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 ABRIL DE 2025	Hasta	30 DE ABRIL DE 2025				
DIAS ATENDIDOS	17 DIAS						

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	4	4.552	1138	4				4.552	$ 7.032	$ 32.009.664
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	4				4.552	$ 7.032	$ 32.009.664
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1138	3	3.414	1138	3				3.414	$ 7.032	$ 24.007.248
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	2	4	8	2	4	8				$ 8.255	$ 66.040
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	2	5	10	2	5	10				$ 8.255	$ 82.550
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	2	5	10	2	4	8				$ 8.255	$ 66.040
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	2	3	6	2	3	6				$ 8.255	$ 49.530
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	283	4	1.132	283	4	1.132				$ 8.255	$ 9.344.660
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	283	5	1.415	283	5	1.415				$ 8.255	$ 11.680.825
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	283	5	1.415	283	3	849				$ 8.255	$ 7.008.495
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	283	3	849	283	3	849				$ 8.255	$ 7.008.495
INST GARCIA ECHEVERRY	10	4	40	10	4	40				$ 8.255	$ 330.200
INST GARCIA ECHEVERRY	10	5	50	10	5	50				$ 8.255	$ 412.750
INST GARCIA ECHEVERRY	10	5	50	10	3	30				$ 8.255	$ 247.650
INST GARCIA ECHEVERRY	10	3	30	10	3	30				$ 8.255	$ 247.650
COL TEC VICENTE AZUERO	709	4	2.836	709	3	2.127				$ 8.255	$ 17.558.385
COL TEC VICENTE AZUERO	709	5	3.545	709	5	3.545				$ 8.255	$ 29.263.975

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 TEC VICENTE AZUERO	709	5	3.545	709	4	2.836				$ 8.255	$ 23.411.180
COL TEC VICENTE AZUERO	709	3	2.127	709	3	2.127				$ 8.255	$ 17.558.385
INST JUAN PABLO I	458	4	1.832	458	4		1.832			$ 6.456	$ 11.827.392
INST JUAN PABLO I	458	5	2.290	458	5		2.290			$ 6.456	$ 14.784.240
INST JUAN PABLO I	457	5	2.285	457	4		1.828			$ 6.456	$ 11.801.568
INST JUAN PABLO I	457	3	1.371	457	3		1.371			$ 6.456	$ 8.851.176
INST ANDRES BELLO	391	4	1.564	391	4	1.564				$ 8.255	$ 12.910.820
INST ANDRES BELLO	391	5	1.955	391	5	1.955				$ 8.255	$ 16.138.525
INST ANDRES BELLO	391	5	1.955	391	4	1.564				$ 8.255	$ 12.910.820
INST ANDRES BELLO	391	3	1.173	391	3	1.173				$ 8.255	$ 9.683.115
INST RIOFRIO	413	4	1.652	413	4		1.652			$ 6.456	$ 10.665.312
INST RIOFRIO	412	5	2.060	412	5		2.060			$ 6.456	$ 13.299.360
INST RIOFRIO	411	5	2.055	411	4		1.644			$ 6.456	$ 10.613.664
INST RIOFRIO	410	3	1.230	410	3		1.230			$ 6.456	$ 7.940.880
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	72	4	288	72	4		288			$ 6.456	$ 1.859.328
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	72	5	360	72	5		360			$ 6.456	$ 2.324.160
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	72	5	360	72	2		144			$ 6.456	$ 929.664
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	72	3	216	72	3		216			$ 6.456	$ 1.394.496
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	28	4	112	28	4		112			$ 6.456	$ 723.072
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	28	5	140	28	5		140			$ 6.456	$ 903.840
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	29	5	145	29	2		58			$ 6.456	$ 374.448
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	29	3	87	29	3		87			$ 6.456	$ 561.672
INST RUR ALTO DE MANTILLA	93	4	372	93	4		372			$ 6.456	$ 2.401.632
INST RUR ALTO DE MANTILLA	93	5	465	93	5		465			$ 6.456	$ 3.002.040
INST RUR ALTO DE MANTILLA	94	5	470	94	3		282			$ 6.456	$ 1.820.592
INST RUR ALTO DE MANTILLA	94	3	282	94	2		188			$ 6.456	$ 1.213.728
INST RUR LA JUDIA	20	4	80	20	4		80			$ 6.456	$ 516.480
INST RUR LA JUDIA	20	5	100	20	5		100			$ 6.456	$ 645.600
INST RUR LA JUDIA	20	5	100	20	3		60			$ 6.456	$ 387.360
INST RUR LA JUDIA	20	3	60	20	2		40			$ 6.456	$ 258.240
INST RURAL GUAYANAS	9	4	36	9	4		36			$ 6.456	$ 232.416
INST RURAL GUAYANAS	9	5	45	9	5		45			$ 6.456	$ 290.520
INST RURAL GUAYANAS	9	5	45	9	3		27			$ 6.456	$ 174.312
INST RURAL GUAYANAS	9	3	27	9	2		18			$ 6.456	$ 116.208
INSTITUTO RURAL HELECHALES	78	4	312	78	4		312			$ 6.456	$ 2.014.272
INSTITUTO RURAL HELECHALES	78	5	390	78	5		390			$ 6.456	$ 2.517.840
INSTITUTO RURAL HELECHALES	78	5	390	78	3		234			$ 6.456	$ 1.510.704
INSTITUTO RURAL HELECHALES	78	3	234	78	2		156			$ 6.456	$ 1.007.136
INST RUR LOS CAUCHOS	88	4	352	88	4		352			$ 6.456	$ 2.272.512
INST RUR LOS CAUCHOS	88	5	440	88	5		440			$ 6.456	$ 2.840.640
INST RUR LOS CAUCHOS	88	5	440	88	2		176			$ 6.456	$ 1.136.256
INST RUR LOS CAUCHOS	88	3	264	88	3		264			$ 6.456	$ 1.704.384
INSTITUTO RURAL PALMERAS	11	4	44	11	4		44			$ 6.456	$ 284.064
INSTITUTO RURAL PALMERAS	10	5	50	10	5		50			$ 6.456	$ 322.800

