Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39476

ANEXO 56

Consorcio Somos Florida

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

30477

INCLUSIONES
FICHA TECNICAS
RACION INDUSTRIALZADA

Consorcio Somos Florida

39478

Alcaldía Municipal de Floridablanca	CARTA	CÓDIGO	GD-F-02
		VERSIÓN	03
	SECRETARIA DE EDUCACION	FECHA ELAB	Enero 2014
		FECHA APROB	02/01/2024
	GESTION INTEGRAL DE LA EDUCACION	TRD	300 - 17

Floridablanca – Santander, cinco (5) de Agosto de 2025

Señor, Doctor (a)
SERGIO DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Bodega 10 Parque Industrial y Comercial Provincia de Soto etapa 2

Señor, Ingeniero(a)
WILMER CUBILLOS
Coordinador Operativo
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Asunto: Solicitud inclusión N° 13 de Fichas Técnicas Ración Industrializada – Avena Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)-Avena-marca: Freskaleche

Cordial Saludo;

Con el fin de garantizar la ejecución del programa de alimentación escolar (PAE), cumpliendo los criterios de la Resolución 0335 de 2021, el operador hace entrega de las fichas técnicas de productos, ampliando la variedad de los mismos en caso de solicitud de intercambios.

Conforme a lo anterior y una vez verificada la Ficha Técnica presentada por el operador se ha **APROBADO** la inclusión del producto Lácteo AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) AVENA.relacionado en la tabla adjunta a continuación del proveedor Freskaleche SAS del ciclo de menús de la Ración Industrializada, ya que cumple con los estándares de calidad, nutricional y organoléptico:

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	NOMBRE DEL PRODUCTO
FRESKALECHE SAS	800114766-5	LACTEO	FRESKALECHE	*AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) AVENA.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39479

Floridablanca, 04 de agosto de 2025

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación
Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Solicitud inclusión N° 13 de Ficha Técnica Ración Industrializada – Avena Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)- Avena – marca: Freskaleche.

Cordial saludo;

Por medio de la presente se realiza entrega de ficha técnica del producto: **Avena Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)- Avena – marca: Freskaleche**, en modalidad Ración Industrializada para solicitar su respectiva revisión y aprobación para su uso durante la ejecución del contrato en referencia.

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	NOMBRE DEL PRODUCTO
FRESKALECHE SAS	800114766-5	LACTEO	FRESKALECHE	* AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)- AVENA

Se adjunta; ficha técnica, Registro Sanitario INVIMA y concepto sanitario de la planta.

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39490

Floridablanca, 04 de agosto de 2025

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación
Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Solicitud inclusión N° 13 de Ficha Técnica Ración Industrializada – Avena Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)- Avena – marca: Freskaleche.

Cordial saludo;

Por medio de la presente se realiza entrega de ficha técnica del producto: **Avena Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)- Avena – marca: Freskaleche**, en modalidad Ración Industrializada para solicitar su respectiva revisión y aprobación para su uso durante la ejecución del contrato en referencia.

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	NOMBRE DEL PRODUCTO
FRESKALECHE SAS	800114766-5	LACTEO	FRESKALECHE	* AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)- AVENA

Se adjunta; ficha técnica, Registro Sanitario INVIMA y concepto sanitario de la planta.

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

AVENA

DENOMINACIÓN	Avena Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)- Avena		
MARCA	Freskaleche		
DESCRIPCIÓN	La Avena Freskaleche es un producto obtenido a partir de la mezcla de leche entera, harina de y otros ingredientes seleccionados, la cual es sometida a un proceso térmico en flujo continuo, que consiste en llevar el producto a una temperatura entre 135 a 150°C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado asépticamente en un empaque especial con barreras a la luz y al oxígeno, que mantiene el producto en óptimas condiciones.		
GRUPO POBLACIONAL *(población a la que va dirigido el alimento)*	Es un producto dirigido a niños mayores de 4 años y adultos por sus cualidades energéticas nutritivas (excepto personas intolerantes a la lactosa y al gluten) por sus cualidades energéticas y nutritivas.		
INGREDIENTES	**Ingredientes:** Leche entera higienizada estandarizada, agua, leche entera reconstituida, azúcar, harina de avena, emulsificantes (goma gellan, carragenina, dextrosa, sacarosa), estabilizantes (polifosfatos de sodio y/o potasio), sal, saborizantes (artificial avena, idéntico al natural y artificial). **Contiene: leche y gluten.** Puede contener soya y nueces de árboles .		
VIDA ÚTIL	**Bolsa:** 70 días a partir de la fecha de fabricación		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007375-2019		
FABRICANTE	Freskaleche S.A.S. KM 3 Vía Chimita Parque industrial de Bucaramanga, Santander. Industria Colombiana.		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARÁMETRO**		**REFERENCIA**
	Densidad	g/ml	1,035 – 1,055

	Grados Brix	°	14 - 16
	pH	-	6,55 – 6,75
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARÁMETRO**		**REFERENCIA**
	Prueba de esterilidad comercial		Ausencia de microorganismos Aerobios y Anaerobios
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Ausencia de cuerpos extraños de tipo sanitario (cabellos, vidrio, plástico y todo contaminante mayor de 7 mm que pueda causar daño al consumidor).		
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	**Bolsa:** Coextrusión multicapa laminada de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno (EVOH) y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos.		
ARTE ETIQUETADO	**Bolsa 200 g** 		

Bolsa x 6





INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y FRONTAL

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 unidad (200 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	68	**137**
Grasa total	1.7 g	3.4 g
Grasa saturada	**0.9 g**	**1.9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	11 g	23 g
Fibra dietaria	0.5 g	1.0 g
Azúcares totales	9.1 g	18 g
Azúcares añadidos	**6.4 g**	**13 g**
Proteína	2.1 g	4.2 g
Sodio	**45 mg**	**89 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	86 mg	171 mg
Zinc	0.30 mg	0.60 mg

Sello frontal de advertencia:



<table>
<tr><td></td><td colspan="3">Nota: Las grasas del producto provienen de la naturaleza propia de su materia prima láctea y dentro de su formulación no tiene grasas adicionadas, motivo por el cual se encuentra dentro de la excepción de sello por exceso en grasas saturadas.</td></tr>
<tr><td>CODIFICACIÓN LOTE/VENCE</td><td colspan="3">Impresa en la etiqueta
2 (código planta) | 04 ABR 2021 (fecha de vencimiento) | 1405 (Lote) | EL2 (maquina) | 14:28 (hora)</td></tr>
<tr><td rowspan="3">PRESENTACIONES COMERCIALES</td><td colspan="2">PRESENTACIÓN</td><td>CÓDIGO DE BARRAS</td></tr>
<tr><td>Bolsa</td><td>200 g</td><td>7704841202014</td></tr>
<tr><td>Bolsa x 6</td><td>200 g</td><td>7704841201116</td></tr>
<tr><td>USO PREVISTO</td><td colspan="3">Consumo directo y como acompañamiento de otras preparaciones.</td></tr>
<tr><td>USO NO PREVISTO</td><td colspan="3">Consumo por personas intolerantes a la lactosa y al gluten. Consumo posterior a la apertura sin refrigeración.
No se recomienda el consumo por personas con problemas de azúcar.
Congelar, calentar, o hervir</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, CONSERVACIÓN Y USO</td><td colspan="3">El transporte debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para alimentos, que cumplan con las condiciones sanitarias establecidas y aplicables en la legislación nacional vigente, a temperatura ambiente.
Cumplir con las especificaciones de apilamiento de canastas, cajas o paquetes contenedores.
No exponer el producto a los rayos solares.
No colocar el producto directamente sobre el piso.
Evitar hacer rayones en el empaque con uñas, joyas u otros artefactos.
Evitar almacenamiento cerca de productos con olores fuertes y/o penetrantes como jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros.
No humedecer el empaque.
No golpear el producto.</td></tr>
</table>

	En envase cerrado no requiere refrigeración. Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible. Agítese antes de consumir, no se necesita hervir, se puede consumir directamente del empaque.
NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO	**Resolución 5109 de 2005:** Reglamento técnico requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. **Resolución 810 de 2021:** Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. Modificada por la Resolución 2492 de 2022 y la Resolución 254 de 2023. **Decreto 60 de 2002:** Por la cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. **Resolución 32209 de 2020:** Por la cual se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados. **Resolución 1407 de 2022:** Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.

Lina Velasquez

Lina María Velásquez
Ingeniera Química

38486

RESOLUCION Nro. 2023048205 del 11 de Octubre de 2023

Por la cual se concede una Renovación de Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario**, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el citado articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231265701 de fecha 2023/10/11 el (la) Señor(a) JAIME EDUARDO GOMEZ GOMEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Renovación Registro Sanitario para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO No. RSA-0007375-2019

EXPEDIENTE: 20157636 **RADICACION:** 20231265701

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) [NOMBRE DE FANTASIA: AVENA AUTÉNTICA], AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) CON SABOR A CANELA [NOMBRE DE FANTASIA: AVENA CANELA], AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) [NOMBRE DE FANTASIA: AVENA CUBANA Y/O AVENA CUBANA Y/O CUBANA TOQUE DE SABOR A AREQUIPE], AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT). [NOMBRE DE FANTASIA: AVENA].

MARCA: ALQUERIA, ALQUERIA FORTIKIDS, FRESKALECHE, FKL, UVENS, UVENS, AVENA CUBANA, AVENA CUBANA, AVENA AUTENTICA, NUTRIPLAY, AVENA

PRESENTACION COMERCIAL: Presentaciones individuales: De 1 a 5.000 g y/o mL con incrementos de 1 g y/o mL entre ellas.,Presentaciones en multiempaque: De 1 a 200 unidades con incrementos de 1 unidad entre ellas, de todas las presentaciones individuales.,

TITULAR(ES): PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S.BIC con domicilio en CAJICA - CUNDINAMARCA,

FABRICANTE(S): FRESKALECHE S.A.S. Ubicado en la KILOMETRO 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL, con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, PRODUCTOS

30497

NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC Ubicado en la Carrera 65 # 72 -150 Barrio Caribe / ANTIOQUIA / MEDELLIN, con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA, FRESKALECHE S.A.S Ubicado en la KM 7 VIA BUCARAMANGA / AGUACHICA, con domicilio en AGUACHICA - CESAR, PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S BIC Ubicado en la CL 42 Carrera 49 Vía Circunvalar, con domicilio en PALMIRA - VALLE, PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S.BIC Ubicado en la km 5 via cajica tabio, con domicilio en CAJICA - CUNDINAMARCA, DASA DE COLOMBIA S.A.S Ubicado en la Kilómetro 5 vía cajica vereda la fagua, con domicilio en CAJICA - CUNDINAMARCA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que haya lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Renovación de Registro Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 11 de Octubre de 2023

Los derechos que se deriven de esta Renovación de Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 8)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio hasta la firma se considera en blanco.

Verified

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/10/11 14:29:03 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME

39488

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS		
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL		
Representante Legal	JUAN PABLO ISAZA ZULUAGA		
Código inscripción planta	8001147665-1	NIT	800114766-5
Teléfonos	6761761	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	vcastaneda@alqueria.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-533-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del Riesgo (Plan de Visitas Segundo Trimestre 2025) y a comunicación Interna Radicado 20253002056 del 28/02/2025con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 12186 de 199, Resolución 2115 de 2007, Resolución 172 de 2022, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	302	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
	1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"
	3.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	Leche Ultra Alta Temperatura (UHT) Variedades, Avena Ultra Alta Temperatura (UHT)	41.376.000	L/AÑO
	Derivados Lácteos: Yogurt variedades, Suero costeño	3.500.000	kg/AÑO
	Crema de Leche	2.715.600	kg/AÑO
	Refrescos de Agua	444.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	JORGE RAUL QUINTERO ANTOLINEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	VICTOR EDUARDO CASTAÑEDA BOYACÁ	GERENTE TÉCNICO ENCARGADO	CC	81.720.652
	EDWIN ALEXIS NAVARRO ANGULO	COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD	CC	91.540.004

39489

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL
Subcategorías	1.1.1
Línea(s)	Leche Ultra Alta Temperatura (UHT) Variedades, Avena Ultra Alta Temperatura (UHT)

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En el área de ultapasteurización (UHT) se observa en diferentes secciones de pisos brechas en mal estado, desprendimiento del recubrimiento del piso y empozamiento de agua. hay secciones de paredes con desprendimiento de pintura, se observan brechas y perforaciones en paredes.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El piso del filtro sanitario de ingreso al área de UHT presenta desprendimiento de recubrimiento, la descarga de agua del lavabotas y del lavamanos tiene fuga hacia el piso
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		La canaleta que recorre perimetralmente el área de UHT descarga a un sifón, del cual se perciben olores desagradables.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		En diferentes equipos y áreas se observan terminaciones no sanitarias que dificultan la limpieza, la canaleta metálica de conducción de cableado en la sección de homogeneización de UHT presenta oxidación, al igual que tramos de tubería eléctrica y estructura de ventanas altas en zona de envasado.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

30490

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidencia que algunos manipuladores utilizan tapabocas no desechables, y el ingreso de personal a envasado UHT sin utilizar tapabocas
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		El rotulado fue evaluado en visitas anteriores.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					93,48

38491

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL
Subcategorías	1.1.2;1.3.1;3.2.1
Línea(s)	Derivados Lácteos: Yogurt variedades, Suero costeño;Crema de Leche;Refrescos de Agua

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		se observa desprendimiento de capas de pintura y señales de humedad en algunas secciones de paredes en las áreas de envasado y embalaje. Se observa deterioro en las mediacañas detrás del equipo de pasteurización
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se evidencia falta demantenimiento en algunas estructuras como marcos de ventanas con avanzado estado de deterioro y presencia de óxido. Así como de instalaciones (secciones en paredes con perforaciones y pérdida de acabado sanitario y falta de protección de las aberturas para el paso de tuberías altas.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

38492

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidencian guantes dispuestos sobre tableros eléctricos, y tapas para suero y otros elementos sobre la escalera de acceso a la llenadora
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	a	15		El rotulado fue evaluado en visitas anteriores.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					**95,48**

38493

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1	93,48	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	4
Subcategoria 1.1.2;1.3.1;3.2.1	95,48	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria 1.3.1	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria 3.2.1	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	94,48
				Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1 -1.4-1.6-1.7-2.3-4.2;Subcategoría 1.1.2;1.3.1;3.2.1 -1.4-2.3-4.2;Subcategoría 1.3.1 ;Subcategoría 3.2.1 ; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 12186 De 1991, Resolución 2115 De 2007, Resolución 172 De 2022, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna---
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna adicional---
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-533-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre, Solicitud de otras dependencias del INVIMA Traslado En atención a la Comunicación Interna Radicado 20253002056 del 28/02/2025, relacionado con el registro sanitario RSA-0022957-2022 para el producto ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO SEMIDESCREMADO, CON DULCE, CON SABOR A MELOCOTÓN, NOMBRES DE FANTASÍA: BEBIDA TIPO YOGURT BEBIBLE, BEBIDA TIPO YOGURT BEBIBLE SABOR A MELOCOTÓN, BEBIDA TIPO YOGURT; quienes atienden la visita manifiestan que esos productos se elaboran en la planta DASA DE COLOMBIA SAS, ubicada en Cajicá, en inspección a bodega de producto terminado no se encuentra inventario, en inspección a bodega de material de empaque no se encuentra inventario, en trazabilidad a inventarios se evidencia que los últimos productos recibidos fueron destinados al consumo interno (casino) según anexo en un folio. En comunicación virtual con la Dra Mayra Alejandra Mahecha, Coordinadora de Asuntos Regulatorios, manifiesta que se encuentran adelantando trámites para levantar la suspensión, de acuerdo al Radicado Invima 20251115489, para dar respuesta a Auto de Requerimiento 2025005147. Adjunto tres folios. Sin embargo, manifiestan que no fueron notificados del requerimiento inicial, que a través de la persona autorizada se enteraron de la suspensión del registro.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma: _____

Nombre: JORGE RAUL QUINTERO ANTOLINEZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO1

Firma: _____

Nombre: EDWIN MUÑOZ AMARIZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: _____

Nombre: VICTOR EDUARDO CASTAÑEDA BOYACÁ

Cargo: GERENTE TÉCNICO ENCARGADO

Documento: CC 81.720.652

Firma: _____

Nombre: EDWIN ALEXIS NAVARRO ANGULO

Cargo: COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD

Documento: CC 91.540.004

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]

Nombre: [redacted]

Cargo: [redacted]

Documento: [redacted]

Firma: [redacted]

Nombre: [redacted]

Cargo: [redacted]

Documento: [redacted]

38494

Alcaldía Municipal de Floridablanca	CARTA	CÓDIGO	GD-F-02
		VERSIÓN	03
	SECRETARIA DE EDUCACION	FECHA ELAB	Enero 2014
		FECHA APROB	02/01/2024
	GESTION INTEGRAL DE LA EDUCACION	TRD	300 - 17

Floridablanca – Santander, cinco (5) de Agosto de 2025

Señor, Doctor (a)
SERGIO DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Bodega 10 Parque Industrial y Comercial Provincia de Soto etapa 2

Señor, Ingeniero(a)
WILMER CUBILLOS
Coordinador Operativo
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Asunto: Inclusión N° 14 de Fichas Técnicas Ración Industrializada – 1)Galleta Combinada 2)Galleta con Chocolate 3)Galleta Cuca 4)Pan Maíz.

Cordial Saludo;

Con el fin de garantizar la ejecución del programa de alimentación escolar (PAE), cumpliendo los criterios de la Resolución 0335 de 2021, el operador hace entrega de las fichas técnicas de productos, ampliando la variedad de los mismos en caso de solicitud de intercambios.

Conforme a lo anterior y una vez verificada las Fichas Técnicas presentadas por el operador se ha **APROBADO** la inclusión únicamente de los productos Panificado.relacionado en la tabla adjunta a continuación de los proveedores igualmente relacionados del ciclo de menús de la Ración Industrializada, ya que cumplen con los estándares de calidad, nutricional y organoléptico:

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA/FABRICANTE	NOMBRE DEL PRODUCTO
COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	901348042-2	PANIFICADO	1),2),3) CENTRO DE PRODUCCION BUENA SIEMBRA S.A.S	1)GALLETA COMBINADA 2)GALLETA CON CHOCOLATE 3) GALLETA CUCA
			4) INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	4)PAN DE MAIZ

39495

E-mail: contactenos@floridablanca.gov.co
NIT 890.205.176-8

Atención:
Lunes a jueves
7:10 a.m. a 12:00 m
1:00 p.m. a 4:15 p.m.
Viernes
7:10 a.m. a 12:00 m
12:30 m. a 3:45 p.m.

www.floridablanca.gov.co

www.facebook.com/Alcaldia-Municipal-de-Floridablanca

@Alcaldiafblanca

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39496

Floridablanca, 08 de agosto de 2025

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación
Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ
Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Solicitud N° 14 Inclusión de Fichas Técnicas Ración Industrializada 1)Galleta Combinada 2)Galleta con Chocolate 3)Galleta Cuca 4)Galleta Rizada Blanca 5)Palitos con queso 6)Pan de Maíz.

Cordial saludo;

Por medio de la presente se realiza entrega de fichas técnicas modalidad Ración Industrializada para solicitar su respectiva revisión y aprobación en caso de requerirse su uso durante la ejecución del contrato en referencia.

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA/ FABRICANTE	NOMBRE DEL PRODUCTO
COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	901348042-2	PANIFICADO	PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S CENTRO DE PRODUCCION BUENA SIEMBRA S.A.S PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	1)GALLETA COMBINADA 2)GALLETA CON CHOCOLATE 3)GALLETA CUCA 4)GALLETA RIZADA BLANCA 5)PALITO CON QUESO 6)PAN DE MAIZ

Se adjunta fichas técnicas, Notificación Sanitaria INVIMA

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39497

Floridablanca, 08 de agosto de 2025

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación
Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ
Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Solicitud N° 14 Inclusión de Fichas Técnicas Ración Industrializada 1)Galleta Combinada 2)Galleta con Chocolate 3)Galleta Cuca 4)Galleta Rizada Blanca 5)Palitos con queso 6)Pan de Maíz.

Cordial saludo;

Por medio de la presente se realiza entrega de fichas técnicas modalidad Ración Industrializada para solicitar su respectiva revisión y aprobación en caso de requerirse su uso durante la ejecución del contrato en referencia.

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA/ FABRICANTE	NOMBRE DEL PRODUCTO
COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	901348042-2	PANIFICADO	PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S CENTRO DE PRODUCCION BUENA SIEMBRA S.A.S PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	1)GALLETA COMBINADA 2)GALLETA CON CHOCOLATE 3)GALLETA CUCA 4)GALLETA RIZADA BLANCA 5)PALITO CON QUESO 6)PAN DE MAIZ

Se adjunta fichas técnicas, Notificación Sanitaria INVIMA

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

30498

Floridablanca, 08 de agosto de 2025

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación
Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ
Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Solicitud N° 14 Inclusión de Fichas Técnicas Ración Industrializada 1)Galleta Combinada 2)Galleta con Chocolate 3)Galleta Cuca 4)Galleta Rizada Blanca 5)Palitos con queso 6)Pan de Maíz.

Cordial saludo;

Por medio de la presente se realiza entrega de fichas técnicas modalidad Ración Industrializada para solicitar su respectiva revisión y aprobación en caso de requerirse su uso durante la ejecución del contrato en referencia.

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA/ FABRICANTE	NOMBRE DEL PRODUCTO
COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	901348042-2	PANIFICADO	PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S CENTRO DE PRODUCCION BUENA SIEMBRA S.A.S PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	1)GALLETA COMBINADA 2)GALLETA CON CHOCOLATE 3)GALLETA CUCA 4)GALLETA RIZADA BLANCA 5)PALITO CON QUESO 6)PAN DE MAIZ

Se adjunta fichas técnicas, Notificación Sanitaria INVIMA

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38499

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO		
Galleta Combinada	Nit:	901348042-2
	Versión:	7
	Fecha:	Febrero 2024
	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Galleta combinada | **NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, polvo de hornear (leudante), sal yodada, sabor a vainilla, color caramelo.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (30 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**486**	**146**
Grasa Total	16 g	4,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1,0 g	0,3 g
Azucares Totales	19 g	5,7 g
Azúcares añadidos	19 g	5,7 g
Proteína	9,0 g	2,7 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	110 µg ER	33 µg ER
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Calcio	100 mg	30 mg
Zinc	0,72 mg	0,22 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

***Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos**



39500

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	7
	Fecha:	Febrero 2024
Galleta Combinada	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	2 de 2

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario de vehículo.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según Resolución 335 de 2021 – PAE

Nivel preescolar: 12 -40 gramos
Nivel primaria (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos
Nivel secundaria:32-95 gramos
Nivel media y ciclo complementario: 32-120 gramos

Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional

30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

O. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Pan Emmannuel S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



39501

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	7
Galleta con chocolate	Fecha:	Agosto 2025
	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Galleta con chocolate | **NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, cacao en polvo, polvo de hornear (leudante), sal yodada

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (30 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**486**	**146**
Grasa Total	16 g	4,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1,0 g	0,3 g
Azucares Totales	19 g	5,7 g
Azúcares añadidos	19 g	5,7 g
Proteína	9,0 g	2,7 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	110 µg ER	33 µg ER
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Calcio	100 mg	30 mg
Zinc	0,72 mg	0,22 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 10 g hasta 5000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

CUMPLE con los siguientes parámetros:
Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g
***Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos**



39502

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	7
	Fecha:	Agosto 2025
Galleta con chocolate	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 2

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según Resolución 335 de 2021 – PAE
Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos
Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional
30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

O.DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Pan Emmanuel S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá Panificadora
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón Panificadora
Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

PILAR DUARTE

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



39503

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	7
	Fecha:	Febrero 2024
Galleta cuca	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Galleta Cuca

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), panela, grasa vegetal, agua, huevo, polvo de hornear (leudante), sal yodada, color caramelo.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (30 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 4

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**486**	**146**
Grasa Total	16 g	4,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1,0 g	0,3 g
Azucares Totales	19 g	5,7 g
Azúcares añadidos	19 g	5,7 g
Proteína	9,0 g	2,7 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	110 µg ER	33 µg ER
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Calcio	100 mg	30 mg
Zinc	0,72 mg	0,22 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



39504

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO		
Galleta cuca	Nit:	901348042-2
	Versión:	7
	Fecha:	Febrero 2024
	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Galleta Cuca | **NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), panela, grasa vegetal, agua, huevo, polvo de hornear (leudante), sal yodada, color caramelo.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (30 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 4

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**486**	**146**
Grasa Total	16 g	4,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1,0 g	0,3 g
Azucares Totales	19 g	5,7 g
Azúcares añadidos	19 g	5,7 g
Proteína	9,0 g	2,7 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	110 µg ER	33 µg ER
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Calcio	100 mg	30 mg
Zinc	0,72 mg	0,22 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



38505

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	7
	Fecha:	Febrero 2024
Galleta cuca	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	2 de 2

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según resolución 335 de 2021 – PAE
Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos
Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional
30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

O. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Pan Emmanuel S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá Panificadora Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón Panificadora
Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



39506

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	7
	Fecha:	Febrero 2024
Galleta rizada blanca	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Galleta rizada blanca | **NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, leche en polvo, fécula de maíz, polvo de hornear (leudante), sal yodada

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (30 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 4

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**486**	**146**
Grasa Total	16 g	4,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1,0 g	0,3 g
Azucares Totales	19 g	5,7 g
Azúcares añadidos	19 g	5,7 g
Proteína	9,0 g	2,7 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	110 µg ER	33 µg ER
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg
Hierro	2,5 mg	0,75 mg
Calcio	100 mg	30 mg
Zinc	0,72 mg	0,22 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos



30507

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	7
	Fecha:	Febrero 2024
Galleta rizada blanca	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	2 de 2

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según resolución 335 de 2021 – PAE

Nivel preescolar: 12 -40 gramos
Nivel primaria (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos
Nivel secundaria:32-95 gramos
Nivel media y ciclo complementario: 32-120 gramos

Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional

30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

O. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Pan Emmanuel S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá Panificadora
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón Panificadora
Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

PILAR DUARTE

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA 39508

RESOLUCION Nro. 2022034186

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20210125 **RADICACION:** 20221186836 **FECHA:** 2022/08/22

REGISTRO No.: NSA-0011098-2021 **VIGENCIA:** 2031/08/31

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2021037535 del 31 de agosto de 2021, el INVIMA la Concedió Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo) Nº NSA-0011098-2021 Para FABRICAR Y VENDER el Producto GALLETA VARIEDADES: 1.CASERA, 2. CON AREQUIPE, 3.CON AVENA, 4.CON BOCADILLO DE GUAYABA, 5.CON BOCADILLO Y AREQUIPE, 6.CON CAFÉ, 7.CON CHIPS DE CHOCOLATE, 8.CON CHOCOLATE, 9.CON GRAJEAS DE COLORES NOMBRE DE FANTASIA "ARCOIRIS", 10.CON LECHE, 11.CON MANTEQUILLA, 12.CON MERMELADA, 13.CON SALVADO DE TRIGO, 14. CUCA, 15.DULCE NOMBRE DE FANTASIA - GALLETA CNG-, 16. GLASEADA, 17. MULTICEREAL, 18. PANDERITO, 19. POLVOROSA, 20. RIZADA BLANCA, 21.RIZADA NEGRA, 22.SABOR A AMARETTO, 23.SABOR A AREQUIPE, 24.SABOR A BANANO, 25.SABOR A CANELA, 26.SABOR A COCO, 27.SABOR A FRESA, 28.SABOR A JENGIBRE, 29.SABOR A KIWI, 30.SABOR A LECHE CONDENSADA, 31.SABOR A LIMON, 32.SABOR A MORA, 33.SABOR A NARANJA, 34. SABOR A PIÑA, 35.SABOR A VAINILLA, Marcas GNG, RIQUEZZA, JOMASKING, Presentaciones Comerciales Desde 20 g hasta 2000 g, Siendo el Titular CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, y Fabricante NDUSTRIAS ALIMENTICIAS PRONAVID S A S con domicilio en BOGOTA - D.C. CEREALES EL LIDER Y CIA. S EN C con domicilio en BOGOTA - D.C., COMPAÑIA NACIONAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CONALPAN SAS con domicilio en BOGOTA - D.C., TRIGUS S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.

