3		1.416			$ 6.456	$ 9.141.696
INSTITUTO LA TRINIDAD	472	1	472	30	2		60			$ 6.456	$ 387.360
INSTITUTO LA TRINIDAD	472	4	1.888	470	4		1.880			$ 6.456	$ 12.137.280
INSTITUTO LA TRINIDAD	472	1	472	470	1		470			$ 6.456	$ 3.034.320
INSTITUTO BELENCITO	107	5	535	100	5		500			$ 6.456	$ 3.228.000
INSTITUTO BELENCITO	107	5	535	100	5		500			$ 6.456	$ 3.228.000
INSTITUTO BELENCITO	107	4	428	103	3		309			$ 6.456	$ 1.994.904
INSTITUTO BELENCITO	107	1	107	48	2		96			$ 6.456	$ 619.776
INSTITUTO BELENCITO	107	4	428	103	4		412			$ 6.456	$ 2.659.872
INSTITUTO BELENCITO	107	1	107	103	1		103			$ 6.456	$ 664.968
INST JOSE ANTONIO GALAN	338	5	1.690	338	5			1.690		$ 6.501	$ 10.986.690
INST JOSE ANTONIO GALAN	338	5	1.690	338	5			1.690		$ 6.501	$ 10.986.690
INST JOSE ANTONIO GALAN	338	5	1.690	338	5			1.690		$ 6.501	$ 10.986.690
INST JOSE ANTONIO GALAN	338	4	1.352	341	4			1.364		$ 6.501	$ 8.867.364
INST JOSE ANTONIO GALAN	338	1	338	341	1			341		$ 6.501	$ 2.216.841
INST MARY LUNA SANTOS	660	5	3.300	651	5			3.255		$ 6.501	$ 21.160.755
INST MARY LUNA SANTOS	660	5	3.300	650	5			3.250		$ 6.501	$ 21.128.250
INST MARY LUNA SANTOS	660	5	3.300	650	5			3.250		$ 6.501	$ 21.128.250
INST MARY LUNA SANTOS	660	4	2.640	650	4			2.600		$ 6.501	$ 16.902.600
INST MARY LUNA SANTOS	660	1	660	649	1			649		$ 6.501	$ 4.219.149
INST LA CUMBRE	735	5	3.675	735	5			3.675		$ 6.501	$ 23.891.175
INST LA CUMBRE	735	5	3.675	735	5			3.675		$ 6.501	$ 23.891.175
INST LA CUMBRE	735	5	3.675	735	5			3.675		$ 6.501	$ 23.891.175
INST LA CUMBRE	735	4	2.940	735	4			2.940		$ 6.501	$ 19.112.940
INST LA CUMBRE	735	1	735	735	1			735		$ 6.501	$ 4.778.235

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INST LA CUMBRE	501	5	2.505	501	5	2.505				$ 8.255	$ 20.678.775
INST LA CUMBRE	501	5	2.505	501	5	2.505				$ 8.255	$ 20.678.775
INST LA CUMBRE	501	5	2.505	501	3	1.503				$ 8.255	$ 12.407.265
INST LA CUMBRE	501	4	2.004	501	4	2.004				$ 8.255	$ 16.543.020
INST LA CUMBRE	501	1	501	501	1	501				$ 8.255	$ 4.135.755
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	270	5	1.350	267	5				1.335	$ 7.032	$ 9.387.720
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	270	5	1.350	266	5				1.330	$ 7.032	$ 9.352.560
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	270	5	1.350	269	3				807	$ 7.032	$ 5.674.824
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	270	4	1.080	281	4				1.124	$ 7.032	$ 7.903.968
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	270	1	270	281	1				281	$ 7.032	$ 1.975.992
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	24	5	120	24	5	120				$ 8.255	$ 990.600
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	24	5	120	24	5	120				$ 8.255	$ 990.600
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	24	5	120	24	3	72				$ 8.255	$ 594.360
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	24	4	96	13	4	52				$ 8.255	$ 429.260
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	24	1	24	13	1	13				$ 8.255	$ 107.315
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	205	5	1.025	205	5	1.025				$ 8.255	$ 8.461.375
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	205	5	1.025	205	5	1.025				$ 8.255	$ 8.461.375
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	205	5	1.025	205	5	1.025				$ 8.255	$ 8.461.375
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	205	4	820	204	4	816				$ 8.255	$ 6.736.080
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	205	1	205	204	1	204				$ 8.255	$ 1.684.020
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	537	5	2.685	537	5		2.685			$ 6.456	$ 17.334.360
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	537	5	2.685	537	5		2.685			$ 6.456	$ 17.334.360
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	537	5	2.685	537	5		2.685			$ 6.456	$ 17.334.360
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	537	4	2.148	537	4		2.148			$ 6.456	$ 13.867.488
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	537	1	537	537	1		537			$ 6.456	$ 3.466.872
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	359	5	1.795	335	5			1.675		$ 6.501	$ 10.889.175
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	359	5	1.795	335	5			1.675		$ 6.501	$ 10.889.175
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	359	5	1.795	343	5			1.715		$ 6.501	$ 11.149.215
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	359	4	1.436	342	4			1.368		$ 6.501	$ 8.893.368
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	359	1	359	342	1			342		$ 6.501	$ 2.223.342
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	4	5	20	4	5	20				$ 8.255	$ 165.100
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	4	5	20	4	4	16				$ 8.255	$ 132.080
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	4	5	20	4	3	12				$ 8.255	$ 99.060
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	4	4	16	5	4	20				$ 8.255	$ 165.100
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	4	1	4	5	1	5				$ 8.255	$ 41.275
INSTITUTO EL PROGRESO	349	5	1.745	349	5			1.745		$ 6.501	$ 11.344.245
INSTITUTO EL PROGRESO	349	5	1.745	349	5			1.745		$ 6.501	$ 11.344.245
INSTITUTO EL PROGRESO	349	5	1.745	349	5			1.745		$ 6.501	$ 11.344.245
INSTITUTO EL PROGRESO	349	4	1.396	358	4			1.432		$ 6.501	$ 9.309.432
INSTITUTO EL PROGRESO	349	1	349	358	1			358		$ 6.501	$ 2.327.358
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	78	5	390	72	5		360			$ 6.456	$ 2.324.160
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	78	5	390	72	5		360			$ 6.456	$ 2.324.160