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 RURAL PALMERAS	10	5	50	10	3		30			$ 6.456	$ 193.680
INSTITUTO RURAL PALMERAS	10	3	30	10	2		20			$ 6.456	$ 129.120
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	199	4	796	199	4		796			$ 6.456	$ 5.138.976
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	199	5	995	199	5		995			$ 6.456	$ 6.423.720
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	202	5	1.010	202	3		606			$ 6.456	$ 3.912.336
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	202	3	606	202	3		606			$ 6.456	$ 3.912.336
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	137	4	548	137	4	548				$ 8.255	$ 4.523.740
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	137	5	685	137	5	685				$ 8.255	$ 5.654.675
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	137	5	685	137	3	411				$ 8.255	$ 3.392.805
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	137	3	411	137	3	411				$ 8.255	$ 3.392.805
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	396	4	1.584	396	4	1.584				$ 8.255	$ 13.075.920
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	396	5	1.980	396	5	1.980				$ 8.255	$ 16.344.900
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	396	5	1.980	396	4	1.584				$ 8.255	$ 13.075.920
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	396	3	1.188	396	3	1.188				$ 8.255	$ 9.806.940
LA CASTELLANA	272	4	1.088	272	4	1.088				$ 8.255	$ 8.981.440
LA CASTELLANA	272	5	1.360	272	5	1.360				$ 8.255	$ 11.226.800
LA CASTELLANA	269	5	1.345	269	4	1.076				$ 8.255	$ 8.882.380
LA CASTELLANA	269	3	807	269	3	807				$ 8.255	$ 6.661.785
FUNDESAN	168	4	672	168	4	672				$ 8.255	$ 5.547.360
FUNDESAN	168	5	840	168	5	840				$ 8.255	$ 6.934.200
FUNDESAN	168	5	840	168	4	672				$ 8.255	$ 5.547.360
FUNDESAN	168	3	504	168	3	504				$ 8.255	$ 4.160.520
FE Y ALEGRIA	572	4	2.288	572	4	2.288				$ 8.255	$ 18.887.440
FE Y ALEGRIA	572	5	2.860	572	5	2.860				$ 8.255	$ 23.609.300
FE Y ALEGRIA	572	5	2.860	572	4	2.288				$ 8.255	$ 18.887.440
FE Y ALEGRIA	572	3	1.716	572	3	1.716				$ 8.255	$ 14.165.580
LAS VILLAS	178	4	712	178	4		712			$ 6.456	$ 4.596.672
LAS VILLAS	177	5	885	177	5		885			$ 6.456	$ 5.713.560
LAS VILLAS	178	5	890	178	4		712			$ 6.456	$ 4.596.672
LAS VILLAS	178	3	534	178	3		534			$ 6.456	$ 3.447.504
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	805	4	3.220	805	4	3.220				$ 8.255	$ 26.581.100
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	804	5	4.020	804	5	4.020				$ 8.255	$ 33.185.100
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	802	5	4.010	802	4	3.208				$ 8.255	$ 26.482.040
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	802	3	2.406	802	3	2.406				$ 8.255	$ 19.861.530
INSTITUTO SANTA ANA	626	4	2.504	626	4		2.504			$ 6.456	$ 16.165.824
INSTITUTO SANTA ANA	626	5	3.130	626	5		3.130			$ 6.456	$ 20.207.280
INSTITUTO SANTA ANA	626	5	3.130	626	4		2.504			$ 6.456	$ 16.165.824
INSTITUTO SANTA ANA	626	3	1.878	626	3		1.878			$ 6.456	$ 12.124.368
INSTITUTO FLORICCE	343	4	1.372	343	4	1.372				$ 8.255	$ 11.325.860
INSTITUTO FLORICCE	343	5	1.715	343	5	1.715				$ 8.255	$ 14.157.325
INSTITUTO FLORICCE	343	5	1.715	343	4	1.372				$ 8.255	$ 11.325.860
INSTITUTO FLORICCE	343	3	1.029	343	3	1.029				$ 8.255	$ 8.494.395
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	227	4	908	227	4			908		$ 6.501	$ 5.902.908
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	227	5	1.135	227	5			1.135		$ 6.501	$ 7.378.635

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 A	227	5	1.135	227	4			908		$ 6.501	$ 5.902.908
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	227	3	681	227	3			681		$ 6.501	$ 4.427.181
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	345	4	1.380	345	4			1.380		$ 6.501	$ 8.971.380
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	345	5	1.725	345	5			1.725		$ 6.501	$ 11.214.225
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	345	5	1.725	345	4			1.380		$ 6.501	$ 8.971.380
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	345	3	1.035	345	3			1.035		$ 6.501	$ 6.728.535
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	311	4	1.244	311	4			1.244		$ 6.501	$ 8.087.244
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	311	5	1.555	311	5			1.555		$ 6.501	$ 10.109.055
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	311	5	1.555	311	4			1.244		$ 6.501	$ 8.087.244
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	311	3	933	311	3			933		$ 6.501	$ 6.065.433
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	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	3	72	24	3	72				$ 8.255	$ 594.360
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	175	4	700	175	4			700		$ 6.501	$ 4.550.700
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	175	5	875	175	5			875		$ 6.501	$ 5.688.375
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	175	5	875	175	4			700		$ 6.501	$ 4.550.700
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	175	3	525	175	3			525		$ 6.501	$ 3.413.025
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	198	4	792	198	4			792		$ 6.501	$ 5.148.792
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	4			792		$ 6.501	$ 5.148.792
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	198	3	594	198	3			594		$ 6.501	$ 3.861.594
INSTITUTO JOSE A MORALES	258	4	1.032	258	4		1.032			$ 6.456	$ 6.662.592
INSTITUTO JOSE A MORALES	258	5	1.290	258	4		1.032			$ 6.456	$ 6.662.592
INSTITUTO JOSE A MORALES	258	5	1.290	258	4		1.032			$ 6.456	$ 6.662.592
INSTITUTO JOSE A MORALES	258	3	774	258	3		774			$ 6.456	$ 4.996.944
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	4	364	91	4	364				$ 8.255	$ 3.004.820
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	5	455	91	4	364				$ 8.255	$ 3.004.820
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	5	455	91	4	364				$ 8.255	$ 3.004.820
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	3	273	91	3	273				$ 8.255	$ 2.253.615
INSTITUTO EL CARMEN	492	4	1.968	492	4		1.968			$ 6.456	$ 12.705.408
INSTITUTO EL CARMEN	492	5	2.460	492	4		1.968			$ 6.456	$ 12.705.408
INSTITUTO EL CARMEN	492	5	2.460	492	4		1.968			$ 6.456	$ 12.705.408
INSTITUTO EL CARMEN	492	3	1.476	492	3		1.476			$ 6.456	$ 9.529.056
INSTITUTO EL CARMEN	143	4	572	143	4	572				$ 8.255	$ 4.721.860
INSTITUTO EL CARMEN	143	5	715	143	4	572				$ 8.255	$ 4.721.860
INSTITUTO EL CARMEN	143	5	715	143	4	572				$ 8.255	$ 4.721.860
INSTITUTO EL CARMEN	143	3	429	143	3	429				$ 8.255	$ 3.541.395
INSTITUTO VILLALUZ	166	4	664	166	4		664			$ 6.456	$ 4.286.784
INSTITUTO VILLALUZ	166	5	830	166	4		664			$ 6.456	$ 4.286.784
INSTITUTO VILLALUZ	167	5	835	167	4		668			$ 6.456	$ 4.312.608
INSTITUTO VILLALUZ	167	3	501	167	3		501			$ 6.456	$ 3.234.456
INSTITUTO VILLALUZ	50	4	200	50	4	200				$ 8.255	$ 1.651.000
INSTITUTO VILLALUZ	50	5	250	50	4	200				$ 8.255	$ 1.651.000