Mediante Resolución No. 2021048518 de fecha 28 de octubre de 2021 el Invima autorizó 1. Adición de Fabricantes a: PANIFICADORA LEBRIJA SAS Con NIT.901339625-8 domiciliado en la CALLE 12 # 10-46 Barrio Centro de Lebrija Colombia. INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAN NICOLAS SAS Con NIT:900526797-4 domiciliado en la :Calle 11 No. 68- 50 de Bogotá Colombia, PANIFICADORA ALBANIA SAS Con NIT 901387135-5, domiciliado en la Kra 39 No. 72-53 de Bogotá Colombia

Mediante resolución N° 2022003792 del 4 de febrero de 2022, el Invima autorizó: 1.Adición de los siguientes fabricantes: -ARTISANO EXPERIENCIAS GASTRONOMICAS SAS - NIT. 900820568-4 TELEFONO:5208105 DIRECCIÓN: CALLE 6 No 50-18 /MEDELLIN/COLOMBIA -INAVIGOR SAS EN REORGANIZACIÓN - NIT. 800146323-3 TELEFONO: 3153503073 - DIRECCIÓN: CR 16 SUR VIA BOGOTA 81 126 GLORIETA MIROLINDO ZN INDUSTRIAL EL PAPAYO/IBAGUE/COLOMBIA -DEL CERRO SAS- NIT. 900.378.109-1 - DIRECCIÓN: CR 49 A No. 166- 59 /BOGOTA D.C/COLOMBIA -PANADERIA BARICHARA SAS. NIT.901002115-6 - TELEFONO: 3187162530 - DIRECCIÓN: CALLE 5 # 5 - 31 BARRIO SAN ANTONIO / BARICHARA / COLOMBIA 2.Adición de la marca comercial: CNG 3.Cambio de nombre por adición de variedad quedando autorizado: GALLETA VARIEDADES: 1.CASERA, 2. CON AREQUIPE, 3.CON AVENA, 4.CON BOCADILLO DE GUAYABA, 5.CON BOCADILLO Y AREQUIPE, 6.CON CAFÉ, 7.CON CHIPS DE CHOCOLATE, 8.CON CHOCOLATE, 9.CON GRAJEAS DE COLORES NOMBRE DE FANTASIA "ARCOIRIS", 10.CON LECHE,
11.CON MANTEQUILLA, 2.CON MERMELADA, 13.CON SALVADO DE TRIGO, 14. CUCA, 15.DULCE NOMBRE DE FANTASIA - GALLETA CNG-, 16. GLASEADA, 17. MULTICEREAL, 18. PANDERITO, 19. POLVOROSA, 20. RIZADA BLANCA, 21.RIZADA NEGRA, 22.SABOR A AMARETTO, 23.SABOR A AREQUIPE, 24.SABOR A BANANO, 25.SABOR A CANELA, 26.SABOR A COCO, 27.SABOR A FRESA, 28.SABOR A JENGIBRE, 29.SABOR A KIWI, 30.SABOR A LECHE CONDENSADA, 31.SABOR A LIMON, 32.SABOR A MORA, 33.SABOR A NARANJA, 34. SABOR A PIÑA, 35.SABOR A VAINILLA, 36. GALLETA COMBINADA, 37. GALLETA DE CHOCOLATE, 38. GALLETA DE MANÍ, 39. GALLETA DE GRANOLA, 40. GALLETA DE AVENA CON CHIPS DE CHOCOLATE, 41. GALLETA FRUTAL, 42. GALLETA CON NUEZ Y UVAS PASAS. En consecuencia se adiciona la composición de las nuevas variedades:

Mediante resolución N° 2022008434 del 22 de abril de 2022, el Invima autorizó: 1. Adición de fabricantes: HENZ & ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S-NIT. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C-Colombia CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S."- NIT. 901099345-1 - Calle 44 No. 33 - 24- Girón - Colombia
2. Adición del nombre del producto: galleta con frutos secos, galleta con semillas, galleta con frutas deshidratadas
.

Mediante resolución 2022028138 del 11 de agosto de 2022, el INVIMA modificó la notificación sanitaria en el sentido de autorizar: 1. Adición del fabricante: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. NIT. 900883055-8, CARRERA 14 NRO. 104 84 BODEGA 2 BELMONTE- Pereira-Colombia. 2. Cambio de ubicación del titular quedando en adelante: CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO MILLENNIUM BUSINESS TOWER/BUCARAMANGA/COLOMBIA 3. Modificación del nombre del producto por adición de las variedades: GALLETA SABOR A QUESO, GALLETA DULCE Y SAL NOMBRE DE FANTASIA "TOSTARICA" En consecuencia la composición para las nuevas variedades será: GALLETA SABOR A QUESO: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (NIACINA, HIERRO, TIAMINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO FÓLICO), AZÚCAR, GRASA VEGETAL, AGUA, HUEVO, POLVO DE HORNEAR (LEUDANTE), SAL YODADA, SABOR ARTIFICIAL A QUESO. GALLETA DULCE Y SAL NOMBRE DE FANTASIA "TOSTARICA": HARINA DE

TRIGO FORTIFICADA (NIACINA, HIERRO, TIAMINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO FÓLICO), AZÚCAR, GRASA VEGETAL, AGUA, HUEVO, SEMILLAS (LINAZA Y/O CHIA Y/O SEMILLAS DE GIRASOL), POLVO DE HORNEAR (LEUDANTE), SAL YODADA.

Que mediante radicado No. 20221186836 de fecha 2022/08/22 el Señor(a) CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de fabricante

CONSIDERACIONES

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011098-2021 , a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1. Adicionar el siguiente fabricante: DOLCEPAN SAS-NIT 900924660-1-CARRERA 40 5N 100-AGUACHICA/COLOMBIA

ARTICULO SEGUNDO: Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 14 de Septiembre de 2022

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección: http://www.invima.gov.co

Valor: desconocida

Este espacio hasta aquí se considera en blanco.

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/09/14 18:28:12 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

38510

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO		
Palitos con queso	Nit:	901348042-2
	Versión:	6
	Fecha:	Diciembre 2023
	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 2

A. NOMBRE DEL PRODUCTO Y NOMBRE COMERCIAL:

PALITOS CON QUESO

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

harina de trigo fortificada, margarina, azúcar, queso (leche, cuajo, sal), huevo, sal y propionato de calcio.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**434**	**217**
Grasa Total	12 g	6,0 g
Grasas saturadas	**2,8 g**	**1,4 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	68 g	34 g
Fibra	3 g	1,5 g
Azucares Totales	19 g	10 g
Azúcares añadidos	19 g	10 g
Proteína	12 g	6,0 g
Sodio	**618 mg**	**309 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,78 ug
Hierro	9,3 mg	4,7 mg
Calcio	150 mg	75 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta **2000** g



39511

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	6
	Fecha:	Diciembre 2023
Palitos con queso	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 2

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, y resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan, o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g
*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos

H. CARACTERISTICAS DE ACEPTACION Y RECHAZO:

Empaque sellado totalmente, sin presencia de elementos extraños, características sensoriales conformes, sin presencia de mohos y levaduras, rotulado legible y completo de acuerdo con la normatividad vigente, peso conforme a lo declarado en el peso neto.

I. CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sin olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se esparce sobre ellos una fina capa de queso rayado, se forman porciones en rectángulos, se enrolla, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días



30512

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	6
	Fecha:	Diciembre 2023
Palitos con queso	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 2

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE

Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos

Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional

50 gramos para población mayor a 4 años

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Pan Emmanuel S.A.S.
Industria de alimentos Junior SAS Carrera 7 No. 8-35 Barrio Santa Ana

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



3e513

RESOLUCION Nro. 2025029408 del 17 de Julio de 2025

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20251180797 de fecha 2025/07/16 el (la) Señor(a) CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0020801-2025
VIGENTE HASTA:	2035/07/17
EXPEDIENTE:	20311089 **RADICACION:** 20251180797
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PRODUCTOS HOJALDRADOS VARIEDADES: 1. PALITO CON QUESO, 2. DEDITO CON SALCHICHA, 3. CROISSANT, 4. CROISSANT CON QUESO, 5. CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO, 6. CROISSANT CON CHOCOLATE, 7. CROISSANT CON CREMA INGLESA,8. CROISSANT CON CREMA DE AVELLANAS, 9. CROISSANT CON ALMENDRAS, 10. PASTEL CON POLLO, 11. PASTEL CON POLLO Y QUESO, 12. PASTEL CON CHAMPIÑONES Y POLLO, 13.PASTEL CON CARNE, 14. PASTEL GLORIA, 15. PASTEL HAWAIANO,16. HOJALDRA CON QUESO, 17. HOJALDRA CON BOCADILLO, 18. HOJALDRA CON AREQUIPE, 19. HOJALDRA CON BOCADILLO Y QUESO, 20. HOJALDRA CON AREQUIPE Y QUESO,
MARCA:	CNG, RIQUEZZA,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 20 g hasta 2000 g,
TITULAR(ES):	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

39514

FABRICANTE(S): DEL CERRO S.A.S. SIGLA J3R1 Ubicado en la Carrera 49 A No. 166- 59 /Bogotá D.C/Colombia, con domicilio en BOGOTA - D.C., INDUPRONAVID S.A.S. Ubicado en la CALLE 36 SUR # 20 A - 40 /BOGOTA/COLOMBIA., con domicilio en BOGOTA - D.C., PANIFICADORA ALBANIA S.A.S. Ubicado en la CARRERA 39 # 72-53 / BOGOTA / COLOMBIA., con domicilio en BOGOTA - D.C., PANADERIA BARICHARA SAS Ubicado en la CALLE 5 N 5 31 BARICHARA , con domicilio en BARICHARA - SANTANDER, PRODUCTOS ALIMENTICIOS CASEROS E.P.SAS (PROALCAS EP) Ubicado en la CARRERA 69K#78-56 , con domicilio en BOGOTA - D.C., PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S. Ubicado en la CALLE 12 # 10-46, BARRIO CENTRO /LEBRIJA/COLOMBIA., con domicilio en LEBRIJA - SANTANDER, GOMEZ RUEDA & CIA S.A.S - PRODUCTOS ALIMETICIOS EL LORITO Ubicado en la CL 58 N° 15-74 LOCAL 2, con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO, COMPAÑIA NACIONAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CONALPAN SAS Ubicado en la Cra 32C No. 1D - 07 de de Bogota - D.C., con domicilio en BOGOTA - D.C., TRIGUS S.A.S Ubicado en la Calle 14 B # 116-20 El Recodo, con domicilio en BOGOTA - D.C., INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAN NICOLAS S A S Ubicado en la CALLE 11 No. 68-50 Bogotá D.C, Colombia, con domicilio en BOGOTA - D.C., ALIMENTOS ARTISANO S.A.S Ubicado en la CALLE 6 N 50 - 18, con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA, PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S Ubicado en la Carrera 14 N° 104 - 84 Bodega 2 Belmonte, con domicilio en PEREIRA - RISARALDA, DOLCEPAN S.A.S. Ubicado en la CARRERA 40 No. 5N - 100, BR MARIA EUGENIA (AGUACHICA - CESAR) / COLOMBIA, con domicilio en AGUACHICA - CESAR, CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S Ubicado en la CALLE 44 # 33 - 24, con domicilio en GIRON - SANTANDER, HENZ Y ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S. Ubicado en la CARRERA 97 NO. 23-18, con domicilio en BOGOTA - D.C., INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S. Ubicado en la Carrera 7 No. 8-35 Barrio Santa Ana, con domicilio en FLORIDABLANCA - SANTANDER,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones, si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 17 de Julio de 2025

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

39515

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Firma válida

Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2025.07.07 16:57:48 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

38516

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	7
	Fecha:	Febrero 2024
Pan de maíz	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Pan de maíz

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, harina precocida de maíz, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante).

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**407**	**204**
Grasa Total	11 g	5,5 g
Grasas saturadas	**1,8 g**	**0,9 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	33 g
Fibra	2,0 g	1,0 g
Azucares Totales	16 g	8,0 g
Azúcares añadidos	16 g	8,0 g
Proteína	10 g	5,0 g
Sodio	**618 mg**	**309 mg**
Vitamina A	60 ug ER	30 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Hierro	3,6 mg	1,8 mg
Calcio	40 mg	20 mg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

***Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos**



39517

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Nit:	901348042-2
	Versión:	7
	Fecha:	Febrero 2024
Pan de maíz	Autor:	Pilar Duarte
	Aprobado por:	Claudia Quiñonez
	Página:	2 de 2

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE

Nivel preescolar: 12 -40 gramos
Nivel primaria (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos
Nivel secundaria:32-95 gramos
Nivel media y ciclo complementario: 32-120 gramos

Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional

50 gramos para población mayor a 4 años

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÉRGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Pan Emmanuel S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Industria de alimentos Junior SAS Carrera 7 No. 8-35 Barrio Santa Ana

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE AL
Universidad Jor
CC. 52.087.990
Matricula profes
CAR



La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

38518

RESOLUCION Nro. 2023010569

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20210257 **RADICACION:** 20231054369 **FECHA:** 2023/03/03

REGISTRO No.: NSA-0011112-2021 **VIGENCIA:** 2031/09/01

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2022027058 del 08 de agosto de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1, Cambio en la dirección del titular a: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S. CON DOMICILIO EN LA CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO MILLENNIUM BUSINESS TOWER 2, Adición del fabricante: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. Con domicilio en la CARRERA 14 No. 104 - 84 BODEGA 2 BELMONTE - PEREIRA. Nit (900883055-8). 3, Cambio de nombre por adición de variedad: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT, CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO, PAN CON FRUTOS SECOS, PAN CON SEMILLAS, PAN CON FRUTAS DESHIDRATADAS, PAN CON MANÍ.PAN CON SABOR A AREQUIPE. 4, Adición de composición para la variedad: PAN CON SABOR A AREQUIPE: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, sabor artificial a arequipe, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg.

Mediante Resolución 2021037909 del 7 de septiembre de 2021, el INVIMA concedió NOTIFICACION SANITARIA por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación: NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0011112-2021 VIGENTE HASTA: 2031/09/01 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON

MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES. MARCA: GNG, RIQUEZZA, JOMASKING. PRESENTACION COMERCIAL: Desde 20 g hasta 2000 g. TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER. FABRICANTE(S): CEREALES EL LIDER Y CIA. S EN C con domicilio en BOGOTA - D.C., COMPAÑÍA NACIONAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CONALPAN SAS con domicilio en BOGOTA - D.C., TRIGUS S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.

Que mediante Resolución No. 2021048175 de fecha 27 de octubre de 2021 el Invima autorizó 1. Adicionar los siguientes Fabricantes: * PANIFICADORA LEBRIJA SAS - NIT.901339625-8-, con domicilio en la CALLE 12 # 10-46 Barrio Centro/Lebrija/Colombia. * INDUPRONAVID SAS-NIT.90059037-8-, con domicilio en la Calle 36 Sur No. 20 A -40/ Bogotá/Colombia. * INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAN NICOLAS SAS-NIT:900526797, con domicilio en la Calle 11 No. 68-50/Bogotá/Colombia. * PANIFICADORA ALBANIA SAS - NIT. 901387135, con domicilio en la Kra 39 No. 72-53 /Bogotá/Colombia.

Mediante Resolución Nº 2022003428 de 02 de febrero de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1.Adición de los siguientes fabricantes - ARTISANO EXPERIENCIAS GASTRONOMICAS SAS - NIT. 900820568-4 TELEFONO:5208105 DIRECCIÓN: CALLE 6 No 50-18 /MEDELLIN/COLOMBIA - INAVIGOR SAS EN REORGANIZACIÓN - NIT. 800146323-3 TELEFONO: 3153503073 - DIRECCIÓN: CR 16 SUR VIA BOGOTA 81 126 GLORIETA MIROLINDO ZN INDUSTRIAL EL PAPAYO/IBAGUE/COLOMBIA - DEL CERRO SAS- NIT. 900.378.109-1 - DIRECCIÓN: CR 49 A No. 166- 59 /BOGOTA D.C/COLOMBIA - PANADERIA BARICHARA SAS. NIT.901002115-6 - TELEFONO: 3187162530 - DIRECCIÓN: CALLE 5 # 5 - 31 BARRIO SAN ANTONIO/BARICHARA/COLOMBIA. 2.Adición de la marca comercial: CNG. 3.Cambio de nombre por adición de variedad quedando autorizado: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO. En consecuencia, se adiciona la composición de las nuevas variedades: PAN CASCARITA: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). PAN CROISSAINT CON QUESO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), relleno queso (leche higienizada, cuajo y sal). PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), relleno queso (leche higienizada, cuajo y sal) y bocadillo (pulpa de guayaba, azúcar). PAN CALENTANO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). ROSCA CON MAÍZ: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), harina de maíz, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). ROSCA DE TRIGO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). PAN BLANCO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante).

Mediante Resolución Nº 2022008854 del 26 de abrill de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG

COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1. Adición de fabricantes: HENZ & ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S-NIT. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C- Colombia CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S."- NIT. 901099345-1 - Calle 44 No. 33 - 24- Girón - Colombia 2. Adición del nombre del producto: pan con frutos secos, pan con semillas, pan con frutas deshidratadas, pan con maní 3. Adición en la composición del producto: 1.Pan con frutos secos: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, frutos secos (mani y/o arandarnos y/o uvas pasas), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 2. Pan con semillas: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, semillas (linaza y/o chia y/o semillas de girasol), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 3. Pan con frutas deshidratadas: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, frutas deshidratadas (uvas pasas y/o piña y/o fresa y/o banano), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 4. Pan con mani: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, mani, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg.

Mediante resolución 2022027058 del 8 de agosto de 2022, el INVIMA modificó la notificación sanitaria en el sentido de autorizar: 1, Cambio en la dirección del titular a: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S. CON DOMICILIO EN LA CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO MILLENNIUM BUSINESS TOWER 2, Adición del fabricante: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. Con domicilio en la CARRERA 14 No. 104 - 84 BODEGA 2 BELMONTE - PEREIRA. Nit (900883055-8). 3, Cambio de nombre por adición de variedad: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO, PAN CON FRUTOS SECOS, PAN CON SEMILLAS, PAN CON FRUTAS DESHIDRATADAS, PAN CON MANÍ.PAN CON SABOR A AREQUIPE. 4, Adición de composición para la variedad: PAN CON SABOR A AREQUIPE: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, sabor artificial a arequipe, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg

Mediante Resolución Nro. 2022028152 de 11 de agosto de 2022, el INVIMA autorizó: 1. Adicionar como fabricante a DOLCEPAN S.A.S., Sociedad Comercial identificada con NIT 900924660 - 1, con domicilio en CARRERA 40 No. 5N - 100 de Aguachica - Cesar.

Que mediante radicado No. 20231054369 de fecha 2023/03/03 el Señor(a) CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de fabricante

CONSIDERACIONES

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112-2021 , a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1. Adición del siguiente fabricante: INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S. con domicilio en CR 7 No. 8 - 35 BRR SANTA ANA FLORIDABLANCA- SANTANDER

ARTICULO SEGUNDO: Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS **INVIMA**, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 16 de Marzo de 2023

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Validez desconocida
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023.03.16 14:45:15 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

39522

ANEXO 57

Consorcio Somos Florida

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38523

INCLUSIONES
FICHA TECNICAS
RACION PREPARADA EN SITIO

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38524

Floridablanca, 20 de agosto de 2025

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación
Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Notificación inclusión Ficha Técnica Ración Preparada en Sitio

Cordial saludo;

Por medio de la presente notificamos el suministro del siguiente producto para inclusión, que se requiere para la ejecución del contrato en referencia. Se realiza entrega de documentación.

COMPONENTE	PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	FABRICANTE	DIRECCION	CIUDAD
AZUCARES	LEVAPAN S.A-COMPAÑÍA NACIONAL DE LEVADURAS	860000261-6	MANJAR BLANCO	LEVAPAN	DESARROLLOS CAMPESINOS SAS	KM 15 VIA BUENOS AIRES - DOIMA	PIEDRAS-TOLIMA

Se adjunta ficha técnica, Registro Sanitario INVIMA.

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39525

Levapan	**FICHA TÉCNICA**	**Código: CAL-FT-010102** / Versión: 1.0
		Documento asociado: CAL-AN-0101 Anexo Requisitos documentales de productos y proveedores

MANJAR BLANCO x 5 Kg



2394

REGISTRO SANITARIO: RSA-001263-2016

NATURALEZA PROPIA DEL PRODUCTO

Es un producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, azúcar, harina de arroz, suero y conservantes.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA

Leche semidescremada, azúcar, espesante (harina de arroz y/o almidón modificado de maíz), suero de leche, regulador de acidez (bicarbonato de sodio y citrato de sodio), conservante (sorbato de potasio), antiespumante (silicona grado alimenticio).

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Recepción e higienización de la leche, descremado, evaporación con incorporación simultánea de ingredientes, enfriamiento, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Método de medición	Frecuencia	Especificación
Color	Comparación visual de colores ref. Pantone	Por cada lote de producción	**Mínimo: 7568C Máximo: 731C**
Aroma	Prueba sensorial	Por cada lote de producción	**Notas dulces moderadas y lácteas muy leves**
Sabor	Prueba sensorial	Por cada lote de producción	**Notas ligeramente dulces, notas lácteas bajas**
Textura visual	Prueba sensorial	Por cada lote de producción	**Ligeramente harinosa y seca**
Textura en boca	Prueba sensorial	Por cada lote de producción	**Ligeramente harinosa, muy gomosa**
Consistencia	Aplicación manual	Por cada lote de producción	**Firme y dura**

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Método de medición	Frecuencia	Especificación	Norma
Grados brix	Refractómetro	Por cada lote de producción	65-73°Brix	Interna

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Método de medición	Frecuencia	Especificación	Norma
Recuento de Mesófilos aerobios	Recuento en placa AOAC 990.12	Un lote aleatorio por día de producción	< 500 UFC/g	Resolución 1407 de 2022
Recuento de Coliformes totales	Recuento en placa AOAC 991.14		< 10 UFC/g	
Recuento de Coliformes fecales	Recuento en placa AOAC 991.14		< 3 UFC/g	
Recuento de hongos y levaduras	Recuento en placa AOAC 997.02		< 10 UFC/g	
Staphylococcus coagulasa positiva	NTC 4779/2007	Un lote aleatorio en un periodo de tiempo no mayor a 90 días	< 100 UFC/g	

38526

Levapan	**FICHA TÉCNICA**	**Código: CAL-FT-010102** / Versión: 1.0
		Documento asociado: CAL-AN-0101 Anexo Requisitos documentales de productos y proveedores

AFLATOXINAS

Por debajo del límite máximo para B1, B2, G1, G2 y M1. De conformidad con la Resolución 4506/2013.

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional

Porción: 2 Cdas (30 g)
Número de porciones: Aprox. 167

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	325	97
Grasa Total	6.0 g	1.8 g
Grasa Saturada	**4.0 g**	**1.2 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	64 g	19 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares Totales	52 g	16 g
Azúcares añadidos	**48 g**	**14 g**
Proteína	3,7 g	1,1 g
Sodio	**147 mg**	**44 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0,97 mg	0,29 mg
Calcio	113 mg	34 mg
Zinc	0,50 mg	0,15 mg

SELLOS DE ADVERTENCIA



PRESENTACIÓN COMERCIAL

PRESENTACIÓN (Peso Neto)	PESO POR UNIDAD		MATERIAL/ DIMENSIONES EMPAQUE	MATERIAL/ DIMENSIONES EMBALAJE	EAN 13	DUN 14
	Empaque	Bruto				
5 Kg	350 g	5350 g +/- 75 g	Dimensiones: 20 cm de diámetro x 18 cm de ancho	Dimensiones: (largo x alto x ancho) 41.3 cm x 18.7 cm x 41.2 cm	7702014023947	17702014023944

VIDA ÚTIL

180 días a partir de la fecha de producción en buenas condiciones de almacenamiento

DESCRIPCIÓN DEL LOTE / FECHA VENCE

Impresos en el envase. Se registra con la palabra "LOTE", compuesto por tres dígitos que corresponden a su orden de producción; la unidad de tiraje según su orden de codificación; fecha de fabricación con dos dígitos para el día, las tres primeras letras del mes y el año; la fecha de vencimiento especificada con "VENCE", dos dígitos para el día, las tres primeras letras del mes y el año.

FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS

Se usa en la industria de alimentos para rellenar productos de repostería, bizcochería, pastelería y panadería con masa cerrada como roscones, mojicones y pastel gloria, preferiblemente mezclarse antes de usar.

CONDICIONES PARA MANTENER LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

DURANTE SU USO

39521

Levapan	**FICHA TÉCNICA**	**Código: CAL-FT-010102** | Versión: 1.0
		Documento asociado: CAL-AN-0101 Anexo Requisitos documentales de productos y proveedores

El producto se debe conservar en lugares limpios y secos, libres de agentes contaminantes físicos o químicos, a temperatura ambiente menores a 25°C. Dosificar con utensilios limpios. Evitar la incidencia de la luz solar directa o cualquier fuente de calor.

DURANTE SU TRANSPORTE

Arrume a 5 pisos máximos de altura

DURANTE SU ALMACENAMIENTO

Arrume máximo a 5 pisos de altura

LEGISLACIÓN (Resoluciones y Decretos de la Normatividad Colombiana que Regulan al Producto)

Resolución 5109 de 2005, Resolución 0810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Norma Técnica Colombiana 2167, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1407 de 2022.

Fabricado por: Desarrollos Campesinos S.A.S. Km 15 vía Buenos Aires – Doima (Piedras, Tolima)	**Registro Sanitario**: RSA-001263-2016	**Expediente**: 20109616	**Vence**: Junio 2026
Distribuido Por: Compañía Nacional De Levaduras Levapan S.A. Carrera 46 No 13-20 Puente Aranda - Tel: 4 19 49 49 - www.levapan.com			

ELABORADO	REVISADO Y APROBADO
Ing de Alimentos Deimer Fabian Figueredo – Control y Calidad DESCAM	Ing Agroindustrial Sebastian Urueña Varón – Líder de Planta DESCAM
Fecha: Mayo 2024	**Fecha:** Mayo 2024

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2024001969

39529

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20109616 **RADICACION:** 20241006333 **FECHA:** 2024/01/15

REGISTRO No.: RSA-001263-2016 **VIGENCIA:** 2026/04/19

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2021013335 del 19 de Abril de 2021, el INVIMA Concedió la renovación del Registro Sanitario Nº RSA-001263-2016 Para FABRICAR Y VENDER el Producto MANJAR BLANCO Y/O CHISPAS DE MANJAR BLANCO Marcas LEVAPAN, SAN JORGE, DEL CAMPO Presentaciones Comerciales desde los 6 g hasta los 25 kg Siendo el Titular COMPAÑÍA NACIONAL DE LEVADURAS - LEVAPAN S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C, y Fabricante DESARROLLOS CAMPESINOS S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

Que mediante Resolución No. 2023011335 de fecha 23 de marzo de 2023 el Invima concedió el cambio de razón social del fabricante y cambio de ubicación del titular quedando de ahora en adelante así: 1) fabricante desarrollos campesinos S.A.S Nit 860046378 - 7 y 2) ubicación del titular carrera 7 # 71 - 52 torre b oficina 1301 de Bogotá D.C

Que mediante radicado No. 20241006333 de fecha 2024/01/15 el Señor(a) CRISTINA MARTÍNEZ CASTILLO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1.Adición de vida útil

CONSIDERACIONES

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Registro Sanitario No. RSA-001263-2016 , a favor de TITULAR(ES): COMPAÑÍA NACIONAL DE LEVADURAS - LEVAPAN S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.,

En el sentido de autorizar:

1.Adición de vida útil.

La vida útil que figura en el registro más la nueva vida útil para presentación comercial de 5 kg a 6 meses.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

38529

Dada en Bogotá, D.C. El 19 de Enero de 2024

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Firma válida

Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024.01.19 09:52:20 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

<< Atras

3850

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20109616	Nombre producto	MANJAR BLANCO Y/O CHISPAS DE MANJAR BLANCO.				
Registro Sanitario	RSA-001263-2016	Vencimiento	2026/04/19	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8600463787 AGOTAMIENTO AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCION NO 2023018369 DE 4 DE MAYO DE 2023						
Marcas	LEVAPAN, SAN JORGE, DEL CAMPO						

Datos de Interés

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231031139	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde los 6 g hasta los 25 kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	DESARROLLOS CAMPESINOS SAS	KM 15 VIA BUENOS AIRES - DOIMA	COLOMBIA	TOLIMA	PIEDRAS	
TITULAR	COMPAÑÍA NACIONAL DE LEVADURAS - LEVAPAN S.A.	Carrera 7 # 71 - 52, torre B, piso 13, oficina 1301	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	cristina.martinez@levapan.com

Imprimir << Atras

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38531

ANEXO 58

Consorcio Somos Florida

38532

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL RETIRADO AGOSTO

	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CARGO
1	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	CC	1121337684	MARIA FERNANDA FUENTES OLIVERA	28/07/2025	6/08/2025	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	PPT	6395552	ZAIDA COROMOTO GUEDEZ ESCALONA	28/07/2025	29/08/2025	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

38533

Floridablanca 06/08/25

Señor:
consorcio somos Florida

cordial saludo:
yo Maria Fernanda Fuentes. Indentificación con cedula de ciudadanía Nº 1121337684 de colombia Renuncia de manera Voluntaria al cargo que venia desempeñando como manipuladora de alimentos en la sede Valle de Ruitoque del colegio ecologico de Floridablanca. Por motivo personales.

cordialmente:
Maria Fernanda Fuentes

38539

Yo; MARIA FERNANDA FUENTES OLIVERA Identificado (a) con **Cedula de Ciudadanía n° 1121337684** quien desempeñaba el cargo de manipulador de alimentos en la ejecución del Programa de alimentación Escolar del Municipio de Floridablanca en la Institución Educativa **COLEGIO ECOLOGICO- VALLE DE RUITOQUE -J** durante la ejecución del contrato N° CO1.PCCNTR.7166672 cuyo objeto contractual "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA – SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026."

CERTIFICO QUE:

CONSORCIO SOMOS FLORIDA –con Nit **901.901.272-1** en calidad de operador del programa de alimentación escolar PAE para las instituciones educativas oficiales del Municipio de Floridablanca, a la fecha de firma del presente se encuentra a **PAZ Y SALVO.**

Se expide en el municipio de Floridablanca a los 05 días del mes de agosto de 2025.