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	78	5	390	74	4		296			$ 6.456	$ 1.910.976
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	78	4	312	82	4		328			$ 6.456	$ 2.117.568
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	78	1	78	81	1		81			$ 6.456	$ 522.936
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	120	5	600	120	5	600				$ 8.255	$ 4.953.000
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	120	5	600	120	5	600				$ 8.255	$ 4.953.000
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	120	5	600	120	4	480				$ 8.255	$ 3.962.400
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	120	4	480	115	4	460				$ 8.255	$ 3.797.300
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	120	1	120	115	1	115				$ 8.255	$ 949.325
ALTOS DE SAN JOSE	114	5	570	110	5		550			$ 6.456	$ 3.550.800
ALTOS DE SAN JOSE	114	5	570	110	5		550			$ 6.456	$ 3.550.800
ALTOS DE SAN JOSE	114	5	570	110	4		440			$ 6.456	$ 2.840.640
ALTOS DE SAN JOSE	114	4	456	110	4		440			$ 6.456	$ 2.840.640
ALTOS DE SAN JOSE	114	1	114	110	1		110			$ 6.456	$ 710.160
AGUABLANCA	34	5	170	36	5		180			$ 6.456	$ 1.162.080
AGUABLANCA	34	5	170	36	5		180			$ 6.456	$ 1.162.080
AGUABLANCA	34	5	170	37	4		148			$ 6.456	$ 955.488
AGUABLANCA	34	4	136	37	4		148			$ 6.456	$ 955.488
AGUABLANCA	34	1	34	37	1		37			$ 6.456	$ 238.872
ROSABLANCA	67	5	335	69	5		345			$ 6.456	$ 2.227.320
ROSABLANCA	67	5	335	69	5		345			$ 6.456	$ 2.227.320
ROSABLANCA	67	5	335	69	3		207			$ 6.456	$ 1.336.392
ROSABLANCA	67	4	268	67	4		268			$ 6.456	$ 1.730.208
ROSABLANCA	67	1	67	67	1		67			$ 6.456	$ 432.552
BUENAVISTA	15	5	75	20	5		100			$ 6.456	$ 645.600
BUENAVISTA	15	5	75	20	5		100			$ 6.456	$ 645.600
BUENAVISTA	15	5	75	20	4		80			$ 6.456	$ 516.480
BUENAVISTA	15	4	60	20	4		80			$ 6.456	$ 516.480
BUENAVISTA	15	1	15	20	1		20			$ 6.456	$ 129.120
LA EMPRESA	6	5	30	6	5			30		$ 6.501	$ 195.030
LA EMPRESA	6	5	30	6	5			30		$ 6.501	$ 195.030
LA EMPRESA	6	5	30	6	5			30		$ 6.501	$ 195.030
LA EMPRESA	6	4	24	6	4			24		$ 6.501	$ 156.024
LA EMPRESA	6	1	6	6	1	6				$ 8.255	$ 49.530
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	83	5	415	83	5	415				$ 8.255	$ 3.425.825
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	83	5	415	83	4	332				$ 8.255	$ 2.740.660
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	83	5	415	83	3	249				$ 8.255	$ 2.055.495
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	83	4	332	70	2	140				$ 8.255	$ 1.155.700
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	83	1	83	70	1	70				$ 8.255	$ 577.850
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	170	5	850	170	5	850				$ 8.255	$ 7.016.750
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	170	5	850	170	4	680				$ 8.255	$ 5.613.400
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	170	5	850	170	3	510				$ 8.255	$ 4.210.050
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	170	4	680	180	2	360				$ 8.255	$ 2.971.800