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	50	5	250	50	4	200				$ 8.255	$ 1.651.000
INSTITUTO VILLALUZ	50	3	150	50	3	150				$ 8.255	$ 1.238.250
INSTITUTO VERICUTE	50	4	200	50	4		200			$ 6.456	$ 1.291.200
INSTITUTO VERICUTE	50	5	250	50	4		200			$ 6.456	$ 1.291.200
INSTITUTO VERICUTE	52	5	260	52	4		208			$ 6.456	$ 1.342.848
INSTITUTO VERICUTE	52	3	156	52	3		156			$ 6.456	$ 1.007.136
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	907	4	3.628	907	3		2.721			$ 6.456	$ 17.566.776
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	907	5	4.535	907	4		3.628			$ 6.456	$ 23.422.368
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	907	5	4.535	907	4		3.628			$ 6.456	$ 23.422.368
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	907	3	2.721	907	3		2.721			$ 6.456	$ 17.566.776
INSTITUTO LA TRINIDAD	470	4	1.880	470	3		1.410			$ 6.456	$ 9.102.960
INSTITUTO LA TRINIDAD	470	5	2.350	470	4		1.880			$ 6.456	$ 12.137.280
INSTITUTO LA TRINIDAD	470	5	2.350	470	4		1.880			$ 6.456	$ 12.137.280
INSTITUTO LA TRINIDAD	470	3	1.410	470	3		1.410			$ 6.456	$ 9.102.960
INSTITUTO BELENCITO	103	4	412	103	3		309			$ 6.456	$ 1.994.904
INSTITUTO BELENCITO	103	5	515	103	4		412			$ 6.456	$ 2.659.872
INSTITUTO BELENCITO	101	5	505	101	4		404			$ 6.456	$ 2.608.224
INSTITUTO BELENCITO	101	3	303	101	3		303			$ 6.456	$ 1.956.168
INST JOSE ANTONIO GALAN	341	4	1.364	341	4			1.364		$ 6.501	$ 8.867.364
INST JOSE ANTONIO GALAN	341	5	1.705	341	5			1.705		$ 6.501	$ 11.084.205
INST JOSE ANTONIO GALAN	341	5	1.705	341	4			1.364		$ 6.501	$ 8.867.364
INST JOSE ANTONIO GALAN	341	3	1.023	341	3			1.023		$ 6.501	$ 6.650.523
INST MARY LUNA SANTOS	649	4	2.596	649	4			2.596		$ 6.501	$ 16.876.596
INST MARY LUNA SANTOS	650	5	3.250	650	5			3.250		$ 6.501	$ 21.128.250
INST MARY LUNA SANTOS	649	5	3.245	649	4			2.596		$ 6.501	$ 16.876.596
INST MARY LUNA SANTOS	649	3	1.947	649	3			1.947		$ 6.501	$ 12.657.447
INST LA CUMBRE	735	4	2.940	735	4			2.940		$ 6.501	$ 19.112.940
INST LA CUMBRE	735	5	3.675	735	5			3.675		$ 6.501	$ 23.891.175
INST LA CUMBRE	735	5	3.675	735	4			2.940		$ 6.501	$ 19.112.940
INST LA CUMBRE	735	3	2.205	735	3			2.205		$ 6.501	$ 14.334.705
INST LA CUMBRE	501	4	2.004	501	4	2.004				$ 8.255	$ 16.543.020
INST LA CUMBRE	501	5	2.505	501	5	2.505				$ 8.255	$ 20.678.775
INST LA CUMBRE	501	5	2.505	501	4	2.004				$ 8.255	$ 16.543.020
INST LA CUMBRE	501	3	1.503	501	3	1.503				$ 8.255	$ 12.407.265
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	281	4	1.124	281	4				1.124	$ 7.032	$ 7.903.968
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	281	5	1.405	281	5				1.405	$ 7.032	$ 9.879.960
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	281	5	1.405	281	4				1.124	$ 7.032	$ 7.903.968
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	281	3	843	281	2				562	$ 7.032	$ 3.951.984
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	13	4	52	13	4	52				$ 8.255	$ 429.260
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	13	5	65	13	5	65				$ 8.255	$ 536.575
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	13	5	65	13	4	52				$ 8.255	$ 429.260
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	13	3	39	13	3	39				$ 8.255	$ 321.945
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	204	4	816	204	4	816				$ 8.255	$ 6.736.080
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	204	5	1.020	204	5	1.020				$ 8.255	$ 8.420.100

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 MADRE DEL BUEN CONSEJO	204	5	1.020	204	4	816				$ 8.255	$ 6.736.080
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	204	3	612	204	3	612				$ 8.255	$ 5.052.060
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	537	4	2.148	537	4		2.148			$ 6.456	$ 13.867.488
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	4		2.148			$ 6.456	$ 13.867.488
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	537	3	1.611	537	3		1.611			$ 6.456	$ 10.400.616
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	342	4	1.368	342	4			1.368		$ 6.501	$ 8.893.368
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	342	5	1.710	342	5			1.710		$ 6.501	$ 11.116.710
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	342	5	1.710	342	4			1.368		$ 6.501	$ 8.893.368
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	342	3	1.026	342	3			1.026		$ 6.501	$ 6.670.026
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	5	4	20	5	4	20				$ 8.255	$ 165.100
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	5	5	25	5	5	25				$ 8.255	$ 206.375
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	5	5	25	5	4	20				$ 8.255	$ 165.100
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	5	3	15	5	3	15				$ 8.255	$ 123.825
INSTITUTO EL PROGRESO	358	4	1.432	358	4			1.432		$ 6.501	$ 9.309.432
INSTITUTO EL PROGRESO	358	5	1.790	358	5			1.790		$ 6.501	$ 11.636.790
INSTITUTO EL PROGRESO	358	5	1.790	358	4			1.432		$ 6.501	$ 9.309.432
INSTITUTO EL PROGRESO	358	3	1.074	358	3			1.074		$ 6.501	$ 6.982.074
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	81	4	324	81	4		324			$ 6.456	$ 2.091.744
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	81	5	405	81	5		405			$ 6.456	$ 2.614.680
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	80	5	400	80	4		320			$ 6.456	$ 2.065.920
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	80	3	240	80	3		240			$ 6.456	$ 1.549.440
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	115	4	460	115	4	460				$ 8.255	$ 3.797.300
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	115	5	575	115	5	575				$ 8.255	$ 4.746.625
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	115	5	575	115	4	460				$ 8.255	$ 3.797.300
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	115	3	345	115	3	345				$ 8.255	$ 2.847.975
ALTOS DE SAN JOSE	110	4	440	110	4		440			$ 6.456	$ 2.840.640
ALTOS DE SAN JOSE	110	5	550	110	5		550			$ 6.456	$ 3.550.800
ALTOS DE SAN JOSE	116	5	580	116	4		464			$ 6.456	$ 2.995.584
ALTOS DE SAN JOSE	116	3	348	116	3		348			$ 6.456	$ 2.246.688
AGUABLANCA	37	4	148	37	4		148			$ 6.456	$ 955.488
AGUABLANCA	37	5	185	37	5		185			$ 6.456	$ 1.194.360
AGUABLANCA	36	5	180	36	4		144			$ 6.456	$ 929.664
AGUABLANCA	36	3	108	36	3		108			$ 6.456	$ 697.248
ROSABLANCA	67	4	268	67	4		268			$ 6.456	$ 1.730.208
ROSABLANCA	67	5	335	67	5		335			$ 6.456	$ 2.162.760
ROSABLANCA	65	5	325	65	4		260			$ 6.456	$ 1.678.560
ROSABLANCA	65	3	195	65	3		195			$ 6.456	$ 1.258.920
BUENAVISTA	20	4	80	20	4		80			$ 6.456	$ 516.480
BUENAVISTA	20	5	100	20	5		100			$ 6.456	$ 645.600
BUENAVISTA	22	5	110	22	4		88			$ 6.456	$ 568.128
BUENAVISTA	22	3	66	22	3		66			$ 6.456	$ 426.096
LA EMPRESA	6	4	24	6	4	24				$ 8.255	$ 198.120
LA EMPRESA	6	5	30	6	5	30				$ 8.255	$ 247.650