FIRMA Maria Fernanda Fuentes

NOMBRE: Maria Fernanda Fuentes

No DE IDENTIFICACIÓN : 1121337684

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

30535

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/08/2025 - 30/08/2025
Comprobante Número: NE 1031

Nombre: MARIA FERNANDA FUENTES OLIVERA
Identificación: 1.121.337.684
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

Fecha de expedición 2025/09/05
Hora de expedición 08:05:14:82

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	4,00	$ 189.800,00
TRANSPORTE	4,00	$ 26.667,00
VACACIONES COMUNES	8,00	$ 23.731,00
PRIMA	8,00	$ 36.078,00
CESANTÍAS	8,00	$ 36.078,00

Total Ingresos $ 375.983,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :5f46a55eaeff5ecfa6ade6e4e00ac3be4184f0c35c91f7befcec9bf9cbad9551dbd635e28a912c12113f5816c5064a6d

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR **$ 375.983.00**

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

30536

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/08/2025 - 30/08/2025
Comprobante Número: NE 1031

Nombre: MARIA FERNANDA FUENTES OLIVERA
Identificación: 1.121.337.684
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

Fecha de expedición 2025/09/05
Hora de expedición 08:05:14:82

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
INTERESES DE CESANTÍAS	8,00	$ 96,00
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	4,00	$ 63.533,00

Total Ingresos $ 375.983,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :5f46a55eaeff5ecfa6ade6e4e00ac3be4184f0c35c91f7befcec9bf9cbad9551dbd635e28a912c12113f5816c5064a6d

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR **$ 375.983.00**

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

Floridablanca 29 de agosto 2025 30537

Señores
Consorcio Somos florida

Por medio de la presente yo Zaida Coromoto Guedez escalona, identificado Con la Cedula de Ciudadania No 6395552, Por medio de la Presente les informo mi retiro Voluntario Por motivos personales, al Cargo de manipuladora de alimento de la Sede Valle de Rutoque

Ultimo dia lavorado: 29 de Agosto 2025

Agradezco la Confianza depositada y la oportunidad de Pertenecer a esta empresa

Atentamente:
Zaida Guedez
6395552

38538

Yo; ZAIDA COROMOTO GUEDEZ ESCALONA Identificado (a) con PPT 6395552__quien desempeñaba el cargo de manipulador de alimentos en la ejecución del Programa de alimentación Escolar del Municipio de Floridablanca en la Institución Educativa COLEGIO ECOLOGICO- VALLE DE RUITOQUE -J durante la ejecución del contrato N° CO1.PCCNTR.7166672 cuyo objeto contractual "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA – SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026."

CERTIFICO QUE:

CONSORCIO SOMOS FLORIDA –con Nit 901.901.272-1 en calidad de operador del programa de alimentación escolar PAE para las instituciones educativas oficiales del Municipio de Floridablanca, a la fecha de firma del presente se encuentra a PAZ Y SALVO.

Se expide en el municipio de Floridablanca a los 05 días del mes de agosto de 2025.

FIRMA Zaida Guedez

NOMBRE: Zaida Guedez

No DE IDENTIFICACIÓN : 6395552

38539

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/08/2025 - 30/08/2025
Comprobante Número: NE 900

Nombre: ZAIDA COROMOTO GUEDEZ ESCALONA
Identificación: 6.395.552
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

Fecha de expedición 2025/09/05
Hora de expedición 08:04:52:39

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	18,00	$ 854.100,00
TRANSPORTE	18,00	$ 120.000,00
VACACIONES COMUNES	22,00	$ 79.114,00
PRIMA	22,00	$ 99.214,00
CESANTÍAS	22,00	$ 99.214,00

Total Ingresos $ 1.493.269,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :be05c5cbe0bb91765caef2850b98200b61fffb87f8aca36e2bdebb33a2ca5c79f582abd3276285161bae0aed8d6bf38b

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR **$ 1.493.269.00**

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

3954D

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/08/2025 - 30/08/2025
Comprobante Número: NE 900

Nombre: ZAIDA COROMOTO GUEDEZ ESCALONA
Identificación: 6.395.552
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

Fecha de expedición 2025/09/05
Hora de expedición 08:04:52:39

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
INTERESES DE CESANTÍAS	22,00	$ 727,00
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	18,00	$ 240.900,00

Total Ingresos $ 1.493.269,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :be05c5cbe0bb91765caef2850b98200b61fffb87f8aca36e2bdebb33a2ca5c79f582abd3276285161bae0aed8d6bf38b

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR **$ 1.493.269.00**

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

38541

ANEXO 59

Consorcio Somos Florida

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA D FLORIDABLANC | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

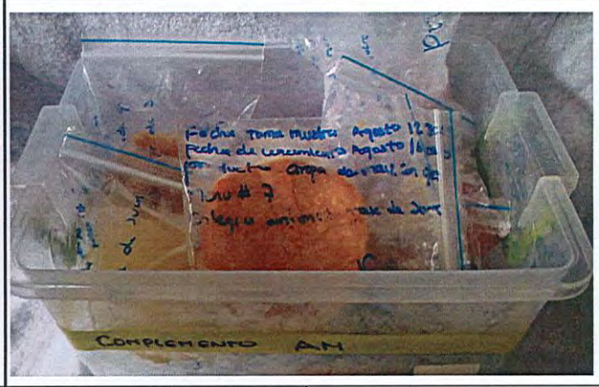
30542

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE - CONSORCIO SOMOS FLORIDA
REGISTRO FOTOGRAFICO CONTRAMUESTRAS - MES AGOSTO - MODALIDAD COMPLEMENTO - CAJMPMPS

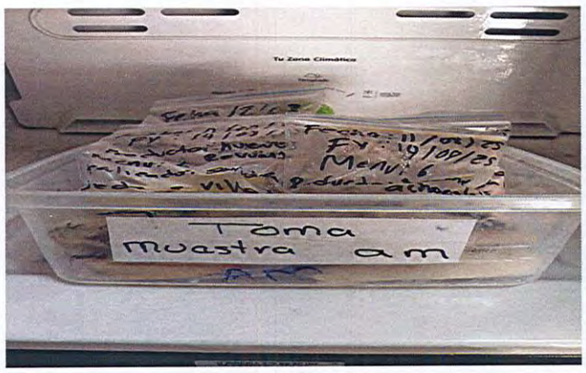
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO



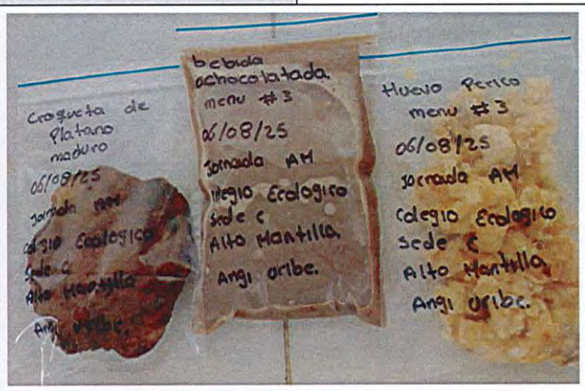
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE



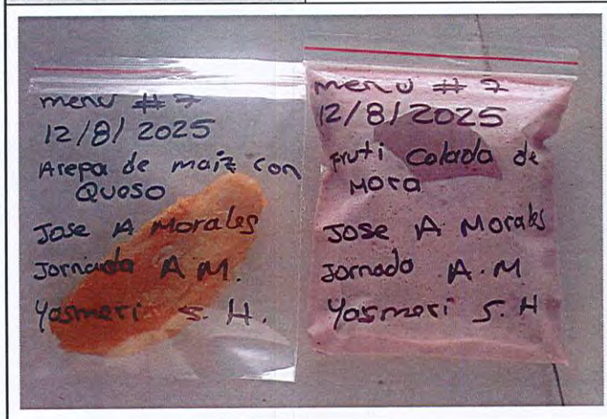
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO -LAS VILLAS



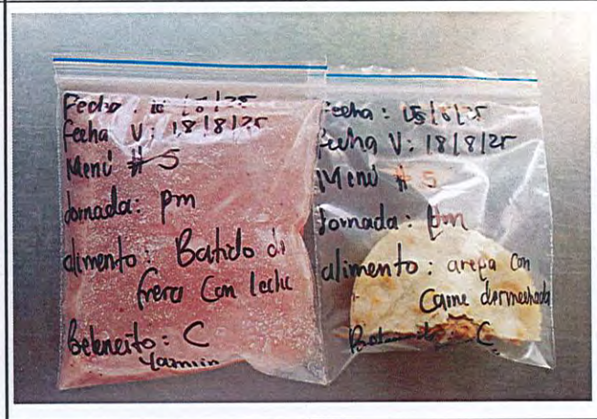
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	ECOLOGICO MANTILLA



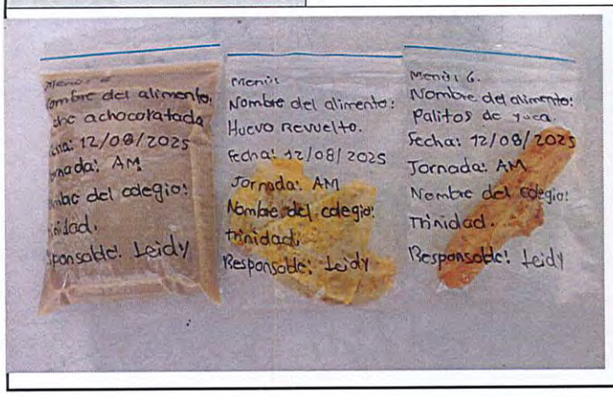
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO JOSE A. MORALES



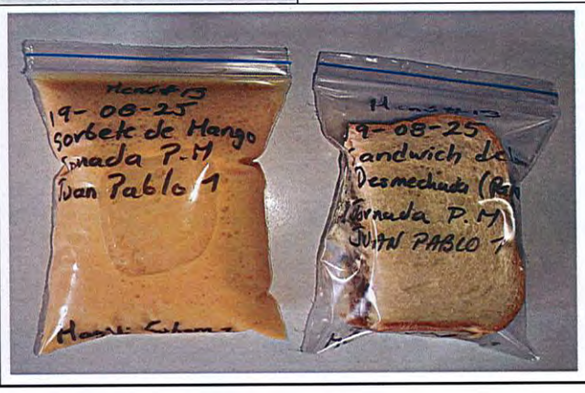
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO BELENCITO



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO LA TRINIDAD



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO JUAN PABLO I



Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

30543

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE - CONSORCIO SOMOS FLORIDA
REGISTRO FOTOGRAFICO CONTRAMUESTRAS -MES AGOSTO- MODALIDAD ALMUERZO -APS

NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA/ CALDAS	NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO - FUNDESAN



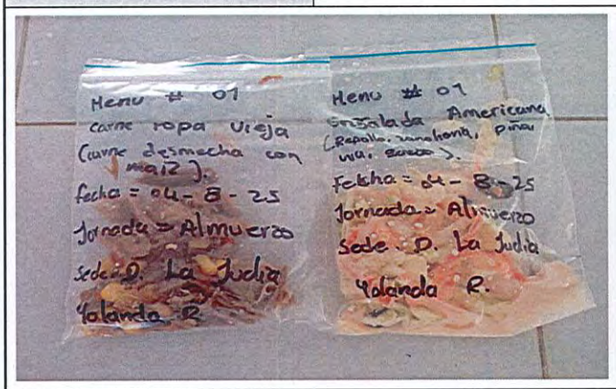


NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO - LA CASTELLANA	NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE



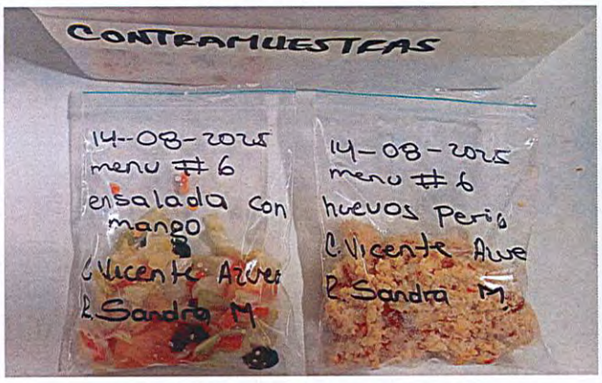


NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	ECOLOGICO LA JUDIA	NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO ELCARMEN





NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR





39544

ANEXO 60

Consorcio Somos Florida

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

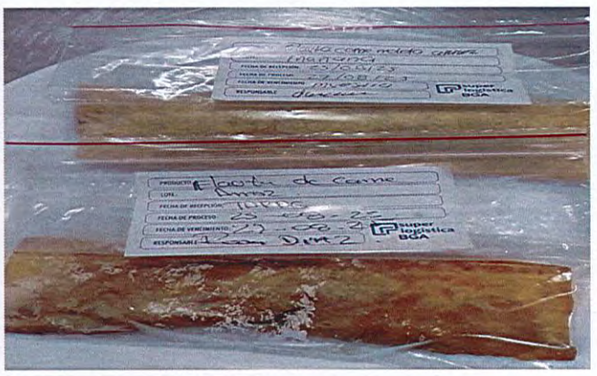
30545

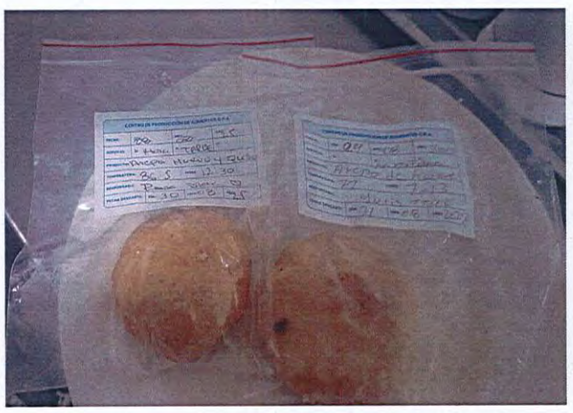
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE - CONSORCIO SOMOS FLORIDA
REGISTRO FOTOGRAFICO CONTRAMUESTRAS -MES AGOSTO- COMIDA CALIENTE -
CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS - CPA

















Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

38546

ANEXO 61

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Floridablanca 31 de julio de 2025

38547

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 25 (04 al 06 de agosto de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 25 (del 04 al 06 de agosto de 2025**) en cada uno de las modalidades de atención como se detalla a continuación;

- **MODALIDAD ALMUERZO PREPARADO EN SITIO (APS)**

MENÚ NO. 1 LUNES 04 DE AGOSTO	MENÚ NO. 2 MARTES 05 DE AGOSTO	MENÚ NO. 3 MIÉRCOLES 06 DE AGOSTO	MENÚ NO. 5 ARRASTRES SEMANA 26
CARNE ROPA VIEJA (carne desmechada con maíz)	HUEVOS REVUELTOS*	CUADRITOS DE PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	POLLO APANADO
-	LENTEJAS GUISADAS	-	-
ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	MACARRON EN SALSA ROJA Y QUESO	ARROZ DE PALITO
PLATANO FRITO (Según maduración)	AREPA DE MAIZ (Asada/frita)	PAPA EN CASQUITOS (Para cero o única Fritas)	PAPA EN SALSA BECHAMEL (papa pastusa Cocida)
ENSALADA AMERICANA (Repollo. Zanahoria, piña, uva, queso) (Aderezo de leche)	ENSALADA FRESCA (repollo; pepino, tomate, cebolla) (Vinagreta de maracuyá)	ENSALADA DE PEPINO, MANZANA Y MANGO (Limón, sal y pimienta)	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE (Limón y cilantro)
JUGO DE MORA	NARANJADA	JUGO DE GUAYABA	LIMONADA
LACTEO EN LA VERDURA	-	LACTEO EN EL CEREAL	-

*La preparación de huevos se pueda ajustar a fritos, revueltos, pericos, tortillas u otros de acuerdo a los volúmenes de preparación, gustos y aceptación de consumo de los beneficiarios.

No se presentaron intercambios ni arrastres en esta modalidad de atención para esta semana de ejecución.

Teniendo en cuenta la circular 088_0538 del 30 de julio de 2025, la secretaria de educación establece el día 08 de agosto como fecha de disfrute del día de la familia para rectores, docentes y directivos de las instituciones educativas, por lo tanto no hay clases y se hace arrastres del menú No 05 para la atención en la siguiente semana, No 26.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39548

- **MODALIDAD Complemento preparado en sitio AM/PM Zona Urbana**

MENÚ NO. 1 LUNES 04 DE AGOSTO	MENÚ NO. 2 MARTES 05 DE AGOSTO	MENÚ NO. 3 MIÉRCOLES 06 DE AGOSTO	MENÚ NO. 5 ARRASTRE SEMANA 26
AVENA CON LECHE CON CANELA	CASPIROLETA DE GALLETA	BEBIDA ACHOCOLATADA	BATIDO DE FRESA CON LECHE
-	-	HUEVO PERICO	AREPA ROPA VIEJA (Carne desmechada)
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	ROSQUITAS DE MAIZ	CROQUETAS DE PLATANO MADURO	-
MANDARINA	BANANO	-	-

- **Modalidad Complemento preparado en sitio AM/PM ZONA RURAL**

MENÚ NO. 1 LUNES 04 DE AGOSTO	MENÚ NO. 2 MARTES 05 DE AGOSTO	MENÚ NO. 3 MIÉRCOLES 06 DE AGOSTO	MENÚ NO. 5 ARRASTRE SEMANA 26
AVENA CON LECHE CON CANELA	CASPIROLETA DE GALLETA	BEBIDA ACHOCOLATADA	BATIDO DE FRESA CON LECHE
POLLO EN TIRITAS GUISADO*	QUESO EN PORCIÓN*	HUEVO PERICO	AREPA ROPA VIEJA (Carne desmechada)
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	ROSQUITAS DE MAIZ	CROQUETAS DE PLATANO MADURO	-
MANDARINA	BANANO	-	-

*Para las sedes educativas ubicadas en zona rural con modalidad complemento preparado en sitio por oferta adicional del operador se hace la entrega de dos días más de proteína adicional (Menú 01 y 02)

- **Solicitud de intercambios CPS Urbano y rural**

No de menú: 01
Intercambio solicitado: Entregar mandarina por pera.
Motivo del intercambio: No cosecha actualmente de fruta pera nacional, la pera importada presenta dureza en su corteza y tiene baja aceptabilidad por los beneficiarios, actualmente presentamos cosecha de cítricos entre ellos la mandarina que cumple con todas las condiciones técnicas requeridas por el programa.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39549

- **MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) URBANOS**

MENÚ NO. 1 LUNES 04 DE AGOSTO	MENÚ NO. 2 MARTES 05 DE AGOSTO	MENÚ NO. 3 MIÉRCOLES 06 DE AGOSTO	MENÚ NO. 5 ARRASTRE SEMANA 26
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	LECHE LIQUIDA SABORIZADA (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE	BEBIDA LÁCTEA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
PAN MAÍZ	MUFFIN SABOR NARANJA	MANTECADA	CUCA
		BANANO COMÚN, CRUDO	MANZANA. CRUDA
COCADITA DE LECHE	GRANOLA CON COCO Y PASAS		

No se presentaron intercambios ni arrastres en esta modalidad de atención para esta semana de ejecución.

-MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) RURAL – SEDE ROSA BLANCA

MENÚ NO. 3 LUNES 04 DE AGOSTO	MENÚ NO. 5 MARTES 05 DE AGOSTO	MENÚ NO. 1 MIERCOLES 06 DE AGOSTO	MENÚ NO. 5 ARRASTRE SEMANA 26
BEBIDA LÁCTEA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE LIQUIDA SABORIZADA (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
MANTECADA	MUFFIN SABOR NARANJA	PAN MAIZ	CUCA
BANANO COMÚN, CRUDO	MANZANA. CRUDA		
		COCADITA DE LECHE	GRANOLA CON COCO Y PASAS

Se hace arrastre para entregar los primeros días de la semana los menús con fruta según su naturaleza de maduración y vida útil y finalmente los menús con postres.

Se hace arrastre del muffin de sabor a naranja para consumo de martes y pan maíz para consumo de miércoles teniendo en cuenta que la vida útil y naturaleza el pan maíz es mayor al muffin, y así evitar endurecimiento o afectación organoléptico del producto, se hace arrates de la leche entera para menú 05 para hacer arrastres de menú con la galleta cuca y granola.

No se presentaron intercambios ni arrastres en esta modalidad de atención para esta semana de ejecución.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

- MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (CCT) 3855D

MENÚ NO. 1 LUNES 04 DE AGOSTO	MENÚ NO. 2 MARTES 05 DE AGOSTO	MENÚ NO. 3 MIÉRCOLES 06 DE AGOSTO	MENÚ NO. 5 ARRASTRE SEMANA 26
Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) temperatura larga vida variedad fresa	Leche liquida entera (UAT/UHT) larga vida entera	Bebida láctea UAT (UHT) larga vida a base de yogurt	Bebida con leche UAT (UHT) larga vida entera con avena y canela
SANDWICH DE POLLO	-	-	PAPA RELLENA DE HUEVO
	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	ROSQUITAS DE MAIZ CON QUESO	
	MANDARINA	BANANO	-

- **Solicitud de intercambios Comida Caliente transportada CCT**

No de menú: 02
Intercambio solicitado: Entregar mandarina por pera.
Motivo del intercambio: No cosecha actualmente de fruta pera nacional, la pera importada presenta dureza en su corteza y tiene baja aceptabilidad por los beneficiarios, actualmente presentamos cosecha de cítricos entre ellos la mandarina que cumple con todas las condiciones técnicas requeridas por el programa.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

30551

Gmail **CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>**

Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 25 (04 al 06 de agosto de 2025)

2 messages

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Thu, Jul 31, 2025 at 11:18 AM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>, CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>
Bcc: lyflorez1@gmail.com, Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>

Floridablanca 31 de julio de 2025

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 25 (04 al 06 de agosto de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 25 (del 04 al 06 de agosto de 2025)** en cada uno de las modalidades de atención como se detalla en el oficio adjunto:

Teniendo en cuenta la circular 088_0538 del 30 de julio de 2025, la secretaría de educación establece el día 08 de agosto como fecha de disfrute del día de la familia para rectores, docentes y directivos de las instituciones educativas, por lo tanto no hay clases y se hace arrastres del menú No 05 para la atención en la siguiente semana, No 26.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Oficio final Arrastre 8 de agosto, Ciclo de menús, intercambios SEMANA 25 (04 AL 06 DE AGOSTO).pdf
242K

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co> Thu, Jul 31, 2025 at 3:11 PM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

---------- Forwarded message ---------
De: **LYDA FLOREZ** <lyroflopa@gmail.com>
Date: jue, 31 jul 2025 a la(s) 3:07 p.m.
Subject: Re: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 25 (04 al 06 de agosto de 2025)
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Floridablanca – Santander, treinta y uno (31) de Julio de 2025

Señor, Doctor (a)
SERGIO DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Bodega 10 Parque Industrial y Comercial Provincia de Soto etapa 2

Señor, Ingeniero(a)
WILMER CUBILLOS
Coordinador Operativo
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 25 (de 4 al 6 de Agosto de 2025).

Cordial Saludo;

3ossz

Con el fin de garantizar la ejecución del programa de alimentación escolar (PAE), cumpliendo los criterios de la Resolución 0335 de 2021, el operador puede contar con la aprobación de 6 intercambios en el ciclo de menús y arrastres necesarios.

Conforme a lo anterior y una vez verificado el documento presentado por el operador se da por **APROBADA** la ETC a cerca de los Intercambios de la modalidad de Ración preparada en sitio, Ración Industrializada que actualmente presta el servicio la ETC para la semana de ejecución 25. Al igual de los ciclos de menús correspondiente a la semana 25 del 4 al 6 de Agosto de 2025 conforme a lo descrito en su solicitud allegada el 31 de Julio de 2025; para posteriormente ser publicado en todas las Instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca donde se aplique el programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025.

El jue, 31 jul 2025 a la(s) 3:01 p.m., PAE Floridablanca (paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co) escribió:

[Quoted text hidden]

--

DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
ESP.SEGURIDAD ALIMENTARIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD

Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión, reproducción, uso, distribución o divulgación total o parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

CONFIDENTIALITY NOTICE

This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

--

DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
ESP.SEGURIDAD ALIMENTARIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD

Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión, reproducción, uso, distribución o divulgación total o parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

CONFIDENTIALITY NOTICE

This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Floridablanca 07 de agosto de 2025

39553

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 26 (del 11 al 15 de agosto de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios y arrastres generales presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 26 (del 11 al 15 de agosto 2025** en cada uno de las modalidades de atención como se detalla a continuación;

- **Modalidad Almuerzo preparado en sitio (APS)**

CICLOS DE MENÚS SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ NO. 6 LUNES 11 DE AGOSTO**	**MENÚ NO. 7 MARTES 12 DE AGOSTO**	**MENÚ NO. 8 MIÉRCOLES 13 DE AGOTO**	**MENÚ NO. 9 JUEVES 14 DE AGOSTO**	**ARRASTRE MENÚ NO. 5 VIERNES 15 DE AGOSTO**
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO*	POLLO SUDADO	CARNE MOLIDA EN SALSA BOLOGNESA	CARNE DE CERDO SALTEADA	POLLO APANADO
LEGUMINOSAS SECAS	GARBANZO GUISADO	-	-	FRIJOL BLANCO	-
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ESPAGUETTIS CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ DE PALITO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	FRITA DE TRIGO	PALITOS DE YUCA CON QUESO	MONEDITAS DE PLATANO (Fritas cualquier maduración)	CUADRITOS DE PAPA CON CREMA AL CILANTRO (Papa pastusa)	PAPA EN SALSA BECHAMEL (papa pastusa Cocida)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA CON MANGO (Mango, lechuga, zanahoria, uvas pasas) (Aderezo de yogurt)	ENSALADA CON LENTEJA (Lechuga, tomate, pepino, cebolla, lenteja) (Vinagreta de mango)	ENSALADA PICO DE GALLO (tomate, cebolla, Citronette de limón)	ENSALADA DE TOMATE, REPOLLO Y ZANAHORIA (Vinagreta de naranja)	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE (Limón y cilantro)
FRUTA	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL	JUGO DE FRESA	JUGO DE MORA	LIMONADA
LÁCTEO		EN EL TUBERCULO	EN EL CEREAL		

*La preparación de huevos se pueda ajustar a fritos, revueltos, pericos, tortillas u otros de acuerdo a los volúmenes de preparación, gustos y aceptación de consumo de los beneficiarios.

Se hace arrastre del menú 05 para el día viernes 15 de agosto teniendo en cuenta la circular 088_0538 del 30 de julio de 2025, la secretaria de educación establecido el día 08 de agosto como fecha de disfrute del día de la familia para rectores, docentes y directivos de las instituciones educativas, por lo tanto no hubo clase y se arrastró este menú para esta semana de ejecución.

No se presentaron intercambios en esta modalidad en esta semana de ejecución.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

3ess 4

- **Modalidad Complemento preparado en sitio AM/PM Zona Urbana**

CICLOS DE MENÚS SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ NO. 6 LUNES 11 DE AGOSTO	MENÚ NO. 7 MARTES 12 DE AGOSTO	MENÚ NO. 8 MIÉRCOLES 13 DE AGOTO	MENÚ NO. 9 JUEVES 14 DE AGOSTO	ARRASTRE MENÚ NO. 5 VIERNES 15 DE AGOSTO
BEBIDA (LÁCTEOS)	LECHE ACHOCOLATADA	FRUTI COLADA DE MORA	AVENA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	BATIDO DE FRESA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO*			AREPA RELLENA (Pollo y queso)	AREPA ROPA VIEJA (Carne desmechada)
CEREAL ACOMPAÑANTE	PALITOS DE YUCA	AREPA DE MAIZ CON QUESO ASADA/FRITA	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO		-
FRUTA		BANANO	MANZANA	-	-

*La preparación de huevos se pueda ajustar a fritos, revueltos, pericos, tortillas u otros de acuerdo a los volúmenes de preparación, gustos y aceptación de consumo de los beneficiarios.

- **Modalidad Complemento preparado en sitio AM/PM ZONA RURAL**

CICLOS DE MENÚS SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ NO. 6 LUNES 11 DE AGOSTO	MENÚ NO. 7 MARTES 12 DE AGOSTO	MENÚ NO. 8 MIÉRCOLES 13 DE AGOTO	MENÚ NO. 9 JUEVES 14 DE AGOSTO	ARRASTRE MENÚ NO. 5 VIERNES 15 DE AGOSTO
BEBIDA (LÁCTEOS)	LECHE ACHOCOLATADA	FRUTI COLADA DE MORA	AVENA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	BATIDO DE FRESA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO*	CARNE MOLIDA EN FORMA DE HABURGUESA	TORTILLA DE HUEVO	AREPA RELLENA (Pollo y queso)	AREPA ROPA VIEJA (Carne desmechada)
CEREAL ACOMPAÑANTE	PALITOS DE YUCA	AREPA DE MAIZ CON QUESO ASADA/FRITA	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO		-
FRUTA		BANANO	MANZANA	-	-

*Para las sedes educativas ubicadas en zona rural con modalidad complemento preparado en sitio por oferta adicional del operador se hace la entrega de dos días más de proteína adicional (Menú 07 y 08).

*La preparación de huevos se pueda ajustar a fritos, revueltos, pericos, tortillas u otros de acuerdo a los volúmenes de preparación, gustos y aceptación de consumo de los beneficiarios.

Se hace arrastre del menú 05 para el día viernes 15 de agosto teniendo en cuenta la circular 088_0538 del 30 de julio de 2025, la secretaria de educación establecido el día 08 de agosto como fecha de disfrute del día de la familia para rectores, docentes y directivos de las instituciones educativas, por lo tanto, no hubo clase y se arrastró este menú para esta semana de ejecución.