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	170	1	170	180	1	180				$ 8.255	$ 1.485.900
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	470	5	2.350	458	5		2.290			$ 6.456	$ 14.784.240
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	470	5	2.350	458	5		2.290			$ 6.456	$ 14.784.240
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	470	5	2.350	463	3		1.389			$ 6.456	$ 8.967.384
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	470	4	1.880	463	2		926			$ 6.456	$ 5.978.256
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	470	1	470	463	1		463			$ 6.456	$ 2.989.128
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	329	5	1.645	329	5			1.645		$ 6.501	$ 10.694.145
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	329	5	1.645	329	5			1.645		$ 6.501	$ 10.694.145
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	329	5	1.645	329	5			1.645		$ 6.501	$ 10.694.145
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	329	4	1.316	329	4			1.316		$ 6.501	$ 8.555.316
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	329	1	329	329	1			329		$ 6.501	$ 2.138.829
INSTITUTO EL PORVENIR	145	5	725	145	5	725				$ 8.255	$ 5.984.875
INSTITUTO EL PORVENIR	145	5	725	145	5	725				$ 8.255	$ 5.984.875
INSTITUTO EL PORVENIR	145	5	725	145	5	725				$ 8.255	$ 5.984.875
INSTITUTO EL PORVENIR	145	4	580	148	4	592				$ 8.255	$ 4.886.960
INSTITUTO EL PORVENIR	145	1	145	148	1	148				$ 8.255	$ 1.221.740
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	511	5	2.555	511	5			2.555		$ 6.501	$ 16.610.055
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	511	5	2.555	511	5			2.555		$ 6.501	$ 16.610.055
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	511	5	2.555	511	5			2.555		$ 6.501	$ 16.610.055
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	511	4	2.044	496	4			1.984		$ 6.501	$ 12.897.984
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	511	1	511	496	1			496		$ 6.501	$ 3.224.496
INSTITUTO CARACOLI	143	5	715	143	5			715		$ 6.501	$ 4.648.215
INSTITUTO CARACOLI	143	5	715	143	5			715		$ 6.501	$ 4.648.215
INSTITUTO CARACOLI	143	5	715	143	5			715		$ 6.501	$ 4.648.215
INSTITUTO CARACOLI	143	4	572	157	4			628		$ 6.501	$ 4.082.628
INSTITUTO CARACOLI	143	1	143	157	1			157		$ 6.501	$ 1.020.657
INSTITUTO RAFAEL POMBO	352	5	1.760	352	5			1.760		$ 6.501	$ 11.441.760
INSTITUTO RAFAEL POMBO	352	5	1.760	352	5			1.760		$ 6.501	$ 11.441.760
INSTITUTO RAFAEL POMBO	352	5	1.760	352	5			1.760		$ 6.501	$ 11.441.760
INSTITUTO RAFAEL POMBO	352	4	1.408	335	4			1.340		$ 6.501	$ 8.711.340
INSTITUTO RAFAEL POMBO	352	1	352	335	1			335		$ 6.501	$ 2.177.835
TOTAL			**362.140**			**103.960**	**108.615**	**100.123**	**27.637**	**-**	**$2.404.651.247**

CAJM/CAJT = Complemento Alimentario Jornada Mañana / Complemento Alimentario Jornada tarde
ALMUERZO = Almuerzo
RI : Ración Industrializada

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TOTAL RACIONES	**RACIONES CONTRATADAS**	**CANTIDAD RACIONES ENTREGADAS**	**COSTO UNITARIO**	**COSTO TOTAL**							
TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	**115.920**	**108.615**	**$ 6.456**	**$ 701.218.440**							
TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	**115.960**	**103.960**	**$ 8.255**	**$ 858.189.800**							
TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACION INDUSTRIALIZADA	**102.100**	**100.123**	**$ 6.501**	**$ 650.899.623**							
TOTAL RACIONES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	**28.160**	**27.637**	**$ 7.032**	**$ 194.343.384**							
GRAN TOTAL	**362.140**	**340.335**		**$ 2.404.651.247**							

OBSERVACIONES

La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Beneficiarios, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN:		**FLORIDABLANCA - SANTANDER**			
FECHA:	**29**	MES	**ABRIL**	DE	**2025**
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO			91.294.543		
NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL		**FIRMA Y CÉDULA**			