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
LA EMPRESA	6	5	30	6	4	24				$ 8.255	$ 198.120
LA EMPRESA	6	3	18	6	3	18				$ 8.255	$ 148.590
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	70	4	280	70	4	280				$ 8.255	$ 2.311.400
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	70	5	350	70	5	350				$ 8.255	$ 2.889.250
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	70	5	350	70	4	280				$ 8.255	$ 2.311.400
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	70	3	210	70	3	210				$ 8.255	$ 1.733.550
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	180	4	720	180	4	720				$ 8.255	$ 5.943.600
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	180	5	900	180	5	900				$ 8.255	$ 7.429.500
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	180	5	900	180	4	720				$ 8.255	$ 5.943.600
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	180	3	540	180	3	540				$ 8.255	$ 4.457.700
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	463	4	1.852	463	4		1.852			$ 6.456	$ 11.956.512
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	463	5	2.315	463	5		2.315			$ 6.456	$ 14.945.640
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	463	5	2.315	463	4		1.852			$ 6.456	$ 11.956.512
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	463	3	1.389	463	3		1.389			$ 6.456	$ 8.967.384
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	329	4	1.316	329	4			1.316		$ 6.501	$ 8.555.316
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	4			1.316		$ 6.501	$ 8.555.316
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	329	3	987	329	3			987		$ 6.501	$ 6.416.487
INSTITUTO EL PORVENIR	148	4	592	148	4	592				$ 8.255	$ 4.886.960
INSTITUTO EL PORVENIR	147	5	735	147	5	735				$ 8.255	$ 6.067.425
INSTITUTO EL PORVENIR	146	5	730	146	4	584				$ 8.255	$ 4.820.920
INSTITUTO EL PORVENIR	146	3	438	146	3	438				$ 8.255	$ 3.615.690
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	496	4	1.984	496	4			1.984		$ 6.501	$ 12.897.984
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	496	5	2.480	496	5			2.480		$ 6.501	$ 16.122.480
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	496	5	2.480	496	4			1.984		$ 6.501	$ 12.897.984
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	496	3	1.488	496	3			1.488		$ 6.501	$ 9.673.488
INSTITUTO CARACOLI	157	4	628	157	4			628		$ 6.501	$ 4.082.628
INSTITUTO CARACOLI	157	5	785	157	5			785		$ 6.501	$ 5.103.285
INSTITUTO CARACOLI	157	5	785	157	4			628		$ 6.501	$ 4.082.628
INSTITUTO CARACOLI	157	3	471	157	3			471		$ 6.501	$ 3.061.971
INSTITUTO RAFAEL POMBO	335	4	1.340	335	4			1.340		$ 6.501	$ 8.711.340
INSTITUTO RAFAEL POMBO	335	5	1.675	335	5			1.675		$ 6.501	$ 10.889.175
INSTITUTO RAFAEL POMBO	335	5	1.675	335	4			1.340		$ 6.501	$ 8.711.340
INSTITUTO RAFAEL POMBO	335	3	1.005	335	3			1.005		$ 6.501	$ 6.533.505
TOTAL			**307.474**			**88.719**	**91.640**	**79.973**	**22.423**	**-**	**$2.001.586.194**

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**	**91.640**	**$ 6.456**	**$ 591.627.840**							
TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	**115.960**	**88.719**	**$ 8.255**	**$ 732.375.345**							
TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACION INDUSTRIALIZADA	**102.100**	**79.973**	**$ 6.501**	**$ 519.904.473**							
TOTAL RACIONES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	**28.160**	**22.423**	**$ 7.032**	**$ 157.678.536**							
GRAN TOTAL	**362.140**	**282.755**		**$ 2.001.586.194**							

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:	**22**	MES	**MAYO**	DE	**2025**
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO			91.294.543		
NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL		**FIRMA Y CÉDULA**			

Floridablanca, 21 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. 04 vigencia 2025, Periodo del 01/04/2025 hasta el 30/04/2025, Correspondiente al seguimiento del mes de Abril 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. 04 vigencia 2025, Periodo del 01/04/2025 hasta el 30/04/2025, correspondiente al seguimiento del mes de Abril, se recibió el informe el 19 de Abril de 2025 desde el folio **17958** al **22005** folios adjuntando los siguientes anexos:

No. Obli	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA				
0	INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD		**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD	17958-18068
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 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD **ANEXO 1.** MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL.	17958-18068 18069-18126
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	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD	17958-18068

		cumplimiento integral de las especificaciones y condiciones técnicas establecidas.		
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.	18127-18128
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 4 periodo del 01 al 30 de abril de 2025 – cd.	**ANEXO 0**. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD	17958-18068
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 04/04/2025** • **Comité Seguimiento PAE 15/04/2025** • **Comité Seguimiento PAE 30/04/2025** Durante este periodo se participó de los siguientes comités CAEs: • **Colegio Gonzalo Jiménez Navas** • **Instituto Comunitario Minca** • **Instituto Técnico La Cumbre**	**ANEXO 3.** COPIAS DE ACTAS DE COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES. **ANEXO 4 .** COPIAS DE ACTAS REUNIONES DE COMITES CAE	18129-18239 18240-18292
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	18293-18301 18302-18303 18304-18305
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	**ANEXO 8**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL	18306-18473