No se presentaron intercambios en esta modalidad en esta semana de ejecución.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38555

- **Modalidad ración industrializada (RI) Zona Urbana**

COMPONENTES	ARASTRE MENÚ NO. 5 LUNES 11 DE AGOSTO	MENÚ NO. 7 MARTES 12 DE AGOSTO	MENÚ NO. 9 MIERCOLES 13 DE AGOSTO	MENÚ NO. 8 JUEVES 14 DE AGOSTO	MENÚ NO. 6 VIERNES 15 DE AGOSTO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	BEBIDA CO N LECHE UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	BEBIDA LÁCTEA ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
CEREAL ACOMPAÑANTE	CUCA	PALITO DE QUESO	ROSCON CON AREQUIPE	MUFFIN DE AMAPOLA	CHOCOTORTICA
FRUTAS	MANZANA. CRUDA		BANANO	MANDARINA CRUDA	
POSTRE		LECHE CONDENSADA			GELATINA DE PATA

- **Solicitud de intercambios ración industrializada Urbana y rural.**

No de menú: 09
Intercambio solicitado: Entregar leche entera sabor a vainilla por leche entera sabor a fresa.
Motivo del intercambio; La leche sabor a fresa del proveedor la mejor se encuentra en proceso de revisión para aprobación por parte de la supervisión del contrato, sabor a vainilla ya se encuentra aprobada.

No de menú: 09
Intercambio solicitado: Entregar banano por mango.
Motivo del intercambio; No cosecha actualmente de la fruta mango.

- **Solicitud de arrastres generales Ración industrializada**

Se hace arrastre del menú 05 para el día lunes 11 de agosto teniendo en cuenta la circular 088_0538 del 30 de julio de 2025, la secretaria de educación establecido el día viernes 08 de agosto como fecha de disfrute del día de la familia para rectores, docentes y directivos de las instituciones educativas, por lo tanto, no hubo clase y se arrastró este menú para esta semana de ejecución.

Se hace arrastre del menú 09 para consumo el miércoles 13 de agosto, para entrega de la fruta banano el primer día del ciclo de frutas, teniendo en cuenta que esta fruta requiere con anticipación proceso de maduración y se para este día se encontrara en su momento óptico de calidad para consumo.

Se hace arrastre del menú 06 para el viernes 15 de agosto, ya que es un menú con postre y de esta manera poder entregar el menú 05 que viene de arrastre de la semana anterior con fruta el primer día de la semana.

.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39556

- **Modalidad ración industrializada (RI) Zona Rural (Sede rural Rosa blanca)**

COMPONENTES	MENÚ NO. 9 LUNES 11 DE AGOSTO	MENÚ NO. 8 MARTES 12 DE AGOSTO	ARASTRE MENÚ NO. 5 MIERCOLES 13 DE AGOSTO	MENÚ NO. 7 JUEVES 14 DE AGOSTO	MENÚ NO. 6 VIERNES 15 DE AGOSTO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	BEBIDA LÁCTEA ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	BEBIDA CO N LECHE UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ROSCON CON AREQUIPE	MUFFIN DE AMAPOLA	CUCA	PALITO DE QUESO	CHOCOTORTICA
FRUTAS	BANANO	MANDARINA CRUDA	GRANOLA CON PASAS Y COCO		
POSTRE				LECHE CONDENSADA	GELATINA DE PATA

Para la sede rural se hace arrastre para entregar los primeros días de la semana los menús con fruta según su naturaleza propia de maduración y vida útil y finalmente los menús con postres, en este caso se entregará el menú 09 con fruta banano por intercambio el día lunes 14 de julio, posteriormente menú 08 con fruta mandarina y se terminará la semana con los menús 06 y 07 con postre y menú 05 de arrastre respectivamente.

La fruta manzana del menú 05 fue entrega en la ejecución de la semana 25, y se guardo el prostre granola con pasas y coco para hacer el arrastre a la siguiente semana, debido a las no clases del viernes 08 de agosto de 2025.

- **Modalidad comida caliente transportada (CCT)**

COMPONENTES	ARRASTRE MENÚ NO. 5 LUNES 11 DE AGOSTO	MENÚ NO. 7 MARTES 12 DE AGOSTO	MENÚ NO. 8 MIERCOLES 13 DE AGOSTO	MENÚ NO. 9 JUEVES 14 DE AGOSTO	MENÚ NO. 6 VIERNES 15 DE AGOSTO
BEBIDA (LÁCTEOS)	BEBIDA CON LECHE UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	LECHE LÍQUIDA ENTERA (UAT/UHT) LARGA VIDA ENTERA SABOR CHOCOLATE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	BEBIDA CON LECHE UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA
ALIMENTO PROTEÍCO	PAPA RELLENA DE HUEVO		-	EMPANADA CRIOLLA DE MAÍZ (POLLO, MAÍZ Y QUESO)	FLAUTA DE QUESO Y PIÑA
CEREAL ACOMPAÑANTE		AREPA DE MAÍZ CON QUESO	TORTA DE ZANAHORIA		
FRUTA	-	BANANO	MANZANA	-	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA 30557

Se hace arrastre del menú 05 para el día lunes 11 de agosto teniendo en cuenta la circular 088_0538 del 30 de julio de 2025, la secretaria de educación establecido el día 08 de agosto como fecha de disfrute del día de la familia para rectores, docentes y directivos de las instituciones educativas, por lo tanto, no hubo clase y se arrastró este menú para esta semana de ejecución.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39559

Gmail CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 26 (del 11 al 15 de agosto de 2025)

2 messages

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Thu, Aug 7, 2025 at 9:07 AM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>
Cc: sandora5@gmail.com, Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>
Bcc: lyflorez1@gmail.com

Floridablanca 07 de agosto de 2025

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 26 (del 11 al 15 de agosto de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios y arrastres generales presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 26 (del 11 al 15 de agosto 2025** en cada uno de las modalidades de atención como se detalla el oficio a continuación,

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Oficio Final Ciclo de menús, intercambios SEMANA 26 (11 AL 15 DE AGOSTO).pdf
264K

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co> Thu, Aug 7, 2025 at 1:29 PM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

---------- Forwarded message ---------
De: **LYDA FLOREZ** <lyroflopa@gmail.com>
Date: jue, 7 ago 2025 a la(s) 1:23 p.m.
Subject: Re: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 26 (del 11 al 15 de agosto de 2025)
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Floridablanca – Santander, siete (7) de Agosto de 2025

Señor, Doctor (a)
SERGIO DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Bodega 10 Parque Industrial y Comercial Provincia de Soto etapa 2

Señor, Ingeniero(a)
WILMER CUBILLOS
Coordinador Operativo
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39559

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 26 (de 11 al 15 de Agosto de 2025).

Cordial Saludo;

Con el fin de garantizar la ejecución del programa de alimentación escolar (PAE), cumpliendo los criterios de la Resolución 0335 de 2021, el operador puede contar con la aprobación de 6 intercambios en el ciclo de menús y arrastres necesarios.

Conforme a lo anterior y una vez verificado el documento presentado por el operador se da por **APROBADA** la ETC a cerca de los Intercambios de la modalidad de Ración Industrializada y se da por ENTERADA de los arrastres de menú para cada una de las modalidades que actualmente presta el servicio la ETC para la semana de ejecución 26. Al igual de los ciclos de menús correspondiente a la semana 26 del 11 al 15 de agosto de 2025 conforme a lo descrito en su solicitud allegada el 7 de agosto de 2025; para posteriormente ser publicado en todas las Instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca donde se aplique el programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025.

El jue, 7 ago 2025 a la(s) 11:33 a.m., PAE Floridablanca (paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co) escribió:
[Quoted text hidden]
--

DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
ESP.SEGURIDAD ALIMENTARIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión, reproducción, uso, distribución o divulgación total o parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

CONFIDENTIALITY NOTICE
This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

--

DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
ESP.SEGURIDAD ALIMENTARIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión, reproducción, uso, distribución o divulgación total o parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

CONFIDENTIALITY NOTICE
This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

3856D

Floridablanca 13 de agosto de 2025.

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 27 (19 al 22 de agosto de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 27 (del 19 al 22 de agosto de 2025)** en cada uno de las modalidades de atención como se detalla a continuación;

- **Modalidad Almuerzo preparado en sitio (APS)**

COMPONENTES	MENÚ No. 12 Martes 19 de agosto	MENÚ No. 13 Miércoles 20 de agosto	MENÚ No. 14 Jueves 21 de agosto	MENÚ No. 15 Viernes 22 de agosto
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	ALBONDIGAS DE CARNE	HUEVOS PERICOS*	CUADRITOS DE POLLO APANADO
LEGUMINOSAS SECAS	FRIJOLES GUISADOS	-	LENTEJAS GUISADAS	-
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ PALITO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO (Frito)	CHIPS DE PLATANO (Frito)	AREPA DE MAIZ (Asada/frita)	PURE DE PAPA (Pastusa)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	RODAJAS DE PEPINO AL CILANTRO (Limón)	ENSALADA TROPICAL (zanahoria, repollo, piña, uva, y queso) (Aderezo de leche)	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE EN RODAJAS (Cilantro y limón)	PIQUE (Tomate, Cebolla cabezona, huevo) (Citonette de cilinatro)
FRUTA	MANDARINADA	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE FRESA EN LECHE
LÁCTEO	-	EN VERDURA	-	EN EL JUGO

*La preparación de huevos se pueda ajustar a fritos, revueltos, pericos, tortillas u otros de acuerdo a los volúmenes de preparación, gustos y aceptación de consumo de los beneficiarios.

No se presentaron intercambios ni arrastres generales para esta semana en esta modalidad.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA 3851

- **Modalidad Complemento preparado en sitio AM/PM Zona Urbana**

COMPONENTES	MENÚ No. 12 Martes 19 de agosto	MENÚ No. 13 Miércoles 20 de agosto	MENÚ No. 14 Jueves 21 de agosto	MENÚ No. 15 Viernes 22 de agosto
BEBIDA (LÁCTEOS)	BEBIDA DE AVENA FRESA	SORBETE DE MANGO	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE MORA
ALIMENTO PROTEÍCO	-	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA (Pan tajado)	HUEVO PERICO CON MAZORCA	PECHUGA EN SALSA DE QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETAS DE TRIGO CON AHUYAMA	-	AREPA DE HARINA DE TRIGO	PAPA A LA PRANCESA
FRUTA	BANANO	-	-	-

No se presentaron intercambios ni arrastres generales para esta semana en esta modalidad.

- **Modalidad Complemento preparado en sitio AM/PM ZONA RURAL**

COMPONENTES	MENÚ No. 12 Martes 19 de agosto	MENÚ No. 13 Miércoles 20 de agosto	MENÚ No. 14 Jueves 21 de agosto	MENÚ No. 15 Viernes 22 de agosto
BEBIDA (LÁCTEOS)	BEBIDA DE AVENA FRESA	SORBETE DE MANGO	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE MORA
ALIMENTO PROTEÍCO	PORCIÓN DE QUESO*	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA (Pan tajado)	HUEVO PERICO CON MAZORCA	PECHUGA EN SALSA DE QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETAS DE TRIGO CON AHUYAMA	-	AREPA DE HARINA DE TRIGO	PAPA A LA PRANCESA
FRUTA	BANANO	-	-	-

*Para las sedes educativas ubicadas en zona rural en modalidad Complemento preparado en sitio AM/PM por oferta adicional del operador se hace la entrega de dos días más de proteínas, y de esta manera se garantiza los 5 días de la semana los menús con proteína, (menús 11 y 12)

No se presentaron intercambios ni arrastres generales para esta semana en esta modalidad.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39562

- **Modalidad ración industrializada (RI) Zona Urbana**

COMPONENTES	MENÚ No. 12 Martes 19 de agosto	MENÚ No. 13 Miércoles 20 de agosto	MENÚ No. 14 Jueves 21 de agosto	MENÚ No. 15 Viernes 22 de agosto
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	BEBIDA LÁCTEA ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA UHT LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	BEBIDA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) CON CHOCOLATE
CEREAL ACOMPAÑANTE	MUFFIN AREQUIPE	BROWNIE	GALLETA COMBINADA	BESITOS
FRUTAS		BANANO	MANDARINA	MANZANA, CRUDO
POSTRE	BARRA DE CEREAL			

- **Solicitud de intercambios Ración industrializada zona urbana y rural**

No de menú: Menú 14
Intercambio solicitado: Entregar mandarina por durazno.
Motivo: Entregar frutas por temporadas de cosecha, actualmente está en cosecha los cítricos entre ellos la mandarina, que cumple con las especificaciones de gramaje y calidad requerida por el programa para esta modalidad. Debido a la temporada de lluvias la fruta durazno se ve afectada en producción y calidad.

- **Modalidad ración industrializada (RI) Zona Rural (Sede Rosa Blanca)**

COMPONENTES	MENÚ No. 13 Martes 19 de agosto	MENÚ No. 14 Miércoles 20 de agosto	MENÚ No. 15 Jueves 21 de agosto	MENÚ No. 12 Viernes 22 de agosto
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA UHT LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	BEBIDA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) CON CHOCOLATE	BEBIDA LÁCTEA ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT
CEREAL ACOMPAÑANTE	BROWNIE	MUFFIN AREQUIRE	BESITOS	GALLETA COMBINADA
FRUTAS	BANANO	MANDARINA	MANZANA, CRUDO	
POSTRE				BARRA DE CEREAL

Para la sede rural rosa blanca se hace arrastre de menús para entregar los primeros días de la semana los menús con fruta según su naturaleza propia de maduración y vida útil y finalmente los menús con postres, igualmente se hace arrastre de los cereales para entregar y consumir de primero los panificados con menor vida útil para evitar afectación en sus condiciones organolépticas.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

30563

- **Modalidad comida caliente transportada (CCT)**

COMPONENTES	MENÚ No. 12 Martes 19 de agosto	MENÚ No. 13 Miércoles 20 de agosto	MENÚ No. 14 Jueves 21 de agosto	MENÚ No. 15 Viernes 22 de agosto
BEBIDA (LÁCTEOS)	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	BEBIDA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) CON CHOCOLATE
ALIMENTO PROTEÍCO		-	FLAUTA DE POLLO	EMPANADA DE HUEVO Y ARROZ
CEREAL ACOMPAÑANTE	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	DEDITOS DE MAIZ, YUCA Y QUESO		
FRUTA	BANANO	MANDARINA		

No se presentaron intercambios ni arrastres generales para esta semana en esta modalidad.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

30564

Gmail **CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>**

Oficio Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 27 (19 al 22 de agosto de 2025)

1 message

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Wed, Aug 13, 2025 at 3:49 PM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>
Cc: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>, sandora5@gmail.com
Bcc: lyflorez1@gmail.com

Floridablanca 13 de agosto de 2025.

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 27 (19 al 22 de agosto de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 27 (del 19 al 22 de agosto de 2025)** en cada una de las modalidades de atención como se detalla en el oficio adjunto, para su respectiva revisión y aprobación.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Oficio final Ciclo de menús, intercambios SEMANA 27 (19 AL 22 DE AGOSTO DE 2025).pdf
246K

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Floridablanca 20 de agosto de 2025

39565

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 28 (25 al 29 de agosto de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 28 (del 25 al 29 de agosto de 2025)** en cada una de las modalidades de atención como se detalla a continuación;

- MODALIDAD ALMUERZO PREPARADO EN SITIO (APS)

COMPONENTES	MENÚ NO. 16 LUNES 25 DE AGOSTO	MENÚ NO. 17 MARTES 26 DE AGOSTO	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 27 DE AGOSTO	MENÚ NO. 19 JUEVES 28 DE AGOSTO	MENÚ NO. 20 VIERNES 29 DE AGOSTO
ALIMENTO PROTEÍCO	**PECHUGA EN TIRITAS A LA CRIOLLA**	**CARNE DE RES EN GOULAS**	**HUEVO EN TORTILLA***	**CROCANTES DE CERDO EN SALSA DE FRUTA**	**PECHUGA DESMECHADA**
LEGUMINOSAS SECAS	-	-	**LENTEGA GUISADA**	**GARBANZO GUISADOS**	-
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ AL PEREJIL**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ AL PIMENTON**	**MACARRONES EN SALSA DORADA CON QUESO**
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	**MONEDAS DE PLATANO (Fritas)**	**BOLITAS DE YUCA CON QUESO**	**PAPA CON GUISO (Papa pastusa)**	**FRITAS DE TRIGO**	**PAPA FRITA (Papa única)**
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO Y AHUYAMA CARAMELIZADA (Vinagreta de maracuyá)**	**ENSALADA CON MANGO** (Mango, lechuga, zanahoria, uvas pasas) **(Aderezo de yogurt)**	**ENSALADA FRESCA** (Repollo, zanahoria, tomate, (Citonette de naranja)	**ENSALADA TRADICIONAL** (Tomate, cebolla cabezona y pepino) (Vinagreta de mango))	**RODAJAS DE TOMATE Y PEPINO (Limón)**
FRUTA	**JUGO DE GUAYABA CON LECHE**	**JUGO DE MANDARINA**	**JUGO TROPICAL**	**LIMONADA**	**JUGO DE MANGO**
LÁCTEO	**EN EL JUGO**	**EN EL TUBERCULO**			**EN EL CEREAL**

*La preparación de huevos se pueda ajustar a fritos, revueltos, pericos, tortillas u otros de acuerdo a los volúmenes de preparación, gustos y aceptación de consumo de los beneficiarios.

No se presentaron intercambios en esta modalidad de atención para esta semana de ejecución.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38566

- **MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO AM/PM ZONA URBANA**

COMPONENTES	MENÚ NO. 16 LUNES 25 DE AGOSTO	MENÚ NO. 17 MARTES 26 DE AGOSTO	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 27 DE AGOSTO	MENÚ NO. 19 JUEVES 28 DE AGOSTO	MENÚ NO. 20 VIERNES 29 DE AGOSTO
BEBIDA (LÁCTEOS)	SORBETE DE MANGO EN LECHE	BEBIDA DE AVENA MORA	NARANJADA	BATIDO DE FRESA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA
ALIMENTO PROTEÍCO	-	-	EMPAREDADO DE HUEVO Y QUESO	PECHUGA APANADA	AREPA RELLENA DE CARNE MOLIDA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE TRIGO ASADA	CHURRO CON BOCADILLO Y QUESO	-	PAPA CON GUISO	-
FRUTA	MANDARINA	MANZANA	-	-	-

- **MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO AM/PM ZONA RURAL**

COMPONENTES	MENÚ NO. 16 LUNES 25 DE AGOSTO	MENÚ NO. 17 MARTES 26 DE AGOSTO	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 27 DE AGOSTO	MENÚ NO. 19 JUEVES 28 DE AGOSTO	MENÚ NO. 20 VIERNES 29 DE AGOSTO
BEBIDA (LÁCTEOS)	SORBETE DE MANGO EN LECHE	BEBIDA DE AVENA MORA	NARANJADA	BATIDO DE FRESA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN SALSA *	HUEVO REVUELTO*	EMPAREDADO DE HUEVO Y QUESO	PECHUGA APANADA	AREPA RELLENA DE CARNE MOLIDA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE TRIGO ASADA	CHURRO CON BOCADILLO Y QUESO	-	PAPA CON GUISO	-
FRUTA	MANDARINA	MANZANA	-	-	-

*Para las sedes educativas ubicadas en zona rural por oferta adicional del operador se hace la entrega de dos días más de proteínas, y de esta manera se garantiza los 5 días de la semana los menús con proteína. (Menú 16 y 17)

*La preparación de huevos se pueda ajustar a fritos, revueltos, pericos, tortillas u otros de acuerdo a los volúmenes de preparación, gustos y aceptación de consumo de los beneficiarios.

Solicitud de intercambios Modalidad Complemento preparado en Sitio AM/PM Urbano y Rural.

No de menú: 16
Intercambio solicitado: Entregar Mandarina por durazno.
Motivo del intercambio: Cosecha actualmente de cítricos entre ellos la mandarina, el durazno es una fruta con alta contenido de agua lo cual lo hace propensa a daño físico y afectación de calidad, ya que el Fruver para la modalidad preparado en sitio ingresa los días jueves a bodega para despacho e iniciar consumo el siguiente lunes y la fruta durazno no estaría en condiciones de calidad para el día del consumo.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

30567

- **MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) URBANO**

MENÚ NO. 16 LUNES 25 DE AGOSTO	MENÚ NO. 17 MARTES 26 DE AGOSTO	MENÚ NO. 19 MIERCOLES 27 DE AGOSTO	MENÚ NO. 18 JUEVES 28 DE AGOSTO	MENÚ NO. 20 VIERNES 29 DE AGOSTO
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	BEBIDA LÁCTEA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	BEBIDA CON LECHE ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	BEBIDA CON LECHE ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA
MUFFIN CHOCO BANANO	ROSCON CON BOCADILLO	PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE	GALLETA RIZADA	GALLETA CHISP DE CHOCOLATE (Mini)
		DURAZNO	BANANO, CRUDO	MANZANA, CRUDA
CHOCOLATINA	AREQUIPE			

Solicitud de intercambios y arrastres Modalidad Complemento Ración industrializada

No de menú: 19
Intercambio solicitado: Entregar Durazno por pera.
Motivo del intercambio: No cosecha actualmente de pera, debido a las lluvias presenta baja calidad en la misma, la pera nacional cuenta con baja aceptabilidad en le consumo de los niños debido a su textura y cantidad de agua, igualmente la pera importada debido a la dureza de su corteza.

Debido al intercambio para entregar Durazno en el ciclo de frutas de esta semana, y debido a la naturaleza propia del durazno se debe entregar de primero antes que las frutas banano y manzana que cuentan con mayor durabilidad de calidad y maduración, por este motivo se hace arrastre del menú 19 para el día miércoles 27 de agosto de 2025.

- **MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (CCT)**

MENÚ NO. 16 LUNES 25 DE AGOSTO	MENÚ NO. 17 MARTES 26 DE AGOSTO	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 27 DE AGOSTO	MENÚ NO. 19 JUEVES 28 DE AGOSTO	MENÚ NO. 20 VIERNES 29 DE AGOSTO
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE LIQUIDA ENTERA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	BEBIDA CON LECHE TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA
FLAUTA DE CARNE MOLIDA Y ARROZ			EMPANADA DE POLLO	AREPA DE MAIZ RELLENA DE HUEVO Y QUESO
	BUÑUELO	CHURRO DE AREQUIPE Y QUESO		
	DURAZNO	MANZANA		-

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

30569

No se presentaron intercambios en esta modalidad de atención para esta semana de ejecución.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Gmail

38569

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 28 (25 al 29 de agosto de 2025)

2 messages

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Wed, Aug 20, 2025 at 4:05 PM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>, CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>
Cc: sandora5@gmail.com, Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>
Bcc: lyflorez1@gmail.com

Floridablanca 20 de agosto de 2025

Doctor

DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS

Secretario de Educación – Supervisor del contrato

ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE

Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 28 (25 al 29 de agosto de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 28 (del 25 al 29 de agosto de 2025)** en cada una de las modalidades de atención como se detalla en el oficio adjunto.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO

REPRESENTANTE LEGAL

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OFICIO FINAL CICLO E INTERCAMBIOS SEMANA 28 x5 (25 AL 29 DE AGOSTO DE 2025).pdf
252K

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co> Thu, Aug 21, 2025 at 10:24 AM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA

ESP.SEGURIDAD ALIMENTARIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

3957D

---------- Mensaje reenviado ---------
De: **LYDA FLOREZ** <lyroflopa@gmail.com>
Fecha: El jue, 21 ago. 2025 a la(s) 9:52 a.m.
Asunto: Re: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 28 (25 al 29 de agosto de 2025)
Para: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Floridablanca – Santander, ventiuno (21) de Agosto de 2025

Señor, Doctor (a)
SERGIO DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Bodega 10 Parque Industrial y Comercial Provincia de Soto etapa 2

Señor, Ingeniero(a)
WILMER CUBILLOS
Coordinador Operativo
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 28 (de 15 al 29 de Agosto de 2025).

Cordial Saludo;

Con el fin de garantizar la ejecución del programa de alimentación escolar (PAE), cumpliendo los criterios de la Resolución 0335 de 2021, el operador puede contar con la aprobación de 6 intercambios en el ciclo de menús y arrastres necesarios.

Conforme a lo anterior y una vez verificado el documento presentado por el operador se da por **APROBADA** por parte de la ETC a cerca de los Intercambios de la modalidad de Ración JM/JT preparada en sitio para cada una de las modalidades que actualmente presta el servicio la ETC para la semana de ejecución 28 correspondiente a la semana del 25 al 29 de agosto de 2025 conforme a lo descrito en su solicitud allegada el 21 de agosto de 2025; para posteriormente ser publicado en todas las Instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca donde se aplique el programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025.

El mié, 20 ago 2025 a la(s) 11:52 p.m., PAE Floridablanca (paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co) escribió:
[Quoted text hidden]
--

DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
ESP.SEGURIDAD ALIMENTARIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión, reproducción, uso, distribución o divulgación total o parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

CONFIDENTIALITY NOTICE
This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión, reproducción, uso, distribución o divulgación total o

parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

39571

CONFIDENTIALITY NOTICE

This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

39572

ANEXO 62

Consorcio Somos Florida

SISBEN					
#	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EXPEDIDA EN	NOMBRE	DIRECCION	PUNTAJE DE SISBEN
1	63500579	BUCARAMANGA	ARELIS PRADA	CRA 13 # 59-11 FLORIDABLANCA	B2
2	1095802865	FLORIDABLANCA	CINDI CAROLINA RIVERA CASTILLO	CALLE 10 n 11-33 FLORIDABLANCA	A2
3	1095792892	FLORIDABLANCA	LEIDY LILIANA RICO CALDERON	VEREDA GUAYANAS	A3
4	63498827	BUCARAMANGA	MARISOL MORENO VEGA	CLLA 112 # 35 - 48- FLORIDABLANCA	A5
5	63447310	FLORIDABLANCA	BRICEIDA CARVAJAL BAUTISTA	CRA 15 B # 57-31- FLORIDABLANCA	A2
6	49696966	AGUSTIN CODAZZI	GLADYS ASTRID JIMENEZ DIAZ	CRA 5 A E # 27 A 46- FLORIDABLANCA	B4
7	63356516	BUCARAMANGA	LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA	CALLE 4 #12-110- FLORIDABLANCA	A3
8	37745949	BUCARAMANGA	SHIRLEY JAZMIN SANTAMARIA HERNANDEZ	CRA 55 MZA 3 CASA 11 - FLORIDABLANCA	B6
9	63450733	FLORIDABLANCA	MARIA ISABEL CARREÑO	Calle 117c # 44-10 prados del sur FLORIDABLANCA	A1
10	1098637372	BUCARAMANGA	ALINA YIZETH MARTINEZ CACERES	CALLE 110 # 36-22 FLORIDABLANCA	A3
11	30874353	RIO VIEJO	ALIX MARIA CAMAÑO BELTRAN	CRA 35 -111-2 FLORIDABLANCA	A2
12	1098797489	BUCARAMANGA	ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS	KM 16 VIA CUCUTA	A2
13	63465094	BARRANCABERMEJA	SANDRA PATRICIA NAVARRO LEON	CRA 17 A # 5610 FLORIDABLANCA	B5