		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 04/04/2025** • **Comité Seguimiento PAE 15/04/2025** • **Comité Seguimiento PAE 30/04/2025**	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.	18474-18547 18548- 19055 18129-18239
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.	19056-19057
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	20666-20986
11	Prestar el objeto del contrato dentro del término y los sitios acordados a partir de las autorizaciones emitidas por el supervisor del contrato.	Se prestó el objeto del contrato dentro del término y en los sitios acordados, conforme a las autorizaciones emitidas por el supervisor del contrato. Se ejecutaron todas las actividades programadas, garantizando el cumplimiento de los plazos y la correcta ubicación de los servicios, suministros u obras, tal como se estipuló contractualmente. La ejecución fue	**ANEXO 0**. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD	17958-18068

		debidamente documentada, evidenciando la adherencia a lo establecido en el contrato.		
12	Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más y presentarse al municipio de Floridablanca, en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente Acta de Liquidación o la firma de cualquier documento relacionado con el proceso contractual.	Se mantuvo actualizado el domicilio durante el presente periodo, cumpliendo con lo establecido. Asimismo, se presentó oportunamente en el Municipio de Floridablanca para la suscripción del Acta de Liquidación y para la firma de cualquier otro documento relacionado con el proceso contractual, de acuerdo con los requerimientos emitidos por la entidad.	**ANEXO 12.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER ACTUALIZADO EL DOMICILIO DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN	19058-19059
13	Defender en todas sus actuaciones los intereses del MUNICIPIO y de los fondos a su cargo según corresponda y obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales.	Durante el presente periodo no se presentó ninguna oportunidad para defender en todas las actuaciones los intereses del MUNICIPIO y de los fondos a su cargo, se actuó con lealtad y buena fe durante todas las etapas del proceso contractual.	**ANEXO 13.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION EL CUAL SE ACTUÓ CON LEALTAD Y BUENA FE DURANTE TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO CONTRACTUAL EN EL PERÍODO DE EJECUCIÓN.	19060-19061
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	19062-19138

17	Cumplir con las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo. Esta obligación será verificada por el supervisor con los siguientes documentos, en caso de que aplique: · La autoevaluación del SGSST o autoevaluaciones del año en curso. Conforme al resultado de la autoevaluación que aporte el contratista, este asume unas obligaciones que están expresas en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019, las cuales serán verificadas por el supervisor según sea el caso. · Plan de Trabajo del SG-SST acorde a la autoevaluación o autoevaluaciones del año en curso. · En los contratos donde el contratista deba dotar de elementos de protección personal, el supervisor debe constatar en campo dicha obligación y solicitar al contratista formato de entrega de los elementos de protección personal que lleve la firma de 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.	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 16.** EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST Y FORMATO DE INDUCCCION DEL PERSONAL DE INGRESO DEL PERIODO.	19139-19156 19157-19170
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 17.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN NO SE PRESENTARON IRREGULARIDADES.	19171-19172
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 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD	17958-18068
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 18**. 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	19173-19174

			GARANTIZÓ LA INTEGRIDAD Y TRANSPARENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN	
21	Cumplir con las demás obligaciones que contribuyan a garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del presente contrato.	Se cumplieron todas las obligaciones adicionales requeridas para garantizar el cabal cumplimiento y la ejecución integral del contrato, adoptando las medidas necesarias para mantener la calidad y continuidad del servicio contratado.	**ANEXO 0**. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD	17958-18068
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 19**. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	19175-19197
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 19**. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	19175-19197
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 20.** 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	19198-19199
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 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD	17958-18068

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 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD	17958-18068
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 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD	17958-18068
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 38.** ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS E INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS.	19888-20015

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 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD	17958-18068
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	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	**ANEXO 21**. FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION AL PERSONAL EN CALIDAD E INOCUIDAD **ANEXO 22.** MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 23.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN	19200-19214 19215-19224 19225-19264

	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.	personal durante la operación del Programa en el presente periodo.	DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 66**. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	20987-21051
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	20666-20986
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 24.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	19265-19269
6	Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con él y plan establecido. Garantizar el mantenimiento locativo de los comedores escolares (Mallas, angeos, trampa de grasa, sifones, espacios entre piso y puerta), con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos.	se garantizó el correcto funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilizaran de manera adecuada, igualmente la realización oportuna de los mantenimientos preventivo y correctivo de acuerdo con el plan establecido. De acuerdo a la resolución 335 de 2021 se garantizó el mantenimiento locativo de los comedores Escolares (Mallas, angeos, trampa de grasa, sifones, espacios entre piso y puerta), con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos en la entrega del Programa en el Municipio de Floridablanca. Mantenimientos del período en ejecución se realizaron a las siguientes sedes educativas: • Instituto El Carmen Sede C • Ecológico Palmeras • Colegio Técnico Vicente Azuero Sede A • Instituto Comunitario Minca Sede A • Ecológico Valle de Ruitoque • Instituto Técnico La Cumbre Sede A • Instituto Santa Ana • Fundesan • La Castellana • Instituto Integrado San Bernardo	**ANEXO 25**. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA	19270-19286

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	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	**ANEXO 26**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	19287-19606

	por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.	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 adicionales.		
11	Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado de escolaridad y por tipo de complemento.	Se dio cumplimiento dentro del Programa de Alimentación Escolar a la entrega de la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado de Escolaridad, en las modalidades de Ración Industrializada, Ración preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada, para todas las sedes educativas en el Municipio de Floridablanca y como evidencia de esto se realiza entrega de una muestra de la evidencia fotográfica en las sedes educativas.	**ANEXO 1**. MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL. **ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	18069-18126 20666-20986
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	**ANEXO 27**. 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	19607-19614

		presentada su documentación desde la etapa de alistamiento, cumpliendo con la normatividad legal vigente. Ver relación plan de rutas de Centro de producción a sedes educativas. El operador cuenta con ruta única y exclusiva para entrega de insumos de limpieza y desinfección, mensualmente realiza dichos recorridos a todas las sedes educativas y al centro de producción de alimentos- *CPA*. Ver relación de plan de rutas insumos de limpieza y desinfección.		
13	Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo Técnico Calidad e Inocuidad".	Se dio cumplimiento a la implementación de los controles necesarios garantizando la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo Técnico Calidad e Inocuidad" de acuerdo a la normatividad vigente.	**ANEXO 22.** 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	19215-19224 20666-20986 18306-18473 18474-18547 18548- 19055
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	18306-18473 18474-18547 18548- 19055
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	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	**ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO **ANEXO 28.** RESULTADOS PLAN DE MUESTREO	18548- 19055

	Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.	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 Isidro Caballero Delgado- Las Villas.	MICROBIOLOGICOS MENSUAL	19615-19630
16	Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	Se verificó y aseguró que todos los productos alimenticios, cuya naturaleza lo exige, contaran con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, según la normatividad vigente. La documentación correspondiente se revisó y se mantuvo actualizada, garantizando la legalidad y seguridad de los productos ofertados.	**ANEXO 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	18306-18473 18474-18547 18548- 19055
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	18306-18473 18474-18547 18548- 19055
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	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	20666-20986

	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.			
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	20987-21051
20	Elaborar e implementar el ciclo de menú de ración industrializada, de acuerdo a lo establecido en la minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" - Resolución No. 335 de 2021, o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, y el alcance del contrato. Así mismo, implementar los ciclos de menú complemento AM-PM y complemento Almuerzo, de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial. Y realizar cambios de menú sólo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor del contrato.	Se llevó a cabo la elaboración e implementación de los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" y aprobadas por las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, también se realizaron los cambios de menú para los casos contemplados en la resolución 335 de 2021 y se tuvo en cuenta la autorización del supervisor del contrato, como soporte de la actividad, nos permitimos entregar las remisiones de entrega de víveres que soportan los ciclos de menús y las Planillas de Entrega a los beneficiarios.	**ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 67**. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	20666-20986 21052-21843
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	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	18293-18301 21052-21843

	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.			
22	Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y 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	Durante la ejecución del presente período del Programa de alimentación Escolar PAE del municipio de Floridablanca, 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%, 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.** CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 30.** FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 31.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 32.** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE. **ANEXO 33** CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	19631-19643 19644-19679 19680-19683 19684-19697 19698-19700

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 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025 – CD	17958-18068
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	20987-21051
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: • Instituto El Carmen Sede C • Ecológico Palmeras • Colegio Técnico Vicente Azuero Sede A • Instituto Comunitario Minca Sede A • Ecológico Valle de Ruitoque • Instituto Técnico La Cumbre Sede A • Instituto Santa Ana • Fundesan • La Castellana • Instituto Integrado San Bernardo	**ANEXO 25.** EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA	19270-19286

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 Helechales • Colegio Isidro Caballero Delgado Sede A • Instituto Santa Ana Se anexa muestreo de señalización en bodega de ensamble. Ver anexo	Muestras de afiches de señalización entregados en el *anexo No 25 Folios 688 al 708* del informe de alistamiento del contrato. **ANEXO 34.** MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 35.** MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS BODEGA DE ENSAMBLE	19701-19711 19712-19713
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*	20316-20320 20321-20324
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 04/04/2025** • **Comité Seguimiento PAE 15/04/2025** • **Comité Seguimiento PAE 30/04/2025** Durante este periodo se participó de los siguientes comités CAEs: • **Colegio Gonzalo Jiménez Navas** • **Instituto Comunitario Minca sede C** • **Instituto Madre del Buen Consejo** • **Instituto Técnico La Cumbre**	**ANEXO 3.** COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES **ANEXO 4.** COPIAS DEACTAS REUNIONES DE COMITES CAES	18129-18239 18240-18292
30	Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.	Durante este periodo 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 Isidro Caballero Delgado Sede A • Colegio Ecológico Helechales	**ANEXO 38.** ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS – INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS. **ANEXO 39.** MUESTREO DE SEÑALIZACION FICHA TECNICA DEL PROGRAMA Y CANALES DE ATENCION EN SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 71.** ACTA DE REUNIÓN, INFORME Y REGISTRO DE ASISTENCIA	19888-20015 20016-20020

		• Instituto Santa Ana. Participación de la PRIMERA mesa pública del Programa de Alimentación Escolar PAE, vigencia 2025, realizada el día 08 de abril de 2025, a las 9:00 am, en las instalaciones del auditorio del Colegio José Elías Puyana Sede A. Se anexa soportes.	DE LA PRIMERA MESA PUBLICA.	21916-22003
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 40**. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	20021-20042
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 41**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS JORNADA UNICA Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.	20043-20045
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, hervido de agua y alimentos. Se anexa certificado del representante legal y resultados del acueducto metropolitano de Bucaramanga.	**ANEXO 42.** RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES CON SUMINISTRO DE AGUA POTABLE Y RESULTADO DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.	2046-20048
34	Realizar de forma periódica en cumplimiento a la normatividad legal vigente muestreo de calidad de agua de PH y cloro residual en las sedes educativas donde se presta servicio bajo la modalidad de Ración Preparada en sitio según la Resolución 2115 del 2007.	Se garantizó de forma periódica el cumplimiento de la normatividad legal vigente haciendo muestreo diario de calidad de agua de PH y cloro residual en todas las sedes educativas donde se presta servicio bajo la modalidad de ración preparada en sitio según la Resolución 2115 del 2007, en el cual se cuenta con kit de medición de Ph y cloro, para su respectiva medición y es	**ANEXO 28**. RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL **ANEXO 43.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN	19615-19630 20049-20056

		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.	SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE	
35	Suministrar los utensilios y menaje faltante necesario para la preparación y suministro de los alimentos, los cuales serán dispuestos en calidad de préstamo por parte del operador, de lo cual deberá dejar un acta con la relación del equipo y menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el operador y el delegado de la sede educativa	se realizó el suministro de los utensilios y menaje faltante necesario para la preparación y suministro de los alimentos, los cuales estuvieron dispuestos en calidad de préstamo, se diligenció 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 dando por cumplida la presente obligación.	**ANEXO 24.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	19265-19269
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 , la veeduría de transparencia por Santander, y soportes de las SPQRS.	**ANEXO 36**. RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 37.** RELACIÓN Y SOPORTES DE SPQRS	19714-19876 19877-19887
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.	19062-19138
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	**ANEXO 1.** MUESTREO EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES EDUCATIVAS DURANTE LA EJECUCION MENSUAL **ANEXO 36**. RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 37.** RELACIÓN Y SOPORTES DE SPQRS **ANEXO 38.** ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS – INFORME	18069-18126 19714-19876

		la ETC y la veeduría de transparencia por Santander y soportes de SPQRS. Se realizó encuestas de satisfacción y análisis del programa de sobras de alimentos cocidos en las sedes educativas con modalidad preparado en sitio. Ver anexo.	DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS.	19877-19887 19888-20015
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 26**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES. **ANEXO 27**. 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	19287-19606 19607-19614
40	El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato la vinculación del personal que ofrezca en el factor de calidad, cumpliendo con los perfiles y todos los requisitos exigidos por la Entidad. A su vez y durante la fase de operación del Programa en la cual se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación	Se garantizó durante la ejecución del presente periodo la vinculación del personal cumpliendo con los perfiles y todos los requisitos exigidos por la entidad, dando así por cumplida la obligación durante el presente periodo.	**ANEXO 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	18127-18128 19062-19138 20661-20665

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	21052-21843 18293-18301 18302-18303 18304-18305
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 19.** DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO **ANEXO 44.** DISPERSION DE NOMINA PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	19175-19197 20057-20193
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 45.** CORREOS REMISION DE COBERTURA SEMANAL	20194-20198
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	18293-18301 21052-21843
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	18127-18128
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	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 19**. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y	19175-19197

	cajas de compensación familiar, cuando corresponda. .		PERSONAL ADMINISTRATIVO	
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 04/04/2025** • **Comité Seguimiento PAE 15/04/2025** • **Comité Seguimiento PAE 30/04/2025**	**ANEXO 3.** COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES	18129-18239
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	21052-21843
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 29.** CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 30.** FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 31.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 32.** INFORME REPORTE DE	19631-19643 19644-19679 19680-19683 19684-19697

			PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE. **ANEXO 33.** CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	19698-19700
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 46.** INFORME DEL SEGUIMIENTO DE CIFRAS PARA EL REPORTE CHIP Y CORREO ELECTRONICO	20199-20201
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	18302-18303
12	Proyectar un diagnóstico de acuerdo con los lineamientos emitidos por la entidad frente a cada sede educativa del municipio.	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, y los diagnósticos con evidencia fotográfica se encuentra en elaboración y serán entregados en su totalidad mes de octubre.	**ANEXO 47.** MUESTREO REGISTRO FOTOGRAFICO DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 48.** MUESTREO MALLA MATRIZ DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS	20202-20205 20206-20208
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	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**