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

38579

ANEXO 63

Consorcio Somos Florida

PADRES DE FAMILIA										
N	CEDULA PADRE DE FAMILIA	NOMBRE PADRE DE FAMILIA	EXPEDICION CEDULA	DIRECCION	TIPO	DOCUMENTO DEL ESTUDIANTE	NOMBRE DEL ESTUDIANTE	INSTITUCION EDUCATIVA DEL ESTUDIANTE	SEDE EDUCATIVA DEL ESTUDIANTE	GRADO
1	1102362248	AZUCENA URIBE VELANDIA	PIEDECUESTA	VEREDA MENZULY	T.I	1185713543	NICOLL YURANY GARCIA URIBE	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	INSTITUTO RURAL ALTOS DE MANTILLA	7
2	37843671	BRICEIDA MEDINA CEPEDA	BUCARAMANGA	ASOVISUR2 MANZ 2 CASA 20	T.I	1095818485	DANIELA MOSQUERA MEDINA	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	7
3	37547126	LUZ MARINA MEDINA CEPEDA	BUCARAMANGA	MANZ 4 CASA 10 ASOVISUR 1	T.I	1095808441	ANGIE NATALIA SIERRA MEDINA	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	9
4	37842717	ISABEL ARAQUE RIVERO	BUCARAMANGA	CLL 60 # 16-51	R.C	1097794228	JAVIER ANDRES RODRIGUEZ ARAQUE	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN	0
5	1095829338	EMILY VANESSA AGUILAR CEPEDA	FLORIDABLANCA	CLL 26# 8 A E - 40	R.C	1095835790	HANSEL YERAY SARMIENTO AGUILAR	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE	INSTITUTO LA CUMBRE	3
6	1095800849	CRISTAL ROSCIO ASCANIO DIAZ	FLORIDABLANCA	CLL 9 # 13-111- FLORIDABLANCA	T.I	1096068209	SIRLEY ANGELICA FLOREZ ASCANIO	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	9
7	63547597	MARIA INES CACERES RICO	BUCARAMANGA	TRAV 142 # 141-05	R.C	1234341504	LUCIANA VALENTINA BLANCO CACERES	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	0
8	1095802048	YOLANDA RINCON RAMIREZ	FLORIDABLANCA	VEREDA HELECHALES	T.I	1097915700	EDWAR FERNEY RODRIGUEZ RINCON	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	INSTITUTO RURAL HELECHALES	7
9	35354808	VIVIANA PATRICIA VELASCO CORDERO	MADRID	CRA 6D No 30-25	T.I	1097788293	JAMES DAVID AYALA VELASCO	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE	7
10	63557601	BRIYITH CAROLINA GARCIA VARGAS	BUCARAMANGA	CRA 9 # 4-04	R.C	1097135735	JUAN DIEGO MARTÍNEZ GARCÍA	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE	2
11	1103712367	PAOLA PATRICIA GALVIS MAYORGA	SUAITA	DIAG 45 # 110 A - 06	T.I	1034402907	SARAH CATALINA GUARIN GALVIS	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	7
12	1098634157	LILIANA ANDREA LOPEZ JAIMES	BUCARAMANGA	CALLE186-61-24	T.I	1097792022	THOMAS PUELLO LOPEZ	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	2
13	63452233	ROSA HELENA DELGADO CAMAÑO	FLORIDABLANCA	TRASV 145#56-62	T.I	1098695047	FERNEY SANTIAGO GUALDRON DELGADO	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	7
14	1095824294	CARIN PAOLA DIAZ DELGADO	FLORIDABLANCA	CLL 9 # 13-111- FLORIDABLANCA	T.I	1030196384	SHARIK JULIETH MENDEZ DIAZ	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE	2
15	1095816892	MAGALLY DELGADO MONROY	FLORIDABLANCA	FINCA LA ESMERALDA - KV 22 VIA CUCUTA	R.C	1096076429	ELIAN ANDRÉS GOMEZ DELGADO	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	LA EMPRESA	0
16	63551635	LEIDY VIVIANA ARGUELLO INFANTE	BUCARAMANGA	CRA 19 # 61 -110	T.I	1097116236	JOSEPH STEVEN MOLANO ARGUELLO	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD	7
17	1067031892	ANGELA MARIA BAEZ DIAZ	TAMALAMEQUE	KRA 35A # 114-11	T.I	1097788969	ZHARICK DAYANNA LEÓN BAES	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA	8
18	1098648115	GLADYS VARGAS MORENO	BUCARAMANGA	CRA 35 #110-22	T.I	1139124689	BRIGITTE MARIANA RANGEL VARGAS	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	8
19	63523841	SANDRA MERCEDES CAÑAS ALFONSO	BUCARAMANGA	CRA 55 #141-04	T.I	1127346985	ROSBER SANTIAGO UNIBIO CAÑAS	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	9
20	1098638785	DEISY MILAY TRUJILLO GOMEZ	BUCARAMANGA	CLL 60 # 16-51	T.I	1097104475	KAREN SOFIA ARAQUE TRUJILLO	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	10

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39576

ANEXO 64

Consorcio Somos Florida

38577

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL AGOSTO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CARGO
1	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	C.C	63448968	MARIA CRISTINA CALDERON CABALLERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	C.C	63448443	OLGA LUCIA CALDERON CABALLERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO BAJO - B	C.C	63557720	ANDREA MANOSALVA COLORADO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	C.C	1095823203	ANGI KATERINE URIBE VELANDIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
5	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	C.C	1102362248	AZUCENA URIBE VELANDIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6	COLEGIO ECOLOGICO	JUDIA - D	C.C	1095802048	YOLANDA RINCON RAMIREZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
7	COLEGIO ECOLOGICO	GUAYANAS - E	C.C	1095792892	LEIDY LILIANA RICO CALDERON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
8	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES-F	C.C	63448332	BLANCA LUCIA ANAYA MARTINEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
9	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES-F	C.C	1095842112	NURI LANDAZABAL TAMI	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
10	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	C.C	63445137	ADRIANA GUTIERREZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
11	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	C.C	1095798592	YULY ANDREA RUEDA MANTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
12	COLEGIO ECOLOGICO	PALMERAS -I	C.C	63451622	YOJANA CARRILLO CARDENAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
13	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	1003042750	INES PAOLA GARAY SEPULVEDA	9/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
14	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	PPT	6395552	ZAIDA COROMOTO GUEDEZ ESCALONA	28/07/2025	29/08/2025	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
15	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	1065983010	WINDY VANESSA CHOPERENA DOMINGUEZ	7/08/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
16	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	CC	1121337684	MARIA FERNANDA FUENTES OLIVERA	28/07/2025	6/08/2025	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
17	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	C.C	63543505	MARGARITA CABALLERO NIÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
18	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	C.C	63453603	YASMERY SANTAMARIA HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	32706047	ANA DE DIOS MENESES MUÑOZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
20	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	1108758623	LUZ MERY AGUIRRE SOLIPA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
21	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	63254858	YANITH MORALES TOLOSA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
22	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN - A Y INSTITUTO VILLALUZ - D	C.C	1127657179	HILVA VICTORIA TAMI BAUTISTA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
23	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	COLEGIO TECNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN - A Y INSTITUTO VILLALUZ - D	C.C	63351118	YOLANDA CARREÑO TRIANA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
24	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VERICUTE -E	C.C	1004857444	CARMEN EMILCE ROPERO GARCIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
25	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN -A	C.C	63516638	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
26	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	C.C	1098640604	LUISA JULIET PICO CAMACHO	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
27	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	C.C	1005151887	DANIEL FELIPE HERNANDEZ JAIMES	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37843671	BRICEIDA MEDINA CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
29	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37754401	MILIS YOLIMA GARCIA CAMPOS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
30	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	63450314	MARIA ANGELICA JAIMES NIÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
31	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37547126	LUZ MARINA MEDINA CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
32	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37745949	SHIRLEY JAZMIN SANTAMARIA HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
33	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	1095806720	SYLVIA ORTIZ VILLALOBOS	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
34	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	1095798437	ANDRES SANTIAGO ORDOÑEZ CARRILLO	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
35	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ - B	C.C	63355938	BELKIS CONSUELO MANTILLA CORNEJO	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
36	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1098638785	DEISY MILAY TRUJILLO GOMEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
37	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1095802865	CINDI CAROLINA RIVERA CASTILLO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3957 8

38	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1095805097	JOHANA ANDREA SANABRIA RIOS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
39	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	37330220	ROSALBA SANTIAGO TORO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
40	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	30874353	ALIX MARIA CAMAÑO BELTRAN	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
41	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	1098637372	ALINA YIZETH MARTINEZ CACERES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
42	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	1098658980	MARIA ALEJANDRA DURAN	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
43	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	C.C	37842717	ISABEL ARAQUE RIVERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
44	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	C.C	60257876	MARIA INES ALVAREZ CONTRERAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
45	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1095807199	YULIETH ANDREA ANGARITA PEÑA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
46	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1067031892	ANGELA MARIA BAEZ DIAZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
47	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	63511284	MARIA VICTORIA PINTO	27/01/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
48	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	4187800	ALIXION JESUS COELIO VALLES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
49	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1098683219	KATERINE VARGAS HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
50	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	C.C	37618004	LIDA MAGALY FLOREZ MONTAÑA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
51	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	C.C	63523841	SANDRA MERCEDES CAÑAS ALFONSO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
52	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA -A	C.C	63561870	DIANA PAOLA GARCIA DURAN	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
53	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	MANUELA BELTRAN - B	C.C	63505576	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
54	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - C	C.C	1095829338	EMILY VANESSA AGUILAR CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
55	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - D	C.C	37929458	JACQUELINE CASTILLO CALA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
56	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	1098648115	GLADYS VARGAS MORENO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
57	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	60355618	EULALIA BRAVO JEREZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
58	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	63450733	MARIA ISABEL CARREÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
59	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	63356516	LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
60	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	DOMINGO SABIO - B	C.C	52664731	ANDREA CAROLINA CRISTIANO VALBUENA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
61	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	EL PROGRESO - C	C.C	63555685	PAOLA PIMENTEL GONZALEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
62	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63447310	BRICEIDA CARVAJAL BAUTISTA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
63	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63500579	ARELIS PRADA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
64	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63516638	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
65	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	C.C	1099544643	BERENICE LOZANO AVELLANEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
66	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	C.C	63465094	SANDRA PATRICIA NAVARRO LEON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
67	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ - A	C.C	63366565	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
68	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO CARACOLI - B	C.C	63366565	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
69	INSTITUTO RAFAEL POMBO	INSTITUTO RAFAEL POMBO - A	C.C	49667599	HEIDY YOHANA QUINTERO CRIADO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
70	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL - A	C.C	63505576	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
71	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	C.C	1095917100	JESSICA PAOLA PINILLA PABON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
72	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	C.C	1098632435	MAYRA ALEJANDRA CASTELLANOS MOSQUERA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
73	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	63547597	MARIA INES CACERES RICO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
74	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	1095821439	OMAR JESUS ORTIZ LUNA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
75	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	35354808	VIVIANA PATRICIA VELASCO CORDERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
76	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	63452233	ROSA HELENA DELGADO CAMAÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
77	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	1096218223	KELLY GERALDINE PARADA ROJAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
78	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	37556801	SANDRA JOHANNA MANTILLA CACUA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
79	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	PPT	6039411	MILEIDIS CAROLINA CARRERA MUÑOZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
80	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	63369975	MAGALI GUTIERREZ BASTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

81	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	1095816929	DARLYN XIOMARA RODRIGUEZ ACOSTA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
82	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	1098701656	CLAUDIA PATRICIA BADILLO CALDERON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
83	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	28138826	OLIVA CALA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
84	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	55225447	YULIS MARIA GUTIERREZ ANGULO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
85	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095917587	ERIKA LILIANA PINILLA PABON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
86	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095806756	LAURA TERESA RUEDA RINCON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
87	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095301816	SILVIA LILIANA BARCO QUIÑONES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
88	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1103712367	PAOLA PATRICIA GALVIS MAYORGA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
89	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1232888313	YINY YERLEY APARICIO SILVA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
90	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1095800849	CRISTAL ROSCIO ASCANIO DIAZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
91	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1095837091	FERNANDA ISABEL MARTINEZ CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
92	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	63557601	BRIYITH CAROLINA GARCIA VARGAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
93	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	63452106	NANCY MERCEDES VILLAMIZAR CONTRERAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
94	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1095828529	LAURA ALEJANDRA HERNANDEZ JAIMES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
95	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1095824294	CARIN PAOLA DIAZ DELGADO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
96	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1052572630	EDILCIA ISABEL GARCIA CANTILLO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
97	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	C.C	63498827	MARISOL MORENO VEGA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
98	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D		63447713	MARIA RAQUEL JAIMES RUIZ	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
99	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	C.C	1007791063	YENNY PAOLA SIERRA MEDINA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
100	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	37512386	LUZ STELLA BARRERA CASTRO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
101	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1098675427	JOSE LUIS ORELLANO SOLANO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
102	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1095791265	YURY ALEXANDRA CALDERON ALMEYDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
103	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1098634157	LILIANA ANDREA LOPEZ JAIMES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
104	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	1098827350	ANA LUZMAR ALARCON SANCHEZ	27/01/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
105	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	63551635	LEIDY VIVIANA ARGUELLO INFANTE	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO BELENCITO - C	C.C	37712130	YAZMIN LEON LIZARAZO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
107	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	C.C	1098828253	LUPE BEATRIZ BALLESTAS JIMENEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
108	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	C.C	1095806001	ANGELA VIVIANA GUERRERO GARCIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
109	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	C.C	1098756575	ANGIE PAOLA GARCIA MARTINEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
110	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	C.C	28152635	SANDRA MILENA ESTEVEZ CASTRO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
111	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGUA BLANCA-D	C.C	1098797489	ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ROSA BLANCA -E	C.C	1098633705	SONIA LUZ DOMINGUEZ VARGAS	15/08/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
113	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO BUENAVISTA- F	C.C	63353818	BERTHA MARIA FRANCO OLACHICA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	LA EMPRESA-H	C.C	1095816892	MAGALLY DELGADO MONROY	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	1095792440	CLAUDIA PATRICIA MENDOZA CARRILLO	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	28155783	YULIS TORO HERNANDEZ	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	PPT	6174899	CLEICY THAIS CHIRINOS FUENTES	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	63346038	ROSELIA DIAZ OROSTEGUI	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	1098774366	JENNIFER DAYANNA SIZA CALDERON	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	63554820	SILVIA JANET ARGUELLO ORTEGA	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

3958D

ANEXO 65

Consorcio Somos Florida

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 39581
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	4	4
G4 SECUNDARIA	12	12
G5 MEDIA	0	0
Total	**16**	**16**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 04	MENU1
AGOSTO 05	MENU2
AGOSTO 06	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0.00	0.00	0.35	1.20	0.00	Kg	1.55	1.55	/	—	/	—	/	—	/	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.47	1.60	0.00	Kg	2.07	2.07	/	—	/	—	/	—	/	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.72	2.88	0.00	Lb	4.00	4	/	—	/	—	/	—	/	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.40	1.44	0.00	Lb	2.00	2	/	—	/	—	/	—	/	0
		Maíz tierno	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Lb	0.06	0.06	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	0.72	2.88	0.00	250 g	4.00	4	/	—	/	—	/	—	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.06	0.06	/	—	/	—	/	—	/	0
		Mango	0.00	0.00	0.12	0.48	0.00	Kg	0.60	0.60	/	—	/	—	/	—	/	0
		Manzana	0.00	0.00	0.07	0.21	0.00	Kg	0.28	0.28	/	—	/	—	/	—	/	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0.10	/	—	/	—	/	—	/	0
		Piña	0.00	0.00	0.11	0.33	0.00	Kg	0.44	0.44	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	/	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	1.00	3.00	0.00	20 g	4.00	4	/	—	/	—	/	—	/	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.01	0.02	0.00	Kg	0.03	0.03	/	—	/	—	/	—	/	0
		Apio	0.00	0.00	0.01	0.02	0.00	Kg	0.03	0.03	/	—	/	—	/	—	/	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.13	0.45	0.00	Kg	0.58	0.58	/	—	/	—	/	—	/	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.05	0.18	0.00	Kg	0.23	0.23	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.24	0.96	0.00	Kg	1.20	1.20	/	—	/	—	/	—	/	0
		Perejil	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.07	0.07	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.09	0.34	0.00	Kg	0.43	0.43	/	—	/	—	/	—	/	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.17	0.51	0.00	Kg	0.69	0.69	/	—	/	—	/	—	/	0
		Tomate	0.00	0.00	0.26	0.86	0.00	Kg	1.12	1.12	/	—	/	—	/	—	/	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.09	0.32	0.00	Kg	0.42	0.42	/	—	/	—	/	—	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.07	0.25	0.00	380 g	1.00	1	/	—	/	—	/	—	/	0
		Queso	0.00	0.00	0.20	0.60	0.00	Kg	0.80	0.80	/	—	/	—	/	—	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.37	1.38	0.00	Kg	1.75	1.75	/	—	/	—	/	—	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	4.00	12.00	0.00	55.6 g	16.00	16	/	—	/	—	/	—	/	0
	4.3 Granos	Lenteja	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.36	1.30	0.00	500 cc	2.00	2	/	—	/	—	/	—	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.22	0.79	0.00	Lb	2.00	2	/	—	/	—	/	—	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	10 g	0.48	0.48	/	—	/	—	/	—	/	0
		Paprika	0.00	0.00	0.16	0.48	0.00	10 g	0.64	0.64	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	/	—	/	—	/	—	/	0
		Sal	0.00	0.00	0.07	0.22	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	/	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	1000 ml	0.02	0.02	/	—	/	—	/	—	/	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

39582

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Dia de la familia informado por ETC

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luz [illegible]
FIRMA: Luz Marina Medina	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 39583

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	4	4
G4 SECUNDARIA	12	12
G5 MEDIA	0	0
Total	**16**	**16**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 11	MENU6
AGOSTO 12	MENU7
AGOSTO 13	MENU8
AGOSTO 14	MENU9
AGOSTO 15	MENU10
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.38	1.28	0.00	Kg	1.65	7.65	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Papa única	0.00	0.00	0.40	1.38	0.00	Kg	1.78	7.78	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.47	1.60	0.00	Kg	2.07	2.07	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Yuca	0.00	0.00	0.10	0.38	0.00	Kg	0.48	0.48	/	—	/	—	/	—	—	/		0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	1.44	5.76	0.00	Lb	8.00	8	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.40	1.56	0.00	Lb	2.00	2	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.72	2.88	0.00	250 g	4.00	4	/	—	/	—	/	—	—	/		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.01	0.04	0.00	Kg	0.05	0.05	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Mango	0.00	0.00	0.22	0.67	0.00	Kg	0.90	0.90	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Naranja	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0.10	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Pulpa de Piña	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.60	1.80	0.00	20 g	2.40	2.40	/	—	/	—	/	—	—	/		0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.07	0.07	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Apio	0.00	0.00	0.02	0.08	0.00	Kg	0.11	0.11	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.30	0.93	0.00	Kg	1.24	1.24	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.27	0.96	0.00	Kg	1.23	1.23	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Cilantro	0.00	0.00	0.03	0.08	0.00	Kg	0.11	0.11	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Lechuga	0.00	0.00	0.22	0.76	0.00	Kg	0.98	0.98	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.08	0.32	0.00	Kg	0.40	0.40	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Pimentón	0.00	0.00	0.10	0.30	0.00	Kg	0.40	0.40	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.06	0.17	0.00	Kg	0.23	0.23	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Tomate	0.00	0.00	0.98	3.27	0.00	Kg	4.25	4.25	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.34	1.21	0.00	Kg	1.56	1.56	/	—	/	—	/	—	—	/		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.22	0.73	0.00	380 g	1.00	1	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Queso	0.00	0.00	0.20	0.60	0.00	Kg	0.80	0.80	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	0.00	0.00	0.10	0.30	0.00	200 ml	0.40	0.40	/	—	/	—	/	—	—	/		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.74	2.77	0.00	Kg	3.51	3.51	/	—	/	—	/	—	—	/		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	4.00	12.00	0.00	55,6 g	16.00	16	/	—	/	—	/	—	—	/		0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Frijol blanco	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Garbanzo	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	—	/		0
		Lenteja	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	—	/		0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 38584

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.63	2.26	0.00	500 cc	3.00	3	/	—	/	—	—	/	—	/	0
		Margarina	0.00	0.00	0.19	0.48	0.00	125 g	1.00	1	/	—	/	—	/	—	—	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.36	1.32	0.00	Lb	2.00	2	/	—	/	—	/	—	—	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.16	0.48	0.00	10 g	0.64	0.64	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.16	0.48	0.00	10 g	0.64	0.64	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Paprika	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Sal	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.01	0.02	0.00	1000 ml	0.03	0.03	/	—	/	—	/	—	—	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Carlos Molina B	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Adela Pomzon
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Carlos Molina B	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 39595

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	4	4
G4 SECUNDARIA	12	12
G5 MEDIA	0	0
Total	**16**	**16**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 19	MENU12
AGOSTO 20	MENU13
AGOSTO 21	MENU14
AGOSTO 22	MENU15
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.30	1.45	0.00	Kg	1.76	1.76	/	—	/	—	/	—	/	0
		Papa única	0.00	0.00	0.03	0.08	0.00	Kg	0.10	0.10	/	—	/	—	/	—	/	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.77	3.26	0.00	Kg	4.03	4.03	/	—	/	—	/	—	/	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	1.44	5.76	0.00	Lb	8.00	8	/	—	/	—	/	—	/	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.40	1.44	0.00	Lb	2.00	2	/	—	/	—	/	—	/	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.08	0.29	0.00	500 g	1.00	1	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	0.13	0.48	0.00	125 g	1.00	1	/	—	/	—	/	—	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.03	0.10	0.00	Kg	0.13	0.13	/	—	/	—	/	—	/	0
		Piña	0.00	0.00	0.15	0.44	0.00	Kg	0.58	0.58	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	/	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	1.00	4.80	0.00	20 g	5.80	5.80	/	—	/	—	/	—	/	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.01	0.03	0.00	Kg	0.04	0.04	/	—	/	—	/	—	/	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.16	0.62	0.00	Kg	0.78	0.78	/	—	/	—	/	—	/	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	Kg	0.48	0.48	/	—	/	—	/	—	/	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.01	0.03	0.00	Kg	0.04	0.04	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.48	2.24	0.00	Kg	2.72	2.72	/	—	/	—	/	—	/	0
		Perejil	0.00	0.00	0.01	0.04	0.00	Kg	0.05	0.05	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.01	0.06	0.00	Kg	0.07	0.07	/	—	/	—	/	—	/	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.09	0.29	0.00	Kg	0.38	0.38	/	—	/	—	/	—	/	0
		Tomate	0.00	0.00	0.50	1.73	0.00	Kg	2.23	2.23	/	—	/	—	/	—	/	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.14	0.42	0.00	Kg	0.56	0.56	/	—	/	—	/	—	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.17	0.57	0.00	380 g	1.00	1	/	—	/	—	/	—	/	0
		Queso	0.00	0.00	0.10	0.30	0.00	Kg	0.40	0.40	/	—	/	—	/	—	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	/	—	/	—	/	—	/	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.37	1.38	0.00	Kg	1.75	1.75	/	—	/	—	/	—	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	4.81	14.42	0.00	55,6 g	20.00	20	/	—	/	—	/	—	/	0
	4.3 Granos	Frijol	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	/	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.47	1.70	0.00	500 cc	3.00	3	/	—	/	—	/	—	/	0
		Margarina	0.00	0.00	0.03	0.10	0.00	125 g	1.00	1	/	—	/	—	/	—	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.32	1.13	0.00	Lb	2.00	2	/	—	/	—	/	—	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	10 g	0.16	0.16	/	—	/	—	/	—	/	0
		Sal	0.00	0.00	0.10	0.29	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	/	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	10 g	0.48	0.48	/	—	/	—	/	—	/	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 3956

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luz [illegible] Pinzon
FIRMA: Luz Marina Medina	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Coordinadora **FIRMA:**

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 30507

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	4	4
G4 SECUNDARIA	12	12
G5 MEDIA	0	0
Total	**16**	**16**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 25	MENU16
AGOSTO 26	MENU17
AGOSTO 27	MENU18
AGOSTO 28	MENU19
AGOSTO 29	MENU20
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.35	1.20	0.00	Kg	1.55	1.55	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Papa única	0.00	0.00	0.42	1.53	0.00	Kg	1.95	1.95	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Plátano verde	0.00	0.00	0.53	1.80	0.00	Kg	2.33	2.33	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Yuca	0.00	0.00	0.10	0.38	0.00	Kg	0.48	0.48	/	—	/	—	/	—	/	—	O
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.00	0.00	0.04	0.13	0.00	90 g	0.18	0.78	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Arroz blanco	0.00	0.00	1.44	5.76	0.00	Lb	8.00	8	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.51	1.56	0.00	Lb	3.00	3	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	0.72	2.88	0.00	250 g	4.00	4	/	—	/	—	/	—	/	—	O
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.06	0.06	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Limón	0.00	0.00	0.01	0.02	0.00	Kg	0.03	0.03	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Mango	0.00	0.00	0.18	0.67	0.00	Kg	0.86	0.86	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Maracuya	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0.70	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Naranja	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0.70	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	0.20	0.60	0.00	Kg	0.80	0.80	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	1.00	4.80	0.00	20 g	5.80	5.80	/	—	/	—	/	—	/	—	O
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.00	0.00	0.08	0.31	0.00	Kg	0.38	0.38	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Ajo	0.00	0.00	0.01	0.03	0.00	Kg	0.04	0.04	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Apio	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.06	0.06	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.13	0.49	0.00	Kg	0.62	0.62	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.20	0.66	0.00	Kg	0.86	0.86	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Habichuela	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.07	0.07	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Lechuga	0.00	0.00	0.11	0.44	0.00	Kg	0.55	0.55	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.45	1.60	0.00	Kg	2.05	2.05	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Perejil	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0.70	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Pimentón	0.00	0.00	0.04	0.16	0.00	Kg	0.20	0.20	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.14	0.51	0.00	Kg	0.66	0.66	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Tomate	0.00	0.00	0.58	1.88	0.00	Kg	2.45	2.45	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Zanahoria	0.00	0.00	0.37	1.12	0.00	Kg	1.49	1.49	/	—	/	—	/	—	/	—	O
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.22	0.73	0.00	380 g	1.00	1	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Queso	0.00	0.00	0.20	0.60	0.00	Kg	0.80	0.80	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Yogurt entero con azúcar	0.00	0.00	0.10	0.30	0.00	200 ml	0.40	0.40	/	—	/	—	/	—	/	—	O
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Carne de Res	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	/	—	/	—	/	—	/	—	O
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.74	2.77	0.00	Kg	3.51	3.51	/	—	/	—	/	—	/	—	O
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	4.40	13.67	0.00	55,6 g	19.00	19	/	—	/	—	/	—	/	—	O

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 30588

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.3 Granos	Garbanzo	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.63	2.26	0.00	500 cc	3.00	3	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.22	0.67	0.00	125 g	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.40	1.34	0.00	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Panela	0.00	0.00	0.02	0.06	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.16	0.48	0.00	10 g	0.64	0.64	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	10 g	0.48	0.48	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	10 g	0.16	0.76	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.01	0.02	0.00	1000 ml	0.03	0.03	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Carlos Molina D	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Marina Coordinadora
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Carlos Molina D	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

38584

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	127	127
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	485	485
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**1115**	**1115**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 04	MENU1
AGOSTO 05	MENU2
AGOSTO 06	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Harina de maíz blanco	10.16	67.90	52.92	22.50	0.00	Lb	154.00	154	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Harina de trigo TP	10.16	67.90	52.92	22.50	0.00	Lb	154.00	154	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pan x 40 g	127.00	485.00	378.00	0.00	0.00	U	990.00	990	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pan x 50 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	127.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	127.00	127	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Banano x 157.1 g	0.00	485.00	378.00	0.00	0.00	U	863.00	863	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Mandarina x 114.3 g	127.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	127.00	127	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	485.00	378.00	0.00	0.00	U	863.00	863	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Mandarina x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.13	0.51	0.40	0.13	0.00	Kg	1.17	1.17	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Cebolla cabezona	0.53	2.04	1.59	0.66	0.00	Kg	4.83	4.83	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Perejil	0.28	1.08	0.84	0.28	0.00	Kg	2.48	2.48	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	127.00	485.00	378.00	125.00	0.00	U	1,115.00	1,115	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Leche Entera liquida pasteurizada	0.25	0.97	1.13	0.38	0.00	Litro	2.73	2.73	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	127.00	485.00	378.00	125.00	0.00	U	1,115.00	1,115	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	127.00	485.00	378.00	125.00	0.00	U	1,115.00	1,115	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Queso	1.27	10.19	7.94	3.00	0.00	Kg	22.39	22.39	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pechuga de Pollo	13.68	52.23	40.71	16.35	0.00	Kg	122.96	122.96	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	8.38	37.83	29.48	12.75	0.00	500 cc	89.00	89	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Margarina con sal	2.03	7.76	9.07	3.00	0.00	125 g	22.00	22	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	5.33	20.37	15.88	7.50	0.00	Lb	50.00	50	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Bocadillo en lonja	4.23	16.17	12.60	4.17	0.00	300 g	37.17	37.17	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano molido	2.54	9.70	7.56	6.25	0.00	10 g	26.05	26.05	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Sal	0.76	2.91	2.27	0.75	0.00	Lb	7.00	7	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Dia de la familia informado por ETC

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Claudia P mendoza	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Claudia mendoza	**FIRMA:** Camilo Pedraza	**CARGO:**
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

3859D

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	127	127
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	485	485
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**1115**	**1115**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 11	MENU10
AGOSTO 12	MENU7
AGOSTO 13	MENU8
AGOSTO 14	MENU9
AGOSTO 15	MENU6
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Harina de maíz blanco	30.48	194.00	151.20	65.00	0.00	Lb	441.00	441	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Harina de trigo TP	10.16	67.90	52.92	22.50	0.00	Lb	154.00	154	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Maíz tierno	0.76	3.88	3.02	1.25	0.00	Lb	8.92	8.92	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Pasta para flauta x 13 cm	3.30	0.00	0.00	0.00	0.00	Lb	4.00	4	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Pasta para flauta x 15.5 cm	0.00	15.04	11.72	3.88	0.00	Lb	31.00	31	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	127.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	127.00	127	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Banano x 157 g	0.00	485.00	378.00	0.00	0.00	U	863.00	863	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	485.00	378.00	0.00	0.00	U	863.00	863	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Manzana x 158.8 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Manzana x 94.1 g	127.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	127.00	127	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Piña	3.18	24.74	19.28	8.50	0.00	Kg	55.69	55.69	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
	2.2 Verduras	Cebolla junca	0.95	3.64	2.84	1.56	0.00	Kg	8.99	8.99	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Perejil	0.14	0.54	0.42	0.14	0.00	Kg	1.24	1.24	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Zanahoria	1.49	5.71	4.45	2.21	0.00	Kg	13.85	13.85	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	127.00	485.00	378.00	125.00	0.00	U	1,115.00	1,115	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	127.00	485.00	378.00	125.00	0.00	U	1,115.00	1,115	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	127.00	485.00	378.00	125.00	0.00	U	1,115.00	1,115	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Leche Entera en Polvo x 380 g	1.00	3.83	2.98	0.99	0.00	380 g	9.00	9	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	127.00	485.00	378.00	125.00	0.00	U	1,115.00	1,115	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a vainilla x 200 ml	127.00	485.00	378.00	125.00	0.00	U	1,115.00	1,115	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Queso	4.19	25.22	19.66	9.00	0.00	Kg	58.07	58.07	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pechuga de Pollo	10.75	52.23	40.71	16.35	0.00	Kg	120.03	120.03	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	139.59	552.46	430.58	207.33	0.00	55,6 g	1,330.00	1,330	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	13.97	63.05	49.14	21.25	0.00	500 cc	148.00	148	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Margarina con sal	5.08	19.40	15.12	6.00	0.00	125 g	46.00	46	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	8.89	33.95	26.46	12.50	0.00	Lb	82.00	82	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	2.54	9.70	7.56	2.50	0.00	10 g	22.30	22.30	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Sal	2.54	9.70	7.56	2.50	0.00	Lb	23.00	23	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Claudia Pmendoza	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Claudia mendoza	**FIRMA:** Camilo Pedraza	**CARGO:**
		FIRMA:

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución con PAE · Alimentos para Aprender · ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 38591
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	127	127
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	483	483
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**1112**	**1112**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 19	MENU12
AGOSTO 20	MENU13
AGOSTO 21	MENU14
AGOSTO 22	MENU15
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Yuca	1.59	6.04	4.71	3.13	0.00	Kg	15.46	15.46	/	-	/	-	/	-	-	/	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	1.52	5.80	6.03	2.50	0.00	Lb	16.00	16	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Harina de maiz blanco	7.62	57.96	45.24	17.50	0.00	Lb	129.00	129	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Harina de trigo TP	10.16	67.62	52.78	22.50	0.00	Lb	154.00	154	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pasta para empanada x 13 cm	127.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	127.00	127	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pasta para empanada x 14 cm	0.00	483.00	377.00	0.00	0.00	U	860.00	860	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pasta para empanada x 15 cm	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pasta para flauta x 13 cm	127.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	127.00	127	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pasta para flauta x 15.5 cm	0.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	985.00	985	/	-	/	-	/	-	-	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	127.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	127.00	127	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Banano x 157.1 g	0.00	483.00	377.00	0.00	0.00	U	860.00	860	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Mandarina x 114.3 g	127.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	127.00	127	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	483.00	377.00	0.00	0.00	U	860.00	860	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Mandarina x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	/	-	/	-	/	-	-	/	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.03	0.10	0.08	0.03	0.00	Kg	0.22	0.22	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Cebolla cabezona	1.34	5.08	3.97	1.32	0.00	Kg	11.71	11.71	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Perejil	0.28	1.61	1.26	0.42	0.00	Kg	3.57	3.57	/	-	/	-	/	-	-	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	127.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1,112	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	127.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1,112	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	127.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1,112	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	127.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1,112	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Queso	1.52	7.25	5.66	2.13	0.00	Kg	16.55	16.55	/	-	/	-	/	-	-	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pechuga de Pollo	9.77	52.02	40.60	16.35	0.00	Kg	118.73	118,73	/	-	/	-	/	-	-	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	139.59	540.53	421.90	204.84	0.00	55,6 g	1,307.00	1,307	/	-	/	-	/	-	-	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	11.18	50.23	39.21	17.00	0.00	500 cc	118.00	118	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Margarina con sal	4.06	15.46	12.06	4.00	0.00	125 g	36.00	36	/	-	/	-	/	-	-	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	7.11	27.05	21.11	10.00	0.00	Lb	66.00	66	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Bocadillo en lonja	4.23	16.10	12.57	4.17	0.00	300 g	37.07	37.09	/	-	/	-	/	-	-	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	2.54	9.66	7.54	2.50	0.00	10 g	22.24	22.24	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Sal	2.03	7.73	6.03	2.00	0.00	Lb	18.00	18	/	-	/	-	/	-	-	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Claudia Pmendoza	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Claudia mendoza	**FIRMA:** Camilo Pedraza	**CARGO:**
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

38592

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	127	127
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	483	483
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**1112**	**1112**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 25	MENU16
AGOSTO 26	MENU17
AGOSTO 27	MENU18
AGOSTO 28	MENU19
AGOSTO 29	MENU20
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arroz blanco	1.27	7.73	6.03	2.00	0.00	Lb	18.00	18	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de buñuelo	0.42	2.82	2.20	0.94	0.00	12 kg	7.00	7	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	10.16	67.62	52.78	22.50	0.00	Lb	154.00	154	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	10.16	67.62	52.78	22.50	0.00	Lb	154.00	154	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta para empanada x 13 cm	127.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	127.00	127	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta para empanada x 14 cm	0.00	483.00	377.00	0.00	0.00	U	860.00	860	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta para empanada x 15 cm	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta para flauta x 13 cm	127.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	127.00	127	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta para flauta x 15.5 cm	0.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	985.00	985	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 129.4 g	0.00	483.00	377.00	0.00	0.00	U	860.00	860	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Durazno x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Durazno x 94.1 g	127.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	127.00	127	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	483.00	377.00	0.00	0.00	U	860.00	860	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 94.1 g	127.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	127.00	127	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.13	0.51	0.40	0.13	0.00	Kg	1.17	1.17	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	1.07	5.08	3.97	1.58	0.00	Kg	11.70	11.70	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cilantro	0.28	1.07	0.84	0.28	0.00	Kg	2.47	2.47	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.03	0.10	0.08	0.03	0.00	Kg	0.22	0.22	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	127.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1,112	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	127.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1,112	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	127.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1,112	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Leche Entera en Polvo x 380 g	1.00	3.81	2.98	0.99	0.00	380 g	9.00	9	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor Vainilla x 200 ml	127.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1,112	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	127.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1,112	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	5.08	26.08	20.36	8.00	0.00	Kg	59.52	59.52	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	6.99	33.81	26.39	10.63	0.00	Kg	77.81	77.81	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	10.75	52.02	40.60	16.35	0.00	Kg	119.71	119.71	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	134.51	530.88	414.37	199.84	0.00	55,6 g	1,280.00	1,280	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	13.97	62.79	49.01	21.25	0.00	500 cc	148.00	148	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	4.06	15.46	12.06	4.00	0.00	125 g	36.00	36	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	6. Azucares	Arequipe o dulce de leche	2.03	7.73	6.03	2.50	0.00	Lb	18.29	18,29	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	8.89	33.81	26.39	12.50	0.00	Lb	82.00	82	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	2.54	9.66	7.54	2.50	0.00	10 g	22.24	22.24	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	1.78	6.76	5.28	1.75	0.00	Lb	16.00	16	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Claudia Mendoza	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Claudia mendoza.	**FIRMA:** Camilo Pedraza	**CARGO:**
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	Nit:	901.901.272-1 38593
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	MPIO O VEREDA:	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	SEDE EDUCATIVA	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 1	MENU20
Semana 24	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa rellena de huevo y queso x 120 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Arepa rellena de huevo y queso x 165 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Arepa rellena de huevo y queso x 90 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	NOMBRE (Operador): Jhonny Boyd Baez	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Edralbeth Perez
FIRMA: Viviana Velasco	FIRMA: Jhonny Boyd Baez	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

38594

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	107	107
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	319	319
G3 CUARTO, QUINTO	379	379
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**805**	**805**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 1	MENU20
Semana 24	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa rellena de huevo y queso x 120 g	0,00	319,00	379,00	0,00	0,00	U	698,00	698	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa rellena de huevo y queso x 165 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa rellena de huevo y queso x 90 g	107,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	107,00	107	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	107,00	319,00	379,00	0,00	0,00	U	805,00	805	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Antonio Cano S
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	Nit:	901.901.272-1 38595
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	MPIO O VEREDA:	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	SEDE EDUCATIVA	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 4	MENU1
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Sandwich de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sandwich de pollo x 75 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sandwich de pollo x 90 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Eacer	NOMBRE (Operador):	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Jose bazino
FIRMA: Maria Eacer	FIRMA:	CARGO: Rector
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

39596

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	317	317
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 4	MENU1
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Sandwich de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Sandwich de pollo x 75 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Sandwich de pollo x 90 g	0,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	695,00	695	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	103,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Caicedo	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jose Lozano
FIRMA: Maria Caicedo	**FIRMA:**	**CARGO:** Rector **FIRMA:**

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 38597
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 5	MENU2
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churros con bocadillo y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 50 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 80 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 110 g	24,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	192,00	192	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mandarina x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche UAT larga vida entera x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Cuen	**NOMBRE (Operador):** Jonathan Yoy Bon	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA: Maria Cuen	**FIRMA:** Jonathan Yoy Bon	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA: Elizabeth Perez

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la Paz | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 38598
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	317	317
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 5	MENU2
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churros con bocadillo y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 50 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 80 g	0,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	695,00	695	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 110 g	103,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mandarina x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche UAT larga vida entera x 200 ml	103,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Caceres	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Maria Caceres.	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

39599

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 6	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Rosquitas de maiz con queso x 40 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Rosquitas de maíz con queso x 70 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Rosquitas de maíz con queso x 90 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	24,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	192,00	192	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Caceres	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA: Maria Caceres	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos que Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 38600
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	317	317
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 6	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Rosquitas de maíz con queso x 40 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Rosquitas de maíz con queso x 70 g	0,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	695,00	695	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Rosquitas de maíz con queso x 90 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	103,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	103,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria caceres	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Maria caceres	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

38601

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 11	MENU5
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Papa rellena de huevo x 120 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Papa rellena de huevo x 165 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Papa rellena de huevo x 90 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): OMAR DAVID	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 38602
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	317	317
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 11	MENU5
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Papa rellena de huevo x 120 g	0,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	695,00	695	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Papa rellena de huevo x 165 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	—	0
		Papa rellena de huevo x 90 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	703	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	103,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): OMAR PATIZ	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39603
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 12	MENU7
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa de maiz con queso x 40 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa de maiz con queso x 75 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa de maiz con queso x 95 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	24,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	192,00	192	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	**NOMBRE (Operador):** Edward Boyd Bue	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Parra
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39604
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	317	317
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 12	MENU7
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa de maiz con queso x 40 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa de maiz con queso x 75 g	0,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa de maiz con queso x 95 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	103,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	103,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** **FIRMA:**

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39605
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 13	MENU8
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Torta de zanahoria x 40 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	/	-	/	—	/	—	—	/		0
		Torta de zanahoria x 70 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	/	-	/	—	/	—	—	/		0
		Torta de zanahoria x 90 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	/	-	/	—	/	—	—	/		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 110 g	24,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	192,00	192	/	-	/	—	/	—	—	/		0
		Manzana x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	/	-	/	—	/	—	—	/		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	/	-	/	—	/	—	—	/		0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jose Lozano
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

39606

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	317	317
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 13	MENU8
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Torta de zanahoria x 40 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Torta de zanahoria x 70 g	0,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	317,00	317	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Torta de zanahoria x 90 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 110 g	103,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Manzana x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	103,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jose Lozano
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** Rector **FIRMA:**

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39607
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 14	MENU9
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada criolla de maiz (pollo maíz y queso) x 100 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada criolla de maíz (pollo maiz y queso) x 110 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada criolla de maíz (pollo maíz y queso) x 85 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): DMAR ORTIZ	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Parra
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 38608
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	317	317
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 14	MENU9
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada criolla de maíz (pollo maíz y queso) x 100 g	0,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	695,00	695	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada criolla de maíz (pollo maíz y queso) x 110 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada criolla de maíz (pollo maíz y queso) x 85 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	103,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—		✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): OMAR ORTIZ	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Nelson Castro
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39609
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 15	MENU6
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de queso y piña x 100 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Flauta de queso y piña x 70 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Flauta de queso y piña x 85 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	/	-	/	-	/	-	/	-	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a vainilla x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	/	-	/	-	/	-	/	-	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velosco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jose Lozano
FIRMA: Viviana Velosco	**FIRMA:**	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 38610
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	317	317
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 15	MENU6
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de queso y piña x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	6	/	-	/	-	/	-	/	0
		Flauta de queso y piña x 70 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	/	-	/	-	/	-	/	0
		Flauta de queso y piña x 85 g	0,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	695,00	695	/	-	/	-	/	-	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a vainilla x 200 ml	103,00	317,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	/	-	/	-	/	-	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO** Rector
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 38611
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 19	MENU12
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churros con bocadillo y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Churros con bocadillo y queso x 50 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Churros con bocadillo y queso x 80 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	24,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	192,00	192	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mario Caceres	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Parga
FIRMA: Mario Caceres	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

30612

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**795**	**795**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 19	MENU12
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churros con bocadillo y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 50 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 80 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria caceres	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Maria caceres.	**FIRMA:**	**CARGO:**
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39613
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 20	MENU13
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Deditos de maiz yuca y queso x 40 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—		✓	✓	0
		Deditos de maiz yuca y queso x 78 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	✓	—		✓	✓	0
		Deditos de maiz yuca y queso x 98 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—		✓	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 110 g	24,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	192,00	192	✓	—	✓	—	✓	—		✓	✓	0
		Mandarina x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—		✓	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	✓	—		✓	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador):	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 38614
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**795**	**795**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 20	MENU13
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Deditos de maiz yuca y queso x 40 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Deditos de maiz yuca y queso x 78 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Deditos de maiz yuca y queso x 98 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 110 g	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mandarina x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mara Cuero	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 30615
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 21	MENU14
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Flauta de pollo x 70 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Flauta de pollo x 85 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Madai Cuervo	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 39616
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**795**	**795**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 21	MENU14
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Flauta de pollo x 70 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Flauta de pollo x 85 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Caceres	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Arlauro Cortes S
FIRMA: Maria Caceres.	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

3861

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 22	MENU15
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada de huevo y arroz x 110 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	V	—	V	—	V	—	—	—	V	0
		Empanada de huevo y arroz x 130 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	V	—	V	—	V	—	—	—	V	0
		Empanada de huevo y arroz x 90 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	V	—	V	—	V	—	—	—	V	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	V	—	V	—	V	—	—	—	V	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Cecilia	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39618
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**795**	**795**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 22	MENU15
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada de huevo y arroz x 110 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Empanada de huevo y arroz x 130 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Empanada de huevo y arroz x 90 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	✓	—	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Caceres	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Maria. caceres	**FIRMA:**	**CARGO:**
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 30619
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 25	MENU16
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de carne molida y arroz x 100 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
		Flauta de carne molida y arroz x 116 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
		Flauta de carne molida y arroz x 80 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT con avena x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez -
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 38620
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**795**	**795**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 25	MENU16
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de carne molida y arroz x 100 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Flauta de carne molida y arroz x 116 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Flauta de carne molida y arroz x 80 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	✓	—	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT con avena x 200 ml	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Antonio (Coordinador)
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39621
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 26	MENU17
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Buñuelo x 100 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Buñuelo x 60 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Buñuelo x 80 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 110 g	24,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	192,00	192	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Durazno x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39622
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**795**	**795**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 26	MENU17
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Buñuelo x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Buñuelo x 60 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Buñuelo x 80 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 110 g	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Durazno x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Antonio Cantero S
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 38623
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 27	MENU18
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churro con Arequipe y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Churro con Arequipe y queso x 50 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Churro con Arequipe y queso x 80 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 110 g	24,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	192,00	192	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Manzana x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche UAT larga vida entera x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): OMAR ORT12	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 3962A
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**795**	**795**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 27	MENU18
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churro con Arequipe y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churro con Arequipe y queso x 50 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churro con Arequipe y queso x 80 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 110 g	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche UAT larga vida entera x 200 ml	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): OMAR ORTIZ	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:**
		FIRMA:

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39625
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 28	MENU19
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada de pollo x 70 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada de pollo x 85 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera saborizada variedad vainilla x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): OMAR OBT12	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabet Perez
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39626
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**795**	**795**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 28	MENU19
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada de pollo x 70 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	703	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada de pollo x 85 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera saborizada variedad vainilla x 200 ml	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): OMAR OBT12	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:**
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

38627

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	168	168
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**317**	**317**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 29	MENU20
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa rellena de huevo y queso x 120 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa rellena de huevo y queso x 165 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa rellena de huevo y queso x 90 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): OMAR ORTIZ	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Parra
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39629
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	103	103
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**795**	**795**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 29	MENU20
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES				DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa rellena de huevo y queso x 120 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Arepa rellena de huevo y queso x 165 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Arepa rellena de huevo y queso x 90 g	103,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	103,00	103	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	103,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	795,00	795	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): DMAB OBT12	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Antonio Cañas
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución con PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39629
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	248	248
Total	**248**	**248**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 04	MENU1
AGOSTO 05	MENU2
AGOSTO 06	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0.00	0.00	0.00	0.00	31.00	Kg	31.00	31	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	0.00	41.33	Kg	41.33	41.33	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	62.50	Lb	63.00	63	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	39.68	Lb	40.00	40	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Maíz tierno	0.00	0.00	0.00	0.00	0.99	Lb	0.99	0.99	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	0.00	0.00	62.50	250 g	63.00	63	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	0.99	Kg	0.99	0.99	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	12.40	Kg	12.40	12.40	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana	0.00	0.00	0.00	0.00	7.29	Kg	7.29	7.29	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.00	1.49	Kg	1.49	1.49	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.00	0.00	9.02	Kg	9.02	9.02	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	0.00	124.00	20 g	124.00	124	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.00	0.39	Kg	0.39	0.39	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	Kg	0.50	0.50	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	0.00	10.70	Kg	10.70	10.70	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.00	3.72	Kg	3.72	3.72	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.00	23.15	Kg	23.15	23.15	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.00	1.10	Kg	1.10	1.10	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.00	0.00	7.00	Kg	7.00	7	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	10.63	Kg	10.63	10.63	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	0.00	20.77	Kg	20.77	20.77	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.00	9.63	Kg	9.63	9.63	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.00	5.22	380 g	6.00	6	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.00	12.40	Kg	12.40	12.40	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	0.00	34.34	Kg	34.34	34.34	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	0.00	248.00	55,6 g	248.00	248	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	0.00	29.76	500 cc	30.00	30	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	16.37	Lb	17.00	17	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	0.00	7.44	10 g	7.44	7.44	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.00	9.92	10 g	9.92	9.92	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.00	4.96	10 g	4.96	4.96	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.00	4.46	Lb	5.00	5	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.00	0.25	1000 ml	0.25	0.25	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

C: Cumple **NC: No Cumple** 39630

OBSERVACIONES: No Clase: Dia de la familia informado por ETC

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz marina Medina	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luz Milly Pinzon
FIRMA: Luz Marina Medina	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos que Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1 39631
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	248	248
Total	**248**	**248**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 11	MENU6
AGOSTO 12	MENU7
AGOSTO 13	MENU8
AGOSTO 14	MENU9
AGOSTO 15	MENU10
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	0.00	32.55	Kg	32.55	32.55	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	0.00	35.65	Kg	35.65	35.65	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	0.00	41.33	Kg	41.33	41.33	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Yuca	0.00	0.00	0.00	0.00	7.75	Kg	7.75	7.75	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	124.99	Lb	125.00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maiz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	27.28	Lb	28.00	28	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.00	39.68	Lb	40.00	40	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.00	0.00	62.50	250 g	63.00	63	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	0.74	Kg	0.74	0.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	18.85	Kg	18.85	18.85	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.00	1.49	Kg	1.49	1.49	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Piña	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	0.00	37.20	20 g	37.20	37.20	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.00	1.04	Kg	1.04	1.04	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.00	1.74	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	0.00	26.89	Kg	26.89	26.89	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Kg	19.84	19.84	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.00	1.65	Kg	1.65	1.65	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	0.00	20.29	Kg	20.29	20.29	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.00	8.27	Kg	8.27	8.27	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.00	0.00	7.88	Kg	7.88	7.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	5.31	Kg	5.31	5.31	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	0.00	82.46	Kg	82.46	82.46	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.00	28.59	Kg	28.59	28.59	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.00	15.01	380 g	16.00	16	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.00	12.40	Kg	12.40	12.40	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	0.00	0.00	0.00	0.00	6.20	200 ml	6.20	6.20	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	0.00	68.68	Kg	68.68	68.68	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	0.00	248.00	55,6 g	248.00	248	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.00	0.00	0.00	0.00	2.48	Lb	3.00	3	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Frijol blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Garbanzo	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.00	1.49	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 39632

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	0.00	51.58	500 cc	52.00	52	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.00	0.00	11.90	125 g	12.00	12	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	27.28	Lb	28.00	28	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	0.00	9.92	10 g	9.92	9.92	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.00	0.00	9.92	10 g	9.92	9.92	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.00	4.96	10 g	4.96	4.96	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.00	4.96	10 g	4.96	4.96	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.00	7.44	Lb	8.00	8	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	1000 ml	0.50	0.50	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Carlos Molina D	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Liz Milena Rizo Coordinadora.
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Carlos Molina D	CARGO: FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

39833

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	248	248
Total	**248**	**248**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 19	MENU12
AGOSTO 20	MENU13
AGOSTO 21	MENU14
AGOSTO 22	MENU15
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	0.00	37.58	Kg	37.58	37.58	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	0.00	1.55	Kg	1.55	1.55	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	0.00	83.91	Kg	83.91	83.91	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	124.99	Lb	125.00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	39.68	Lb	40.00	40	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.00	5.95	500 g	6.00	6	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	0.00	0.00	9.92	125 g	10.00	10	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	1.98	Kg	1.98	1.98	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.00	0.00	12.17	Kg	12.17	12.17	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	0.00	99.20	20 g	99.20	99.20	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.00	0.65	Kg	0.65	0.65	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	0.00	14.10	Kg	14.10	14.10	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.00	7.44	Kg	7.44	7.44	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.00	0.55	Kg	0.55	0.55	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.00	44.64	Kg	44.64	44.64	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.00	0.83	Kg	0.83	0.83	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.00	0.00	1.17	Kg	1.17	1.17	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	7.79	Kg	7.79	7.79	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	0.00	41.85	Kg	41.85	41.85	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.00	11.09	Kg	11.09	11.05	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.00	11.75	380 g	12.00	12	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.00	6.20	Kg	6.20	6.20	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	0.00	34.34	Kg	34.34	34.34	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	0.00	298.01	55,6 g	299.00	299	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
	4.3 Granos	Frijol	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	0.00	39.18	500 cc	40.00	40	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.00	0.00	1.98	125 g	2.00	2	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	21.33	Lb	22.00	22	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	0.00	0.00	0.00	0.00	2.48	10 g	2.48	2.48	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.00	5.95	Lb	6.00	6	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.00	0.00	7.44	10 g	7.44	7.44	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

38634

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luz Mila [illegible]
FIRMA: Luz Marina Medina	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

38635

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	248	248
Total	**248**	**248**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 25	MENU16
AGOSTO 26	MENU17
AGOSTO 27	MENU18
AGOSTO 28	MENU19
AGOSTO 29	MENU20
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	0.00	31.00	Kg	31.00	37	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	0.00	41.54	Kg	41.54	41.54	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	0.00	45.47	Kg	45.47	45.47	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Yuca	0.00	0.00	0.00	0.00	7.75	Kg	7.75	7.75	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.00	0.00	0.00	0.00	2.76	90 g	2.76	2.76	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	124.99	Lb	125.00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	27.28	Lb	28.00	28	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.00	42.16	Lb	43.00	43	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	0.00	0.00	62.50	250 g	63.00	63	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.00	0.99	Kg	0.99	0.99	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	Kg	0.50	0.55	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	16.37	Kg	16.37	16.37	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.00	1.49	Kg	1.49	1.49	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.00	1.49	Kg	1.49	1.49	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	12.40	Kg	12.40	12.40	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	0.00	99.20	20 g	99.20	99.20	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.00	0.00	0.00	0.00	7.79	Kg	7.79	7.79	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Ajo	0.00	0.00	0.00	0.00	0.65	Kg	0.65	0.65	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.00	0.99	Kg	0.99	0.99	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	0.00	10.18	Kg	10.18	10.18	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.00	13.64	Kg	13.64	13.64	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Habichuela	0.00	0.00	0.00	0.00	1.38	Kg	1.38	1.38	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	0.00	11.27	Kg	11.27	11.27	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.00	42.99	Kg	42.99	42.99	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.00	1.52	Kg	1.52	1.52	✓	—	✓	—	—	—	—	✓	—	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.00	0.00	3.21	Kg	3.21	3.27	✓	—	✓	—	—	—	—	✓	—	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	12.40	Kg	12.40	12.40	✓	—	✓	—	—	—	—	✓	—	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	0.00	48.98	Kg	48.98	48.98	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.00	30.64	Kg	30.64	30.64	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.00	15.66	380 g	16.00	16	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.00	12.40	Kg	12.40	12.40	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Yogurt entero con azúcar	0.00	0.00	0.00	0.00	6.20	200 ml	6.20	6.20	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Carne de Res	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	0.00	68.68	Kg	68.68	68.68	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	0.00	282.54	55,6 g	283.00	283	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

39686

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.3 Granos	Garbanzo	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	0.00	51.58	500 cc	52.00	52	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.00	0.00	13.89	125 g	14.00	14	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	27.78	Lb	28.00	28	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Panela	0.00	0.00	0.00	0.00	1.24	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	0.00	0.00	0.00	0.00	4.96	10 g	4.96	4.96	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.00	0.00	4.96	10 g	4.96	4.96	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.00	9.92	10 g	9.92	9,92	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.00	7.44	10 g	7.44	7.44	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.00	7.44	Lb	8.00	8	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.00	0.00	2.48	10 g	2.48	2.48	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	1000 ml	0.50	0.50	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Liz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Carlos Molina D	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Liz Mila Pinzon
FIRMA: Liz Marina Medina	FIRMA: Carlos Molina D	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

39637

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST GARCIA ECHEVERRY

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	29	29
G5 MEDIA	0	0
Total	**29**	**29**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 04	MENU1
AGOSTO 05	MENU2
AGOSTO 06	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0.00	0.00	0.00	2.90	0.00	Kg	2.90	2.90	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	3.87	0.00	Kg	3.87	3.87	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	6.96	0.00	Lb	7.00	7	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	3.48	0.00	Lb	4.00	4	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Maíz tierno	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	Lb	0.12	0.12	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	0.00	6.96	0.00	250 g	7.00	7	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	Kg	0.12	0.12	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	1.16	0.00	Kg	1.16	1.16	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana	0.00	0.00	0.00	0.51	0.00	Kg	0.51	0.51	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.17	0.00	Kg	0.17	0.17	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.00	0.79	0.00	Kg	0.79	0.79	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	7.25	0.00	20 g	7.25	7.25	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.05	0.00	Kg	0.05	0.05	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00	Kg	0.06	0.06	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	1.10	0.00	Kg	1.10	1.10	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.44	0.00	Kg	0.44	0.44	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	2.32	0.00	Kg	2.32	2.32	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.13	0.00	Kg	0.13	0.13	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.00	0.82	0.00	Kg	0.82	0.82	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	1.24	0.00	Kg	1.24	1.24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	2.07	0.00	Kg	2.07	2.07	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.78	0.00	Kg	0.78	0.78	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.61	0.00	380 g	1.00	1	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	1.45	0.00	Kg	1.45	1.45	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.00	0.00	0.00	2.18	0.00	Kg	2.18	2.18	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	3.35	0.00	Kg	3.35	3.35	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	29.00	0.00	55,6 g	29.00	29	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Lenteja	0.00	0.00	0.00	1.91	0.00	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	3.13	0.00	500 cc	4.00	4	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	1.91	0.00	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	0.87	0.00	10 g	0.87	0.87	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	1.16	0.00	10 g	1.16	1.16	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.58	0.00	10 g	0.58	0.58	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.52	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.03	0.00	1000 ml	0.03	0.03	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

39639

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Dia de la familia informado por ETC

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luz Mila Pinzon
FIRMA: Luz Marina Medina	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Coberturol
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

38639

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST GARCIA ECHEVERRY

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	29	29
G5 MEDIA	0	0
Total	**29**	**29**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 11	MENU6
AGOSTO 12	MENU7
AGOSTO 13	MENU8
AGOSTO 14	MENU9
AGOSTO 15	MENU10
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	3.08	0.00	Kg	3.08	3.08	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	3.34	0.00	Kg	3.34	3.34	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	3.87	0.00	Kg	3.87	3.87	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Yuca	0.00	0.00	0.00	0.91	0.00	Kg	0.91	0.91	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	13.92	0.00	Lb	14.00	14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	3.77	0.00	Lb	4.00	4	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.00	6.96	0.00	250 g	7.00	7	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.09	0.00	Kg	0.09	0.09	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	1.62	0.00	Kg	1.62	1.62	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.17	0.00	Kg	0.17	0.17	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Piña	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	4.35	0.00	20 g	4.35	4.35	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	Kg	0.12	0.12	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.20	0.00	Kg	0.20	0.20	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	2.26	0.00	Kg	2.26	2.26	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	2.32	0.00	Kg	2.32	2.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.19	0.00	Kg	0.19	0.19	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	1.85	0.00	Kg	1.85	1.85	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.77	0.00	Kg	0.77	0.77	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.00	0.72	0.00	Kg	0.72	0.72	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.41	0.00	Kg	0.41	0.41	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	7.90	0.00	Kg	7.90	7.90	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	2.93	0.00	Kg	2.93	2.93	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	1.76	0.00	380 g	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	1.45	0.00	Kg	1.45	1.45	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	0.00	0.00	0.00	0.73	0.00	200 ml	0.73	0.73	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	2.18	0.00	Kg	2.18	2.18	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	2.18	0.00	Kg	2.18	2.18	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	6.69	0.00	Kg	6.69	6.69	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	29.00	0.00	55,6 g	29.00	29	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.00	0.00	0.00	0.29	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Frijol blanco	0.00	0.00	0.00	1.91	0.00	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Garbanzo	0.00	0.00	0.00	1.91	0.00	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.17	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 39640