		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,		**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	20987-21051
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 21.** FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION AL PERSONAL EN CALIDAD E INOCUIDAD .	19200-19214
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	**ANEXO 27**. 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	19607-19614

		Floridablanca dando cumplimiento a la normativa vigente.	RUTAS DE CENTRO DE PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL	

OBLIGACIONES QUE SURJAN EN DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE TIENEN RELACIÓN CON EL OBJETO CONTRACTUAL				
No. Obligacion	**OBLIGACION**	**ACTIVIDAD REALIZADA**	**EVIDENCIA**	**No FOLIO**
1	La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos, para su posterior transporte o traslado para la modalidad de comida caliente transportada a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; para esta modalidad el operador debe contar con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.	Durante la ejecución de este período se garantizó el servicio con modalidad de comida caliente transportada CCT. El operador contó con la capacidad técnica y logística necesaria para distribuir y entregar los complementos alimentarios en el espacio determinado, garantizando en cada etapa la calidad e inocuidad de los alimentos. Todo el proceso fue documentado y se adoptaron controles internos que permitieron asegurar el cumplimiento de los estándares establecidos para el servicio. Para la preparación de alimentos en el centro de producción -CPA, se envían los productos desde bodega de ensamble semanalmente cumpliendo previamente con los estándares de calidad e inocuidad. Para la modalidad de comida caliente transportada se cuenta con un vehículo de transporte exclusivo de acuerdo a cantidad 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	*Relación y documentos de vehículos presentados en el anexo No 7 folios 323 al 632* del informe de alistamiento del contrato. Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de alistamiento en: Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Comida Caliente transportada; *anexo No. 30 con folios 1300 al 1388, anexo No. 31 con folios del 1389 al 1439, anexo No.32 con folios del 1440 al 1446, anexo No. 33 con folios del 1447 al 1452, anexo No. 34.con folios1453 al 1455.* Plan de Saneamiento Básico del Centro de producción de alimentos – CPA, *anexo No. 13 con folios del 720 al 848.* **ANEXO 23.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 52**. ACTA VISITA CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – CPA **ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 66**. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO **ANEXO 68**. INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	19225-19264 20666-20986 20987-21051

				21844-21904
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 hervido de agua y alimentos.	**ANEXO 41**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS JORNADA UNICA Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. **ANEXO 42**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. **ANEXO 28**. RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL **ANEXO 43.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE	20043-20045 2046-20048 19615-19630 20049-20056
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	20666-20986
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	Todas las sedes educativas que iniciaron con modalidad preparado en sitio del municipio de Floridablanca, cuentan 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.	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,*	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

	mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.	Durante el mes de ejecución de marzo, fue focalizado en modalidad almuerzo preparado en sitio la **sede educativa La empresa**, perteneciente al **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán**, mediante el cual, fue presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°3 del período 01 al 31 de marzo 2025 en el *Anexo 48 con folios del 16074 al 16078.*	del informe de la etapa de alistamiento del contrato. Durante el mes de ejecución de marzo, fue focalizado en modalidad almuerzo preparado en sitio la **sede educativa La empresa**, perteneciente al **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán**, mediante el cual, fue presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°3 del período 01 al 31 de marzo 2025 en el *Anexo 48 con folios del 16074 al 16078.*	***anexo N°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 N° 9** con folios del 640 al 644*, del informe de la etapa de alistamiento del contrato. Durante el mes de ejecución de marzo, fue focalizado en modalidad almuerzo preparado en sitio la **sede educativa La empresa**, perteneciente al **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán**, mediante el cual, fue presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°3 del período 01 al 31 de marzo 2025 en el *Anexo 48 con folios del 16074 al 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 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	Durante la ejecución del este periodo se garantizó la disposición del plan de saneamiento el cual fue aprobado dentro del informe de la etapa de alistamiento del contrato, tanto para bodega de ensamble, centro de producción de alimentos *CPA*, para sedes educativas con modalidad RI y sedes educativas modalidad RPS, modalidad Comida Caliente Transportada. Los respectivos planes de saneamiento se encuentran acorde y articulado con la ETC el cual contempla los Programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, bodega de ensamble, centro de producción de alimentos *CPA*) desde donde está funcionando el PAE independientemente de	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 al 1053, anexo No. 20 con folios del 1054 al 1095,*

	cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.	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. Se anexa formatos diligenciados de plan de saneamiento del período en ejecución de sedes educativas, centro de producción de alimentos – CPA . Ver anexos	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 23**. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 68.** INFORME EN LINEA DE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 69**. FORMATOS DILIGENCIADOS DE PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE DEL PERIODO	*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. 19225-19264 21844-21904 21905-21909
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 realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.	El operador cuenta con un laboratorio externo/empresa certificada para la ejecución de mediciones confiables en magnitudes de masa (gramera) y temperatura (termómetros). Además, se implementaron y documentaron procedimientos que certifican que la verificación de equipos de medición (incluyendo, balanzas, básculas, entre otros) se realiza conforme al manual del equipo, y las recomendaciones del fabricante, garantizando así la confiabilidad y precisión de los resultados. Documentación presentada durante la etapa de alistamiento, de igual manera los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de ejecución No. 1 mes de enero.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en *el 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	20209-20242 20243-20315
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*	20316-20320 20321-20324
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*	20316-20320 20321-20324
12	El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en	Se aseguraron las óptimas condiciones de limpieza y desinfección en las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos. Se adoptaron procedimientos y protocolos de	**ANEXO 66**. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	20987-21051

	adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	higiene que se ejecutaron de forma periódica y se documentaron con evidencias correspondientes, garantizando así la inocuidad y calidad del entorno de almacenamiento.		
13	El operador 30erví30 revisar la herramienta 01 (instrumentos de soporte técnico) para anexo de calidad e inocuidad de la resolución 335 de 2021, con el fin de identificar las condiciones y características de equipos, menaje, implementos de aseo y demás aspectos necesarios para la ejecución de la operación. Así mismo, comprometerse a entregarlos en comodato desde el inicio y durante toda la ejecución del contrato. De igual forma, especificar en caso de requerirse un menaje adicional para la debida ejecución, el mismo será allegado de manera oportuna y sin costo adicional. Suministrar los equipos, utensilios y menaje necesario que se encuentre como faltante en los comedores escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, es decir estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos cuchillos, éstos serán dispuestos en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros.	Durante el período de ejecución, se garantizó y se entregó menaje adicional en las sedes educativas del municipio de Floridablanca, que requirieron para la debida operación, fue allegado de manera oportuna y sin costo adicional para dar cumplimiento al Programa de alimentación Escolar.	**ANEXO 24.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO **ANEXO 66.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	19265-19269 20987-21051
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 23.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS	19225-19264
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	Las sedes educativas en modalidad ración preparada en sitio ubicadas en zona rural, que cuentan con suministro de agua potable directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga- AMB, es soportado periódicamente con los resultados emitidos por el laboratorio de calidad de agua de la AMB. Para el caso de las sedes educativas con acueductos rurales locales, se garantizó a través del protocolo de hervido de agua para	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 42**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS	20046-20048

	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.	todas las preparaciones como los jugos de frutas en la modalidad almuerzo, y para todas las preparaciones del complemento preparado el cual requieren obligatoriamente proceso de cocción hervido de agua y alimentos. 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. 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.*	RURALES Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. **ANEXO 43.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE	20049-20056
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 Helechales • Colegio Isidro Caballero Delgado sede A • Instituto Santa Ana	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 39.** MUESTREO DE SEÑALIZACION DE FICHAS TÉCNICAS Y CANALES DE ATENCION EN SEDES EDUCATIVAS	20016-20020
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	19062-19138 20625-20630

			MANIPULADOR RETIRADO EN EL PERIODO O DESVINCULACIONES DEL PERSONAL	
18	El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.	Se presentó un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor Escolar, y contiene: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, se tiene en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes y fue presentado en la Etapa de Alistamiento presentado a la Entidad. Para este periodo se realizaron mantenimientos en las siguientes sedes educativas: • Instituto El Carmen Sede C • Ecológico Palmeras • Colegio Técnico Vicente Azuero Sede A • Instituto Comunitario Minca Sede A • Ecológico Valle de Ruitoque • Instituto Técnico La Cumbre Sede A • Instituto Santa Ana • Fundesan • La Castellana • Instituto Integrado San Bernardo Para el presente período se realizaron mantenimientos de equipos en Bodega de ensamble, y en el centro de producción de alimentos-*CPA. Ver anexos*	**ANEXO 25**. 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	19270-19286 21910-21915
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.	**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	20209-20242 20325-20327 20328-20330 20331-20495

		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.	RACION INDUSTRIALIZADA **ANEXO 57**. INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION PREPRADA EN SITIO	20496-20608 20609-20624
20	El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.	Se dió cumplimiento a la implementación del sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa del Municipio de Floridablanca y este mismo fue presentado en la Etapa de Alistamiento presentado a la Entidad.	**ANEXO 49**. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	20209-20242 20243-20315
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 se requerieron en los comedores Escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, el cual 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.	**ANEXO 24.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	19265-19269
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.	No se requirió la aplicación de esta estrategia teniendo en cuenta que no se dio de baja elementos, equipos o utensilios que se usan en el funcionamiento del programa.	No se requirió la aplicación de esta estrategia teniendo en cuenta que no se dio de baja elementos, equipos o utensilios que se usan en el funcionamiento del programa.	
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	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	**ANEXO 26**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	

	vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario pago FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente. Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico- sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados. Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.	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.		19287-19606
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.	20631-20633 20634-20635
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 legal 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	20496-20608 20609-20624

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: • **Colegio Gonzalo Jiménez Navas** • **Instituto Comunitario Minca** • **Instituto Madre del Buen Consejo** • **Instituto Técnico La Cumbre**	**ANEXO 4.** COPIAS DE ACTAS REUNIONES DE COMITES CAES	18240-18292
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	20243-20315

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 22.** 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	19215-19224 18306-18473 18474-18547 18548- 19055 20666-20986
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	18306-18473 18474-18547

			ANEXO 10. ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	18548- 19055
3	Realizar remisión de entrega suministro de ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.	Se remitieron las entregas de ración industrializada a cada institución educativa utilizando los formatos establecidos por el MEN, dejando copia de los mismos en los comedores escolares. Además, para este 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	20666-20986 20209-20242 20243-20315
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*	19712-19713 20316-20320 20321-20324
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 40**. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	20021-20042
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 y SPQRS reportados en cada una de las mismas.	**ANEXO 36**. RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 37.** RELACION Y SOPORTES DE SPQRS	19714-19876 19877-19887

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 26**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES. **ANEXO 27**. 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	19287-19606 19607-19614
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	20636-20656
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	20243-20315
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 40**. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	20021-20042
11	Ejecución modalidad comida caliente Transportada	Durante el mes de ejecución, 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. Se ejecutó y se prestó el servicio para las sedes educativas: Colegio Gonzalo Jiménez Navas y Centro Educativo Carlos Gutiérrez Gómez, focalizadas en modalidad ración comida caliente transportada – CCT. Se presentó un informe en línea de modalidad comida caliente transportada - .CCT. Ver anexos.	**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	18474-18547 18548- 19055 21844-21904

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	19712-19713
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 40**. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	20021-20042
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 soportes de pago en formato editable para la ejecución del programa durante la vigencia.	Se garantizó la base de datos mensual del personal contratado junto con los soportes de pago, y en formato editable para la ejecución del Programa durante el período de ejecución del Programa de Alimentación Escolar. Se anexa en el cd- informe en línea de ejecución N°. 4 período del 01 al 30 de abril de 2025.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 4 PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL 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	17958-18068 18127-18128 19062-19138 20657-20658 20659-20660 20661-20665

			MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA **ANEXO 64.** RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO	
2	Presentar listado de proveedores mensual según compras de alimentos y suministros.	Se dio cumplimiento en presentar la relación del listado de proveedores del mes en ejecución, según normativa vigente para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 31.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 32.** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE	19680-19683 19684-19697
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.	22004-22005

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
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	20666-20986
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	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	**ANEXO 62.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B	20657-20658

	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.	condición de pobreza. La conformación del equipo fue validada mediante la presentación de la documentación respectiva y se mantuvo vigente durante toda la ejecución del contrato, tal como se estipuló en el proceso licitatorio.		
C	Acreditar el TRANSPORTE ADICIONAL en disposición para la ejecución del contrato de 2 vehículos de transporte furgonados y/o refrigerados, adecuados para el transporte de alimentos, los cuales garantizan las disposiciones de la normatividad y legislación nacional vigente.	Se acreditó la disponibilidad de transporte adicional, poniendo a disposición dos (2) vehículos furgonados y/o refrigerados, adecuados para el transporte de alimentos. Dichos vehículos cumplen con la normatividad y legislación nacional vigente, y su idoneidad fue verificada y documentada, garantizando el adecuado traslado de los productos durante la ejecución del contrato.	**ANEXO 26**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	19287-19606
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	20659-20660

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 LA EJECUCIÓN DEL PAE EN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL PROCESO TENGA LA IDONEIDAD Y EXPERIENCIA SUFICIENTE PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES	Se realizó la ejecución del objeto contractual del Suministro del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca garantizando el Personal durante las diferentes etapas del proceso, garantizando la idoneidad del mismo, experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, su dotación y el Personal Supernumerario necesario dando así por cumplida la obligación durante el presente periodo de ejecución.	**ANEXO 1.** MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL. **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	18069-18126 18127-18128 19062-19138 20657-20658 20659-20660 20625-20630

			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**. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO	20661-20665
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	21844-21904

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 30 de Abril 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 30 de Abril del 2025. Teniendo en cuenta lo anterior se proyecta la presente el día 21 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