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	5.45	0.00	500 cc	6.00	6	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.00	1.16	0.00	125 g	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—		✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	3.19	0.00	Lb	4.00	4	✓	—	✓	—	✓	—	—		✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	1.16	0.00	10 g	1.16	1.76	✓	—	✓	—	✓	—	—		✓	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.00	1.16	0.00	10 g	1.16	1.76	✓	—	✓	—	✓	—	—		✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.58	0.00	10 g	0.58	0.58	✓	—	✓	—	✓	—	—		✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.58	0.00	10 g	0.58	0.58	✓	—	✓	—	✓	—	—		✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.87	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—		✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00	1000 ml	0.06	0.06	✓	—	✓	—	✓	—	—		✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de más (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Liz Marina Medina	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Liz Mila Pinto
FIRMA: Liz Marina Medina	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

39641

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST GARCIA ECHEVERRY

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	29	29
G5 MEDIA	0	0
Total	**29**	**29**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 19	MENU12
AGOSTO 20	MENU13
AGOSTO 21	MENU14
AGOSTO 22	MENU15
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	3.52	0.00	Kg	3.52	3.52	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Kg	0.18	0.18	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	7.88	0.00	Kg	7.88	7.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	13.92	0.00	Lb	14.00	14	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	3.48	0.00	Lb	4.00	4	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.70	0.00	500 g	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	0.00	1.16	0.00	125 g	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.23	0.00	Kg	0.23	0.23	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.00	1.05	0.00	Kg	1.05	1.05	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	11.60	0.00	20 g	11.60	11.60	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.08	0.00	Kg	0.08	0.08	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	1.50	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.87	0.00	Kg	0.87	0.87	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00	Kg	0.06	0.06	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	5.41	0.00	Kg	5.41	5.41	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.10	0.00	Kg	0.10	0.10	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.00	0.14	0.00	Kg	0.14	0.14	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.70	0.00	Kg	0.70	0.70	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	4.17	0.00	Kg	4.17	4.17	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	1.02	0.00	Kg	1.02	1.02	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	1.37	0.00	380 g	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.73	0.00	Kg	0.73	0.73	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	2.18	0.00	Kg	2.18	2.18	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	2.18	0.00	Kg	2.18	2.18	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	3.35	0.00	Kg	3.35	3.35	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	34.85	0.00	55,6 g	35.00	35	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Frijol	0.00	0.00	0.00	1.91	0.00	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	1.91	0.00	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	4.12	0.00	500 cc	5.00	5	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.00	0.23	0.00	125 g	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	2.73	0.00	Lb	3.00	3	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	0.00	0.00	0.00	0.29	0.00	10 g	0.29	0.29	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.70	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.00	0.87	0.00	10 g	0.87	0.87	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

39642

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luz Mila Pinzon
FIRMA: Luz Marina Medina	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Coordinadora **FIRMA:** 1-9-25

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

38643

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST GARCIA ECHEVERRY

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	29	29
G5 MEDIA	0	0
Total	**29**	**29**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 25	MENU16
AGOSTO 26	MENU17
AGOSTO 27	MENU18
AGOSTO 28	MENU19
AGOSTO 29	MENU20
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	2.90	0.00	Kg	2.90	2.90	/	/	/	—	/	—	—	/	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	3.70	0.00	Kg	3.70	3.70	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	4.35	0.00	Kg	4.35	4.35	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Yuca	0.00	0.00	0.00	0.91	0.00	Kg	0.91	0.91	/	—	/	—	/	—	—	/	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.00	0.00	0.00	0.32	0.00	90 g	0.32	0.32	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	13.92	0.00	Lb	14.00	14	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Lb	2.00	2	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	3.77	0.00	Lb	4.00	4	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	0.00	6.96	0.00	250 g	7.00	7	/	—	/	—	/	—	—	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	Kg	0.12	0.12	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Limón	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00	Kg	0.06	0.06	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	1.62	0.00	Kg	1.62	1.62	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.17	0.00	Kg	0.17	0.17	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.17	0.00	Kg	0.17	0.17	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	0.00	1.45	0.00	Kg	1.45	1.45	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	11.60	0.00	20 g	11.60	11.60	/	—	/	—	/	—	—	/	0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.00	0.00	0.00	0.74	0.00	Kg	0.74	0.74	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Ajo	0.00	0.00	0.00	0.08	0.00	Kg	0.08	0.08	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	Kg	0.12	0.12	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	1.19	0.00	Kg	1.19	1.19	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	1.60	0.00	Kg	1.60	1.60	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Habichuela	0.00	0.00	0.00	0.13	0.00	Kg	0.13	0.13	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	1.05	0.00	Kg	1.05	1.05	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	3.87	0.00	Kg	3.87	3.87	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Kg	0.18	0.18	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.00	0.38	0.00	Kg	0.38	0.38	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	1.24	0.00	Kg	1.24	1.24	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	4.53	0.00	Kg	4.53	4.53	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	2.70	0.00	Kg	2.70	2.70	/	—	/	—	/	—	—	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	1.76	0.00	380 g	2.00	2	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	1.45	0.00	Kg	1.45	1.45	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Yogurt entero con azúcar	0.00	0.00	0.00	0.73	0.00	200 ml	0.73	0.73	/	—	/	—	/	—	—	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	2.18	0.00	Kg	2.18	2.18	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Carne de Res	0.00	0.00	0.00	2.18	0.00	Kg	2.18	2.18	/	—	/	—	/	—	—	/	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	6.69	0.00	Kg	6.69	6.69	/	—	/	—	/	—	—	/	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 38644

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	33.04	0.00	55,6 g	34.00	34	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
	4.3 Granos	Garbanzo	0.00	0.00	0.00	1.91	0.00	Lb	2.00	2	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	1.91	0.00	Lb	2.00	2	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	5.45	0.00	500 cc	6.00	6	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.00	1.62	0.00	125 g	2.00	2	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	3.25	0.00	Lb	4.00	4	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
		Panela	0.00	0.00	0.00	0.15	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	0.00	0.00	0.00	0.58	0.00	10 g	0.58	0.58	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.00	0.58	0.00	10 g	0.58	0.58	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	1.16	0.00	10 g	1.16	1.16	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.87	0.00	10 g	0.87	0.87	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.87	0.00	Lb	1.00	1	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.00	0.29	0.00	10 g	0.29	0.29	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00	1000 ml	0.06	0.06	/	—	/	—	/	—	—	/	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Carlos Molina D	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Milena Pinzón
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Carlos Molina D	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 39695

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	COL TEC VICENTE AZUERO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	45	45
G4 SECUNDARIA	653	653
G5 MEDIA	0	0
Total	**698**	**698**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 04	MENU1
AGOSTO 05	MENU2
AGOSTO 06	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0.00	0.00	3.94	65.30	0.00	Kg	69.24	69.24	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Plátano verde	0.00	0.00	5.25	87.07	0.00	Kg	92.32	92.32	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	8.10	156.72	0.00	Lb	165.00	165	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	4.50	78.36	0.00	Lb	83.00	83	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Maíz tierno	0.00	0.00	0.18	2.61	0.00	Lb	2.79	2.79	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	8.10	156.72	0.00	250 g	165.00	165	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.18	2.61	0.00	Kg	2.79	2.79	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Mango	0.00	0.00	1.35	26.12	0.00	Kg	27.47	27.47	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Manzana	0.00	0.00	0.79	11.52	0.00	Kg	12.32	12.32	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.27	3.92	0.00	Kg	4.19	4.19	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Piña	0.00	0.00	1.23	17.81	0.00	Kg	19.04	19.04	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	2.70	39.18	0.00	Kg	41.88	41.88	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	2.70	39.18	0.00	Kg	41.88	41.88	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	2.70	39.18	0.00	Kg	41.88	41.88	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	11.25	163.25	0.00	20 g	174.50	174.50	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.07	1.03	0.00	Kg	1.10	1.10	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Apio	0.00	0.00	0.09	1.31	0.00	Kg	1.40	1.40	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	1.42	24.75	0.00	Kg	26.17	26.17	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.56	9.80	0.00	Kg	10.36	10.36	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	2.70	52.24	0.00	Kg	54.94	54.94	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Perejil	0.00	0.00	0.20	2.90	0.00	Kg	3.10	3.10	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	1.06	18.44	0.00	Kg	19.50	19.50	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	1.93	27.99	0.00	Kg	29.91	29.91	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Tomate	0.00	0.00	2.93	46.53	0.00	Kg	49.45	49.45	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Zanahoria	0.00	0.00	1.06	17.67	0.00	Kg	18.73	18.73	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.83	13.75	0.00	380 g	15.00	15	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Queso	0.00	0.00	2.25	32.65	0.00	Kg	34.90	34.90	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.00	0.00	2.70	48.98	0.00	Kg	51.68	51.68	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	4.15	75.35	0.00	Kg	79.50	79.50	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	45.00	653.00	0.00	55,6 g	698.00	698	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
	4.3 Granos	Lenteja	0.00	0.00	1.53	43.10	0.00	Lb	45.00	45	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	4.05	70.52	0.00	500 cc	75.00	75	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	2.43	43.10	0.00	Lb	46.00	46	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	1.35	19.59	0.00	10 g	20.94	20.94	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Paprika	0.00	0.00	1.80	26.12	0.00	10 g	27.92	27.92	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.90	13.06	0.00	10 g	13.96	13.96	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Sal	0.00	0.00	0.81	11.75	0.00	Lb	13.00	13	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.05	0.65	0.00	1000 ml	0.70	0.70	/	-	/	-	/	-	-	/	/	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

38646

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Dia de la familia informado por ETC

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mileidis C. Carrera	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D.	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwina [illegible] Quintero
FIRMA: Mileidis C. Carrera	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

38647

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	COL TEC VICENTE AZUERO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	43	43
G4 SECUNDARIA	653	653
G5 MEDIA	0	0
Total	**696**	**696**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 11	MENU6
AGOSTO 12	MENU7
AGOSTO 13	MENU8
AGOSTO 14	MENU9
AGOSTO 15	MENU10
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	4.03	69.38	0.00	Kg	73.41	73.41	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Papa única	0.00	0.00	4.30	75.10	0.00	Kg	79.40	79.40	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Plátano verde	0.00	0.00	5.02	87.07	0.00	Kg	92.08	92.08	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Yuca	0.00	0.00	1.08	20.41	0.00	Kg	21.48	21.48	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	15.48	313.44	0.00	Lb	329.00	329	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	2.58	39.18	0.00	Lb	42.00	42	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	4.30	84.89	0.00	Lb	90.00	90	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	7.74	156.72	0.00	250 g	165.00	165	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.13	1.96	0.00	Kg	2.09	2.09	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Mango	0.00	0.00	2.41	36.57	0.00	Kg	38.98	38.98	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Naranja	0.00	0.00	0.26	3.92	0.00	Kg	4.18	4.18	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	2.58	39.18	0.00	Kg	41.76	41.76	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	2.58	39.18	0.00	Kg	41.76	41.76	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	2.58	39.18	0.00	Kg	41.76	41.76	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pulpa de Piña	0.00	0.00	2.58	39.18	0.00	Kg	41.76	41.76	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	2.58	39.18	0.00	Kg	41.76	41.76	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	6.45	97.95	0.00	20 g	104.40	104.40	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.18	2.75	0.00	Kg	2.93	2.93	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Apio	0.00	0.00	0.26	4.57	0.00	Kg	4.83	4.83	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	3.26	50.87	0.00	Kg	54.12	54.12	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	2.90	52.24	0.00	Kg	55.14	55.14	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.29	4.35	0.00	Kg	4.64	4.64	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Lechuga	0.00	0.00	2.35	41.55	0.00	Kg	43.90	43.90	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.86	17.41	0.00	Kg	18.27	18.27	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pimentón	0.00	0.00	1.06	16.13	0.00	Kg	17.20	17.20	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.61	9.33	0.00	Kg	9.94	9.94	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Tomate	0.00	0.00	10.54	177.94	0.00	Kg	188.48	188.48	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Zanahoria	0.00	0.00	3.69	66.07	0.00	Kg	69.76	69.76	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	2.38	39.52	0.00	380 g	42.00	42	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Queso	0.00	0.00	2.15	32.65	0.00	Kg	34.80	34.80	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	0.00	0.00	1.08	16.33	0.00	200 ml	17.40	17.40	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	2.58	48.98	0.00	Kg	51.56	51.56	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	2.58	48.98	0.00	Kg	51.56	51.56	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	7.94	150.69	0.00	Kg	158.63	158.63	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	43.00	653.00	0.00	55.6 g	696.00	696	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.00	0.00	0.43	6.53	0.00	Lb	7.00	7	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Frijol blanco	0.00	0.00	1.46	43.10	0.00	Lb	45.00	45	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Garbanzo	0.00	0.00	1.46	43.10	0.00	Lb	45.00	45	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.26	3.92	0.00	Lb	5.00	5	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 39698

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	6.79	122.76	0.00	500 cc	130.00	130	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Margarina	0.00	0.00	2.06	26.12	0.00	125 g	29.00	29	/	-	/	—	/	—	—	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	3.87	71.83	0.00	Lb	76.00	76	/	-	/	—	/	—	—	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	1.72	26.12	0.00	10 g	27.84	27.84	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Orégano molido	0.00	0.00	1.72	26.12	0.00	10 g	27.84	27.84	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Paprika	0.00	0.00	0.86	13.06	0.00	10 g	13.92	13.92	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.86	13.06	0.00	10 g	13.92	13.92	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Sal	0.00	0.00	1.29	19.59	0.00	Lb	21.00	21	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.09	1.31	0.00	1000 ml	1.39	1.39	/	-	/	—	/	—	—	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mileidis E. Carrera	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing Caamal Cuenca
FIRMA: Mileidis E. Carrera	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 3949

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	COL TEC VICENTE AZUERO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	43	43
G4 SECUNDARIA	651	651
G5 MEDIA	0	0
Total	**694**	**694**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 19	MENU12
AGOSTO 20	MENU13
AGOSTO 21	MENU14
AGOSTO 22	MENU15
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	3.26	78.91	0.00	Kg	82.17	82.17	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Papa única	0.00	0.00	0.27	4.07	0.00	Kg	4.34	4.34	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Plátano verde	0.00	0.00	8.24	176.86	0.00	Kg	185.10	185.10	/	-	/	-	/	-	-	/	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	15.48	312.48	0.00	Lb	328.00	328	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	4.30	78.12	0.00	Lb	83.00	83	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.86	15.62	0.00	500 g	17.00	17	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	1.38	26.04	0.00	125 g	28.00	28	/	-	/	-	/	-	-	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.34	5.21	0.00	Kg	5.55	5.55	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Piña	0.00	0.00	1.56	23.67	0.00	Kg	25.24	25.24	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	2.58	39.06	0.00	Kg	41.64	41.64	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	2.58	39.06	0.00	Kg	41.64	41.64	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	2.58	39.06	0.00	Kg	41.64	41.64	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	2.58	39.06	0.00	Kg	41.64	41.64	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	10.75	260.40	0.00	20 g	271.15	271.15	/	-	/	-	/	-	-	/	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.11	1.71	0.00	Kg	1.83	1.83	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	1.77	33.58	0.00	Kg	35.34	35.34	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	1.29	19.53	0.00	Kg	20.82	20.82	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.10	1.45	0.00	Kg	1.54	1.54	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	5.16	121.52	0.00	Kg	126.68	126.68	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Perejil	0.00	0.00	0.14	2.17	0.00	Kg	2.31	2.31	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.15	3.06	0.00	Kg	3.22	3.22	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.92	15.81	0.00	Kg	16.73	16.73	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Tomate	0.00	0.00	5.38	93.58	0.00	Kg	98.96	98.96	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Zanahoria	0.00	0.00	1.52	22.98	0.00	Kg	24.49	24.49	/	-	/	-	/	-	-	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	1.81	30.84	0.00	380 g	33.00	33	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Queso	0.00	0.00	1.08	16.28	0.00	Kg	17.35	17.35	/	-	/	-	/	-	-	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	2.58	48.83	0.00	Kg	51.41	51.41	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	2.58	48.83	0.00	Kg	51.41	51.41	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	3.97	75.12	0.00	Kg	79.08	79.08	/	-	/	-	/	-	-	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	51.67	782.27	0.00	55,6 g	834.00	834	/	-	/	-	/	-	-	/	0
	4.3 Granos	Frijol	0.00	0.00	1.46	42.97	0.00	Lb	45.00	45	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Lenteja	0.00	0.00	1.46	42.97	0.00	Lb	45.00	45	/	-	/	-	/	-	-	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	5.07	92.44	0.00	500 cc	98.00	98	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Margarina	0.00	0.00	0.34	5.21	0.00	125 g	6.00	6	/	-	/	-	/	-	-	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	3.44	61.19	0.00	Lb	65.00	65	/	-	/	-	/	-	-	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	0.00	0.00	0.43	6.51	0.00	10 g	6.94	6.94	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Sal	0.00	0.00	1.03	15.62	0.00	Lb	17.00	17	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Tomillo	0.00	0.00	1.29	19.53	0.00	10 g	20.82	20.82	/	-	/	-	/	-	-	/	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 39650

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mileidis C. Carrera	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Mileidis C. Carrera	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector **FIRMA:**

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 3065

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	COL TEC VICENTE AZUERO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	48	48
G4 SECUNDARIA	661	661
G5 MEDIA	0	0
Total	**709**	**709**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 25	MENU16
AGOSTO 26	MENU17
AGOSTO 27	MENU18
AGOSTO 28	MENU19
AGOSTO 29	MENU20
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	4.20	66.10	0.00	Kg	70.30	70.30	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Papa única	0.00	0.00	5.05	84.28	0.00	Kg	89.33	89.33	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Plátano verde	0.00	0.00	6.40	99.15	0.00	Kg	105.55	105.55	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Yuca	0.00	0.00	1.20	20.66	0.00	Kg	21.86	21.86	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.00	0.00	0.53	7.34	0.00	90 g	7.88	7.88	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Arroz blanco	0.00	0.00	17.28	317.28	0.00	Lb	335.00	335	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	2.88	39.66	0.00	Lb	43.00	43	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	6.14	85.93	0.00	Lb	93.00	93	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	8.64	158.64	0.00	250 g	168.00	186	/	-	/	-	-	/	-	-		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.00	0.00	0.19	2.64	0.00	Kg	2.84	2.84	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Limón	0.00	0.00	0.10	1.32	0.00	Kg	1.42	1.42	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Mango	0.00	0.00	2.21	37.02	0.00	Kg	39.22	39.22	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.29	3.97	0.00	Kg	4.25	4.25	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Naranja	0.00	0.00	0.29	3.97	0.00	Kg	4.25	4.25	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	2.88	39.66	0.00	Kg	42.54	42.54	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	2.40	33.05	0.00	Kg	35.45	35.45	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	2.88	39.66	0.00	Kg	42.54	42.54	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	2.88	39.66	0.00	Kg	42.54	42.54	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	2.88	39.66	0.00	Kg	42.54	42.54	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	12.00	264.40	0.00	20 g	276.40	276.40	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.00	0.00	0.94	16.87	0.00	Kg	17.82	17.82	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Ajo	0.00	0.00	0.13	1.74	0.00	Kg	1.87	1.87	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Apio	0.00	0.00	0.19	2.64	0.00	Kg	2.84	2.84	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	1.57	27.14	0.00	Kg	28.70	28.70	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	2.40	36.36	0.00	Kg	38.76	38.76	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Habichuela	0.00	0.00	0.21	2.94	0.00	Kg	3.15	3.15	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Lechuga	0.00	0.00	1.31	24.04	0.00	Kg	25.35	25.35	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	5.44	88.13	0.00	Kg	93.57	93.57	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Perejil	0.00	0.00	0.29	4.04	0.00	Kg	4.33	4.33	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.51	8.55	0.00	Kg	9.06	9.06	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	1.71	28.33	0.00	Kg	30.04	30.04	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Tomate	0.00	0.00	6.90	103.28	0.00	Kg	110.18	110.18	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Zanahoria	0.00	0.00	4.46	61.43	0.00	Kg	65.90	65.90	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	2.65	40.01	0.00	380 g	43.00	43	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Queso	0.00	0.00	2.40	33.05	0.00	Kg	35.45	35.45	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Yogurt entero con azúcar	0.00	0.00	1.20	16.53	0.00	200 ml	17.73	17.73	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	2.88	49.58	0.00	Kg	52.46	52.46	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Carne de Res	0.00	0.00	2.88	49.58	0.00	Kg	52.46	52.46	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	8.86	152.54	0.00	Kg	161.40	161.40	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	52.80	753.07	0.00	55,6 g	806.00	806	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

38652

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.3 Granos	Garbanzo	0.00	0.00	1.63	43.63	0.00	Lb	46.00	46	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Lenteja	0.00	0.00	1.63	43.63	0.00	Lb	46.00	46	/	-	/	—	/	—	—	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	7.58	124.27	0.00	500 cc	132.00	132	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	2.69	37.02	0.00	125 g	40.00	40	/	-	/	—	/	—	—	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	4.80	74.03	0.00	Lb	79.00	79	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Panela	0.00	0.00	0.24	3.31	0.00	Lb	4.00	4	/	-	/	—	/	—	—	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	0.00	0.00	0.96	13.22	0.00	10 g	14.18	14.18	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.96	13.22	0.00	10 g	14.18	14.18	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Paprika	0.00	0.00	1.92	26.44	0.00	10 g	28.36	28.36	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Pimienta	0.00	0.00	1.44	19.83	0.00	10 g	21.27	21.27	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Sal	0.00	0.00	1.44	19.83	0.00	Lb	22.00	22	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.48	6.61	0.00	10 g	7.09	7.09	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.10	1.32	0.00	1000 ml	1.42	1.42	/	-	/	—	/	—	—	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Miledis C. Carrera	NOMBRE (Operador): Carlos Molina D.	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Miledis C. Carrera	FIRMA: Carlos Molina D.	CARGO: Rector
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 39653
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST JUAN PABLO I

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	37	37
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	218	218
G3 CUARTO, QUINTO	185	185
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**440**	**440**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 04	MENU1
AGOSTO 05	MENU2
AGOSTO 06	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano maduro	1.85	10.90	12.33	0.00	0.00	Kg	25.08	25.08	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	1.2 Cereales	Avena en Hojuelas	0.74	4.36	3.70	0.00	0.00	Lb	9.00	9	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Galleta dulce x 30 g	12.33	72.67	61.67	0.00	0.00	30 g	146.67	146.67	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Harina de maíz blanco	2.96	17.44	25.90	0.00	0.00	Lb	47.00	47	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Harina de trigo TP	2.96	21.80	37.00	0.00	0.00	Lb	62.00	62	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	37.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	37.00	37	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Banano x 157.1 g	0.00	218.00	185.00	0.00	0.00	U	403.00	403	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Mandarina x 114.3 g	37.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	37.00	37	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	218.00	185.00	0.00	0.00	U	403.00	403	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	2.2 Verduras	Cebolla cabezona	0.12	0.69	0.78	0.00	0.00	Kg	1.58	158	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Tomate	0.14	0.82	0.93	0.00	0.00	Kg	1.88	1.88	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Zanahoria	0.44	2.56	2.18	0.00	0.00	Kg	5.18	5.18	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	4.09	24.09	27.26	0.00	0.00	380 g	56.00	56	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Queso	0.07	0.65	1.85	0.00	0.00	Kg	2.58	2.58	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.2 Huevo	Huevo de gallina	48.83	287.70	258.94	0.00	0.00	55,6 g	596.00	596	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2.44	15.70	14.43	0.00	0.00	500 cc	33.00	33	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2.22	13.08	11.10	0.00	0.00	Lb	27.00	27	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Chocolate	2.22	13.08	11.10	0.00	0.00	250 g	27.00	27	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
.niscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	4.63	27.25	23.13	0.00	0.00	8 g	55.00	55	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Sal	0.59	3.49	2.96	0.00	0.00	Lb	8.00	8	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Dia de la familia informado por ETC

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Magali Catay B	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Magali Catay B	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 39654
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST JUAN PABLO I

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	37	37
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	217	217
G3 CUARTO, QUINTO	185	185
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**439**	**439**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 11	MENU6
AGOSTO 12	MENU7
AGOSTO 13	MENU8
AGOSTO 14	MENU9
AGOSTO 15	MENU10
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	2.78	21.70	27.75	0.00	0.00	Kg	52.23	52.23	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Yuca	0.46	4.07	4.63	0.00	0.00	Kg	9.16	9,16	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	2.06	12.06	10.28	0.00	0.00	90 g	24.39	24.39	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Avena en Hojuelas	0.74	6.51	5.55	0.00	0.00	Lb	13.00	13	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Harina de Avena sabor Arequipe	1.85	10.85	11.10	0.00	0.00	200 g	24.00	24	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Harina de maíz blanco	7.40	47.74	66.60	0.00	0.00	Lb	122.00	122	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Harina de trigo TP	2.96	21.70	25.90	0.00	0.00	Lb	51.00	51	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	37.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	37.00	37	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Banano x 157.1 g	0.00	217.00	185.00	0.00	0.00	U	402.00	402	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	217.00	185.00	0.00	0.00	U	402.00	402	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Manzana x 94.1 g	37.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	37.00	37	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Pulpa de Mora	1.11	6.51	5.55	0.00	0.00	Kg	13.17	13.17	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Pulpa de Piña	2.22	13.02	11.10	0.00	0.00	Kg	26.34	26.34	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.02	0.11	0.10	0.00	0.00	Kg	0.23	0.23	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.19	1.14	0.97	0.00	0.00	Kg	2.31	2.31	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Cebolla junca	0.28	1.63	1.39	0.00	0.00	Kg	3.29	3.29	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Pimentón	0.13	0.77	0.87	0.00	0.00	Kg	1.77	1.77	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Tomate	0.37	2.17	1.85	0.00	0.00	Kg	4.39	4.39	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	5.06	29.69	28.24	0.00	0.00	380 g	63.00	63	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Queso	0.96	7.16	8.14	0.00	0.00	Kg	16.26	16.26	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.85	13.02	12.95	0.00	0.00	Kg	27.82	27.82	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	2.85	20.03	19.92	0.00	0.00	Kg	42.80	42.80	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	40.70	243.02	203.49	0.00	0.00	55,6 g	488.00	488	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.26	20.83	19.24	0.00	0.00	500 cc	44.00	44	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Margarina	0.89	6.94	7.40	0.00	0.00	125 g	16.00	16	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.70	21.70	18.50	0.00	0.00	Lb	44.00	44	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Bocadillo en lonja	1.23	7.23	6.17	0.00	0.00	300 g	14.63	14.63	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Chocolate	2.22	13.02	11.10	0.00	0.00	250 g	27.00	27	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.37	2.17	1.85	0.00	0.00	10 g	4.39	4.39	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Paprika	0.37	2.17	1.85	0.00	0.00	10 g	4.39	4.39	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Sal	0.59	3.47	2.96	0.00	0.00	Lb	8.00	8	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0
		Tomillo	0.56	3.26	2.78	0.00	0.00	10 g	6.59	6.59	✓	-	✓	—	✓	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Magali Lady B	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D.	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing [illegible] Rivera
FIRMA: Magali Lady B	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector.
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 30655
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST JUAN PABLO I

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	37	37
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	216	216
G3 CUARTO, QUINTO	185	185
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**438**	**438**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 19	MENU12
AGOSTO 20	MENU13
AGOSTO 21	MENU14
AGOSTO 22	MENU15
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	2.78	21.60	32.38	0.00	0.00	Kg	56.75	56.75	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	2.06	12.00	20.56	0.00	0.00	90 g	34.61	34.61	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de Avena sabor Fresa	1.85	10.80	11.10	0.00	0.00	200 g	24.00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	4.44	34.56	51.80	0.00	0.00	Lb	91.00	91	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Maíz tierno	0.44	2.59	2.22	0.00	0.00	Lb	5.26	5.26	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pan Tajado	3.36	19.64	16.82	0.00	0.00	Paquete x 22	40.00	40	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	37.00	216.00	185.00	0.00	0.00	U	438.00	438	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	2.22	12.96	11.10	0.00	0.00	Kg	26.28	26.28	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	2.22	12.96	11.10	0.00	0.00	Kg	26.28	26.28	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.22	1.27	1.09	0.00	0.00	Kg	2.58	2.58	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Ajo	0.08	0.45	0.39	0.00	0.00	Kg	0.92	0.92	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.55	3.18	3.12	0.00	0.00	Kg	6.84	6.84	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.12	0.72	0.82	0.00	0.00	Kg	1.67	1.67	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	0.13	0.76	0.65	0.00	0.00	Kg	1.55	1.55	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.42	2.43	2.31	0.00	0.00	Kg	5.16	5.16	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	3.80	22.17	19.96	0.00	0.00	380 g	46.00	46	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.48	2.81	3.33	0.00	0.00	Kg	6.62	6.62	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	1.85	12.96	12.95	0.00	0.00	Kg	27.76	27.76	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	2.85	19.94	19.92	0.00	0.00	Kg	42.71	42.71	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	37.74	228.95	199.79	0.00	0.00	55,6 g	467.00	467	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2.44	15.55	14.43	0.00	0.00	500 cc	33.00	33	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina	0.89	6.91	7.40	0.00	0.00	125 g	16.00	16	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2.96	17.28	14.80	0.00	0.00	Lb	36.00	36	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Chocolate	2.22	12.96	11.10	0.00	0.00	250 g	27.00	27	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.93	5.40	4.63	0.00	0.00	8 g	10.95	10.95	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Orégano	0.74	4.32	3.70	0.00	0.00	10 g	8.76	8.76	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.37	2.16	1.85	0.00	0.00	10 g	4.38	4.38	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.59	3.46	2.96	0.00	0.00	Lb	8.00	8	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Magalé Catty B	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing [illegible] Rector
FIRMA: Magalé Catty B	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 39656
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST JUAN PABLO I

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	39	39
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	220	220
G3 CUARTO, QUINTO	191	191
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**450**	**450**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 25	MENU16
AGOSTO 26	MENU17
AGOSTO 27	MENU18
AGOSTO 28	MENU19
AGOSTO 29	MENU20
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Mora	1.95	11.00	9.55	0.00	0.00	200 g	22.50	22.50	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	3.90	24.75	23.88	0.00	0.00	Kg	52.53	52.53	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
	1.2 Cereales	Harina de maíz blanco	3.12	17.60	26.74	0.00	0.00	Lb	48.00	48	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Harina de trigo TP	6.86	43.12	56.54	0.00	0.00	Lb	107.00	107	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Pan x 40 g	39.00	220.00	191.00	0.00	0.00	U	450.00	450	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 114.3 g	39.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	39.00	39	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Mandarina x 157.1 g	0.00	220.00	191.00	0.00	0.00	U	411.00	411	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Manzana x 129.4 g	0.00	220.00	191.00	0.00	0.00	U	411.00	411	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Manzana x 94.1 g	39.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	39.00	39	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Pulpa de Fresa	2.34	13.20	11.46	0.00	0.00	Kg	27.00	27	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Pulpa de Mango	2.34	13.20	11.46	0.00	0.00	Kg	27.00	27	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Pulpa de Naranja	2.34	13.20	11.46	0.00	0.00	Kg	27.00	27	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
	2.2 Verduras	Ajo	0.04	0.05	0.20	0.00	0.00	Kg	0.29	0.29	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Cebolla cabezona	0.33	1.85	2.01	0.00	0.00	Kg	4.19	4.19	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Tomate	0.39	2.20	2.39	0.00	0.00	Kg	4.98	4.98	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	5.54	31.26	29.15	0.00	0.00	380 g	66.00	66	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Queso	0.70	4.62	4.78	0.00	0.00	Kg	10.10	10.10	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	1.95	13.20	13.37	0.00	0.00	Kg	28.52	28.52	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Pechuga de Pollo	3.00	20.31	20.57	0.00	0.00	Kg	43.88	43.88	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	44.60	277.95	260.39	0.00	0.00	55,6 g	583.00	583	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.43	21.12	19.86	0.00	0.00	500 cc	45.00	45	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Margarina con sal	0.94	7.04	7.64	0.00	0.00	125 g	16.00	16	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.90	22.00	19.10	0.00	0.00	Lb	46.00	46	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Bocadillo en lonja	1.30	7.33	6.37	0.00	0.00	300 g	15.00	15	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Chocolate	2.34	13.20	11.46	0.00	0.00	250 g	27.00	27	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Panela	0.16	0.88	0.76	0.00	0.00	500 g	2.00	2	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.98	5.50	4.78	0.00	0.00	8 g	11.25	11.25	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Laurel	0.39	2.20	1.91	0.00	0.00	10 g	4.50	4.50	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Sal	0.78	4.40	3.82	0.00	0.00	Lb	9.00	9	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	
		Tomillo	0.39	2.20	1.91	0.00	0.00	10 g	4.50	4.50	✓	-	✓	—	✓	—	✓	0	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Magali Cifuentes B	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Magali Cifuentes B	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA: Ludwing Coronel Quintero

Educación — Somos Revolución PAE — Alimentos para Aprender — ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

,R	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 3965
,TITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST ANDRES BELLO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	30	30
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	210	210
G3 CUARTO, QUINTO	148	148
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**388**	**388**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 04	MENU1
AGOSTO 05	MENU2
AGOSTO 06	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	1.88	15.75	12.95	0.00	0.00	Kg	30.58	30.58	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano verde	2.50	21.00	17.27	0.00	0.00	Kg	40.77	40.77	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	3.60	29.40	26.64	0.00	0.00	Lb	60.00	60	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	2.40	16.80	14.80	0.00	0.00	Lb	34.00	34	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Maíz tierno	0.12	0.84	0.59	0.00	0.00	Lb	1.55	1.55	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	3.60	29.40	26.64	0.00	0.00	250 g	60.00	60	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.06	0.42	0.59	0.00	0.00	Kg	1.07	1.07	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Mango	0.90	6.30	4.44	0.00	0.00	Kg	11.64	11.64	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana	0.53	3.71	2.61	0.00	0.00	Kg	6.85	6.85	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Maracuya	0.18	1.26	0.89	0.00	0.00	Kg	2.33	2.33	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Piña	0.55	3.82	4.04	0.00	0.00	Kg	8.40	8.40	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Guayaba	1.80	12.60	8.88	0.00	0.00	Kg	23.28	23.28	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	1.80	12.60	8.88	0.00	0.00	Kg	23.28	23.28	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	1.80	12.60	8.88	0.00	0.00	Kg	23.28	23.28	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	7.50	52.50	37.00	0.00	0.00	20 g	97.00	97	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.05	0.33	0.23	0.00	0.00	Kg	0.61	0.61	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0.06	0.42	0.30	0.00	0.00	Kg	0.78	0.78	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.82	6.63	4.67	0.00	0.00	Kg	12.13	12.13	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.38	2.63	1.85	0.00	0.00	Kg	4.85	4.85	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	1.40	11.20	8.88	0.00	0.00	Kg	21.48	21.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.07	0.47	0.66	0.00	0.00	Kg	1.19	1.19	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	0.49	3.95	3.48	0.00	0.00	Kg	7.93	7.93	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.86	7.50	6.34	0.00	0.00	Kg	14.70	14.70	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	1.43	13.13	9.62	0.00	0.00	Kg	24.17	24.17	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.64	4.45	3.48	0.00	0.00	Kg	8.56	8.56	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.55	4.42	2.73	0.00	0.00	380 g	8.00	8	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.60	5.04	7.40	0.00	0.00	Kg	13.04	13.04	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	1.50	11.55	8.88	0.00	0.00	Kg	21.93	21.93	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	2.31	17.77	13.66	0.00	0.00	Kg	33.74	33.74	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	30.00	210.00	148.00	0.00	0.00	55,6 g	388.00	388	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Lenteja	0.51	5.46	5.03	0.00	0.00	Lb	12.00	12	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	1.62	16.38	13.32	0.00	0.00	500 cc	32.00	32	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	1.62	11.34	7.99	0.00	0.00	Lb	21.00	21	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.90	6.30	4.44	0.00	0.00	10 g	11.64	11.64	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	1.20	8.40	5.92	0.00	0.00	10 g	15.52	15.52	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.60	4.20	2.96	0.00	0.00	10 g	7.76	7.76	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.54	3.78	2.66	0.00	0.00	Lb	7.00	7	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.03	0.21	0.15	0.00	0.00	1000 ml	0.39	0.39	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

39658

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Dia de la familia informado por ETC

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yulis Gutierrez	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D.	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA:	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA: Ludwing Cornel Quintero

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

39659

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST ANDRES BELLO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	30	30
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	210	210
G3 CUARTO, QUINTO	148	148
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**388**	**388**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 11	MENU6
AGOSTO 12	MENU7
AGOSTO 13	MENU8
AGOSTO 14	MENU9
AGOSTO 15	MENU10
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	2.06	17.06	13.88	0.00	0.00	Kg	33.00	33	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Papa única	2.25	18.38	14.80	0.00	0.00	Kg	35.43	35.43	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Plátano verde	2.50	21.00	17.27	0.00	0.00	Kg	40.77	40.77	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Yuca	0.75	5.25	3.70	0.00	0.00	Kg	9.70	9.70	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	7.20	58.80	53.28	0.00	0.00	Lb	120.00	120	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de maíz blanco	1.20	12.60	8.88	0.00	0.00	Lb	23.00	23	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de trigo TP	2.40	21.00	14.80	0.00	0.00	Lb	39.00	39	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	3.60	29.40	26.64	0.00	0.00	250 g	60.00	60	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.09	0.63	0.44	0.00	0.00	Kg	1.16	1.16	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Mango	1.38	9.66	8.29	0.00	0.00	Kg	19.33	19.33	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Naranja	0.18	1.26	0.89	0.00	0.00	Kg	2.33	2.33	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Fresa	1.80	12.60	8.88	0.00	0.00	Kg	23.28	23.28	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Mango	1.80	12.60	8.88	0.00	0.00	Kg	23.28	23.28	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Mora	1.80	12.60	8.88	0.00	0.00	Kg	23.28	23.28	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Piña	1.80	12.60	8.88	0.00	0.00	Kg	23.28	23.28	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa Tropical	1.80	12.60	8.88	0.00	0.00	Kg	23.28	23.28	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Uva, deshidratada	3.00	21.00	22.20	0.00	0.00	20 g	46.20	46.20	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.13	0.88	0.62	0.00	0.00	Kg	1.63	1.63	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Apio	0.18	1.26	0.89	0.00	0.00	Kg	2.33	2.33	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Cebolla cabezona	1.67	13.48	11.22	0.00	0.00	Kg	26.37	26.37	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Cebolla junca	1.80	12.60	9.99	0.00	0.00	Kg	24.39	24.39	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Cilantro	0.20	1.40	0.99	0.00	0.00	Kg	2.59	2.59	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Lechuga	1.09	11.45	8.07	0.00	0.00	Kg	20.62	20.62	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pepino Cohombro	0.60	4.20	2.96	0.00	0.00	Kg	7.76	7.76	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pimentón	0.60	4.20	3.66	0.00	0.00	Kg	8.46	8.46	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Repollo blanco	0.43	3.00	2.11	0.00	0.00	Kg	5.54	5.54	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Tomate	5.55	46.73	36.26	0.00	0.00	Kg	88.54	88.54	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Zanahoria	2.26	16.06	12.71	0.00	0.00	Kg	31.03	31.03	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	1.54	11.05	8.18	0.00	0.00	380 g	21.00	21	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Queso	0.60	5.04	7.40	0.00	0.00	Kg	13.04	13.04	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	0.75	5.25	3.70	0.00	0.00	200 ml	9.70	9.70	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.50	11.55	8.88	0.00	0.00	Kg	21.93	21.93	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Carne molida de res	1.50	11.55	8.88	0.00	0.00	Kg	21.93	21.93	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pechuga de Pollo	4.62	35.54	27.32	0.00	0.00	Kg	67.48	67.48	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	30.00	210.00	148.00	0.00	0.00	55,6 g	388.00	388	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.18	1.68	1.48	0.00	0.00	Lb	4.00	4	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Frijol blanco	0.51	5.46	5.03	0.00	0.00	Lb	12.00	12	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Garbanzo	0.51	5.46	5.03	0.00	0.00	Lb	12.00	12	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Lenteja	0.18	1.26	0.89	0.00	0.00	Lb	3.00	3	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 39660

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2.94	28.98	23.38	0.00	0.00	500 cc	56.00	56	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina	0.96	8.40	7.10	0.00	0.00	125 g	17.00	17	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2.64	18.48	13.32	0.00	0.00	Lb	35.00	35	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	1.20	8.40	5.92	0.00	0.00	10 g	15.52	15.52	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Orégano molido	1.20	8.40	5.92	0.00	0.00	10 g	15.52	15.52	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Paprika	0.60	4.20	2.96	0.00	0.00	10 g	7.76	7.76	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimienta	0.60	4.20	2.96	0.00	0.00	10 g	7.76	7.76	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sal	0.90	6.30	4.44	0.00	0.00	Lb	12.00	12	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Vinagre	0.06	0.42	0.30	0.00	0.00	1000 ml	0.78	0.78	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Julio Gutierrez	NOMBRE (Operador): Carlos Molma D.	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:
FIRMA:	FIRMA: Carlos Molma D	CARGO: Rector
		FIRMA: Ludwing Coronel Quintero

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 39661

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST ANDRES BELLO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	30	30
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	209	209
G3 CUARTO, QUINTO	147	147
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**386**	**386**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 19	MENU12
AGOSTO 20	MENU13
AGOSTO 21	MENU14
AGOSTO 22	MENU15
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	1.82	15.83	11.14	0.00	0.00	Kg	28.79	28.79	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Papa única	0.19	1.31	0.92	0.00	0.00	Kg	2.41	2.41	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Plátano verde	4.65	40.06	28.18	0.00	0.00	Kg	72.88	72.88	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	7.20	58.52	52.92	0.00	0.00	Lb	119.00	119	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de maíz blanco	2.40	16.72	14.70	0.00	0.00	Lb	34.00	34	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de trigo TP	0.30	4.18	2.94	0.00	0.00	500 g	8.00	8	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.48	5.02	4.70	0.00	0.00	125 g	11.00	11	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.24	1.67	1.18	0.00	0.00	Kg	3.09	3.09	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Piña	0.55	5.70	5.35	0.00	0.00	Kg	11.59	11.59	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Fresa	1.80	12.54	8.82	0.00	0.00	Kg	23.16	23.16	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Mandarina	1.80	12.54	8.82	0.00	0.00	Kg	23.16	23.16	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Mango	1.80	12.54	8.82	0.00	0.00	Kg	23.16	23.16	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Naranja	1.80	12.54	8.82	0.00	0.00	Kg	23.16	23.16	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Uva, deshidratada	7.50	52.25	36.75	0.00	0.00	20 g	96.50	96.50	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.08	0.55	0.39	0.00	0.00	Kg	1.02	1.02	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Cebolla cabezona	1.04	7.26	6.03	0.00	0.00	Kg	14.34	14.34	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Cebolla junca	0.75	6.27	4.41	0.00	0.00	Kg	11.43	11.34	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Cilantro	0.07	0.46	0.33	0.00	0.00	Kg	0.86	0.86	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pepino Cohombro	3.00	22.29	17.64	0.00	0.00	Kg	42.93	42.93	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Perejil	0.03	0.23	0.49	0.00	0.00	Kg	0.76	0.76	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pimentón rojo	0.11	0.74	0.52	0.00	0.00	Kg	1.36	1.36	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Repollo blanco	0.64	4.48	3.15	0.00	0.00	Kg	8.27	8.27	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Tomate	2.78	23.25	18.38	0.00	0.00	Kg	44.40	44.40	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Zanahoria	0.88	7.38	5.19	0.00	0.00	Kg	13.45	13.45	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	1.18	8.80	6.19	0.00	0.00	380 g	17.00	17	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Queso	0.30	2.51	3.68	0.00	0.00	Kg	6.48	6.48	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.50	11.50	8.82	0.00	0.00	Kg	21.82	21.82	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Carne molida de res	1.50	11.50	8.82	0.00	0.00	Kg	21.82	21.82	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pechuga de Pollo	2.31	17.68	13.57	0.00	0.00	Kg	33.56	33.56	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	33.05	230.26	176.64	0.00	0.00	55,6 g	440.00	440	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	4.3 Granos	Frijol	0.51	5.43	5.00	0.00	0.00	Lb	11.00	11	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Lenteja	0.51	5.43	5.00	0.00	0.00	Lb	11.00	11	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2.10	21.32	17.35	0.00	0.00	500 cc	41.00	41	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Margarina	0.24	1.67	1.18	0.00	0.00	125 g	4.00	4	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2.10	14.63	11.76	0.00	0.00	Lb	29.00	29	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	0.30	2.09	1.47	0.00	0.00	10 g	3.86	3.86	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Sal	0.72	5.02	3.53	0.00	0.00	Lb	10.00	10	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Tomillo	0.90	6.27	4.41	0.00	0.00	10 g	11.58	11.58	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos que Aprenden | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 38662

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Julio Gutierrez	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA:	**FIRMA:** Carlos Molina D.	**CARGO:** Rector
		FIRMA: Ludwing Coronel Quintero

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

39663

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST ANDRES BELLO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	39	39
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	219	219
G3 CUARTO, QUINTO	154	154
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**412**	**412**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 25	MENU16
AGOSTO 26	MENU17
AGOSTO 27	MENU18
AGOSTO 28	MENU19
AGOSTO 29	MENU20
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	2.93	16.43	13.48	0.00	0.00	Kg	32.83	32.83	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Papa única	3.53	19.82	16.21	0.00	0.00	Kg	39.56	39.56	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Plátano verde	3.90	25.55	20.53	0.00	0.00	Kg	49.98	49.98	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Yuca	0.98	5.48	3.85	0.00	0.00	Kg	10.30	10.30	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.43	2.43	1.71	0.00	0.00	90 g	4.58	4.58	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Arroz blanco	9.36	61.32	55.44	0.00	0.00	Lb	127.00	127	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Harina de maíz blanco	1.56	13.14	9.24	0.00	0.00	Lb	24.00	24	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Harina de trigo TP	3.43	19.27	19.71	0.00	0.00	Lb	43.00	43	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Pasta Macarrón x 250 g	3.90	30.66	27.72	0.00	0.00	250 g	63.00	63	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.16	0.88	0.62	0.00	0.00	Kg	1.65	1.65	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Limón	0.08	0.44	0.31	0.00	0.00	Kg	0.82	0.82	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Mango	1.79	10.07	7.08	0.00	0.00	Kg	18.95	18.95	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Maracuya	0.23	1.31	0.92	0.00	0.00	Kg	2.47	2.47	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Naranja	0.23	1.31	0.92	0.00	0.00	Kg	2.47	2.47	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Pulpa de Guayaba	2.34	13.14	9.24	0.00	0.00	Kg	24.72	24.72	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Pulpa de Limón	1.95	10.95	7.70	0.00	0.00	Kg	20.60	20.60	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Pulpa de Mandarina	2.34	13.14	9.24	0.00	0.00	Kg	24.72	24.72	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Pulpa de Mango	2.34	13.14	9.24	0.00	0.00	Kg	24.72	24.72	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Pulpa Tropical	2.34	13.14	9.24	0.00	0.00	Kg	24.72	24.72	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Uva, deshidratada	9.75	54.75	38.50	0.00	0.00	20 g	103.00	103	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.54	3.01	3.03	0.00	0.00	Kg	6.58	6.58	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Ajo	0.10	0.58	0.41	0.00	0.00	Kg	1.08	1.08	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Apio	0.16	0.88	0.62	0.00	0.00	Kg	1.65	1.65	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Cebolla cabezona	0.90	6.22	5.03	0.00	0.00	Kg	12.15	12.15	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Cebolla junca	1.95	10.95	7.70	0.00	0.00	Kg	20.60	20.60	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Habichuela	0.13	0.73	0.68	0.00	0.00	Kg	1.54	1.54	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Lechuga	0.71	5.97	4.20	0.00	0.00	Kg	10.88	10.88	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Pepino Cohombro	3.64	24.82	17.45	0.00	0.00	Kg	45.91	49.91	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Perejil	0.24	1.34	0.94	0.00	0.00	Kg	2.52	2.52	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Pimentón	0.32	2.06	1.63	0.00	0.00	Kg	4.01	4.01	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Repollo blanco	1.11	6.26	5.50	0.00	0.00	Kg	12.87	12.87	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Tomate	4.19	26.28	22.14	0.00	0.00	Kg	52.61	52.61	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Zanahoria	2.89	17.52	14.31	0.00	0.00	Kg	34.72	34.72	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	1.85	10.95	8.51	0.00	0.00	380 g	22.00	27	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Queso	0.78	5.26	7.70	0.00	0.00	Kg	13.74	13.74	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Yogurt entero con azúcar	0.98	5.48	3.85	0.00	0.00	200 ml	10.30	10.30	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.95	10.95	9.24	0.00	0.00	Kg	22.14	22.14	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Carne de Res	1.95	12.05	9.24	0.00	0.00	Kg	23.24	23.24	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
		Pechuga de Pollo	6.00	37.06	28.43	0.00	0.00	Kg	71.49	71.49	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	42.12	240.88	169.39	0.00	0.00	55,6 g	453.00	453	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0	

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO 39664

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.3 Granos	Garbanzo	0.66	5.69	5.24	0.00	0.00	Lb	12.00	12	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lenteja	0.66	5.69	5.24	0.00	0.00	Lb	12.00	12	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.82	30.22	24.33	0.00	0.00	500 cc	59.00	59	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina con sal	1.25	12.26	8.62	0.00	0.00	125 g	23.00	23	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.82	21.46	15.40	0.00	0.00	Lb	41.00	41	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Panela	0.20	1.10	0.77	0.00	0.00	Lb	3.00	3	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	0.78	4.38	3.08	0.00	0.00	10 g	8.24	8.24	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Orégano molido	0.78	4.38	3.08	0.00	0.00	10 g	8.24	8.24	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Paprika	1.56	8.76	6.16	0.00	0.00	10 g	16.48	16.48	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimienta	1.17	6.57	4.62	0.00	0.00	10 g	12.36	12.36	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sal	1.17	6.57	4.62	0.00	0.00	Lb	13.00	13	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomillo	0.39	2.19	1.54	0.00	0.00	10 g	4.12	4.12	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Vinagre	0.08	0.44	0.31	0.00	0.00	1000 ml	0.82	0.82	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yulis Estefanez	NOMBRE (Operador): Carlos Molina D	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:
FIRMA: Yuls	FIRMA: Carlos Molina D	CARGO: Rector
		FIRMA: Ludwing Coronel Quintero

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 38665
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST RIOFRIO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	32	32
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	88	88
G3 CUARTO, QUINTO	65	65
G4 SECUNDARIA	173	173
G5 MEDIA	43	43
Total	**401**	**401**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 04	MENU1
AGOSTO 05	MENU2
AGOSTO 06	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano maduro	1.60	4.40	4.33	14.42	3.58	Kg	28.33	28.33	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
	1.2 Cereales	Avena en Hojuelas	0.64	1.76	1.30	4.15	1.03	Lb	9.00	9	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Galleta dulce x 30 g	10.67	29.33	21.67	57.67	14.33	30 g	133.67	133.67	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Harina de maíz blanco	2.56	7.04	9.10	31.14	7.74	Lb	58.00	58	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Harina de trigo TP	2.56	8.80	13.00	44.98	11.18	Lb	81.00	81	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	32.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	32.00	32	✓	–	✓	—	✓	—	—		✓	0
		Banano x 157.1 g	0.00	88.00	65.00	0.00	0.00	U	153.00	153	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Banano x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	173.00	0.00	U	173.00	173	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	43.00	U	43.00	43	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Mandarina x 114.3 g	32.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	32.00	32	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	88.00	65.00	0.00	0.00	U	153.00	153	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Mandarina x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	173.00	0.00	U	173.00	173	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Mandarina x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	43.00	U	43.00	43	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
	2.2 Verduras	Cebolla cabezona	0.10	0.28	0.27	0.91	0.23	Kg	1.79	1.79	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Tomate	0.12	0.33	0.33	1.08	0.27	Kg	2.13	2.13	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Zanahoria	0.38	1.04	0.76	3.05	0.76	Kg	5.99	5.99	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	3.54	9.73	9.58	23.67	5.66	380 g	53.00	53	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Queso	0.06	0.26	0.65	1.38	0.34	Kg	2.71	2.71	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.2 Huevo	Huevo de gallina	42.23	116.14	90.98	331.89	83.35	55,6 g	665.00	665	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2.11	6.34	5.07	15.57	4.39	500 cc	34.00	34	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	1.92	5.28	3.90	13.49	3.35	Lb	28.00	28	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Chocolate	1.92	5.28	3.90	12.46	3.10	250 g	27.00	27	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	4.00	11.00	8.13	21.63	5.38	8 g	50.13	50.13	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Sal	0.51	1.41	1.04	2.77	0.69	Lb	7.00	7	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Dia de la familia informado por ETC

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): ERIKA J PINTJA	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D.	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: ERIKA J PINTJA	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA: Ludwing Coronel Quintero

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos que Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 38666
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST RIOFRIO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	31	31
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	88	88
G3 CUARTO, QUINTO	65	65
G4 SECUNDARIA	173	173
G5 MEDIA	43	43
Total	**400**	**400**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 11	MENU6
AGOSTO 12	MENU7
AGOSTO 13	MENU8
AGOSTO 14	MENU9
AGOSTO 15	MENU10
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	2.33	8.80	9.75	32.44	10.75	Kg	64.06	64.06	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Yuca	0.39	1.65	1.63	5.41	1.61	Kg	10.68	10.68	/	-	/	-	/	-	-	/	0
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	1.72	4.89	3.61	9.61	2.39	90 g	22.22	22.22	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Avena en Hojuelas	0.62	2.64	1.95	5.19	1.29	Lb	12.00	12	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Harina de Avena sabor Arequipe	1.55	4.40	3.90	10.38	2.58	200 g	23.00	23	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Harina de maíz blanco	6.20	19.36	23.40	81.31	21.93	Lb	153.00	153	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Harina de trigo TP	2.48	8.80	9.10	31.14	8.60	Lb	61.00	61	/	-	/	-	/	-	-	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	31.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	31.00	31	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Banano x 157.1 g	0.00	88.00	65.00	0.00	0.00	U	153.00	153	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Banano x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	173.00	0.00	U	173.00	173	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	43.00	U	43.00	43	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	88.00	65.00	0.00	0.00	U	153.00	153	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Manzana x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	173.00	0.00	U	173.00	173	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Manzana x 158.8 g	0.00	0.00	0.00	0.00	43.00	U	43.00	43	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Manzana x 94.1 g	31.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	31.00	31	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pulpa de Mora	0.93	2.64	1.95	5.19	1.29	Kg	12.00	12	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pulpa de Piña	1.86	5.28	3.90	10.38	2.58	Kg	24.00	24	/	-	/	-	/	-	-	/	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.02	0.05	0.03	0.09	0.02	Kg	0.21	0.21	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Cebolla cabezona	0.16	0.46	0.34	1.09	0.27	Kg	2.33	2.33	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Cebolla junca	0.23	0.66	0.49	2.16	0.54	Kg	4.08	4.08	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pimentón	0.11	0.31	0.31	1.02	0.25	Kg	2.00	2	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Tomate	0.31	0.88	0.65	2.38	0.59	Kg	4.81	4.81	/	-	/	-	/	-	-	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	4.24	12.04	9.92	27.77	6.90	380 g	61.00	61	/	-		-	/	-	-	/	0
		Queso	0.81	2.90	2.86	7.79	2.15	Kg	16.51	16.51	/	-	/	-	/	-	-	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.55	5.28	4.55	13.84	3.87	Kg	29.09	29.09	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pechuga de Pollo	2.38	8.12	7.00	21.29	5.95	Kg	44.75	44.75	/	-	/	-	/	-	-	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	34.10	98.55	71.49	276.58	73.04	55,6 g	554.00	554	/	-	/	-	/	-	-	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2.73	8.45	6.76	20.76	5.85	500 cc	45.00	45	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Margarina	0.74	2.82	2.60	9.69	3.10	125 g	19.00	19	/	-	/	-	/	-	-	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.10	8.80	6.50	22.49	5.59	Lb	47.00	47	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Bocadillo en lonja	1.03	2.93	2.17	5.77	1.43	300 g	13.33	13.33	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Chocolate	1.86	5.28	3.90	12.46	3.10	250 g	27.00	27	/	-	/	-	/	-	-	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.31	0.88	0.65	1.73	0.43	10 g	4.00	4	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Paprika	0.31	0.88	0.65	1.73	0.43	10 g	4.00	4	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Sal	0.50	1.41	1.04	2.77	0.69	Lb	7.00	7	/	-	/	-	/	-	-	-	0
		Tomillo	0.47	1.32	0.98	2.60	0.65	10 g	6.00	6	/	-	/	-	/	-	-	/	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

39667

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): ERIKA J PINILLA	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D.	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: ERIKA J PINILLA	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA: Ludwing Coronel Quintero

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 39668
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST RIOFRIO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	31	31
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	88	88
G3 CUARTO, QUINTO	65	65
G4 SECUNDARIA	173	173
G5 MEDIA	43	43
Total	**400**	**400**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 19	MENU12
AGOSTO 20	MENU13
AGOSTO 21	MENU14
AGOSTO 22	MENU15
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	2.33	8.80	11.38	38.93	9.68	Kg	71.10	71.10	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	1.72	4.89	7.22	28.83	7.17	90 g	49.83	49.83	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Harina de Avena sabor Fresa	1.55	4.40	3.90	10.38	2.58	200 g	23.00	23	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Harina de trigo TP	3.72	14.08	18.20	62.28	15.48	Lb	114.00	114	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Maiz tierno	0.37	1.06	0.78	2.08	0.52	Lb	4.80	4.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Pan Tajado	2.82	8.00	5.91	15.73	3.91	Paquete x 22	37.00	37	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	31.00	88.00	65.00	0.00	0.00	U	184.00	184	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	173.00	43.00	U	216.00	216	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Pulpa de Mango	1.86	5.28	3.90	10.38	2.58	Kg	24.00	24	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Pulpa de Mora	1.86	5.28	3.90	10.38	2.58	Kg	24.00	24	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.18	0.52	0.38	2.04	0.51	Kg	3.62	3.62	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Ajo	0.07	0.19	0.14	0.36	0.09	Kg	0.84	0.84	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Cebolla cabezona	0.46	1.30	1.09	2.91	0.77	Kg	6.53	6.53	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Perejil	0.10	0.29	0.29	0.77	0.19	Kg	1.65	1.65	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Pimentón rojo	0.11	0.31	0.23	0.81	0.20	Kg	1.67	1.67	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Tomate	0.35	0.99	0.81	2.16	0.54	Kg	4.85	4.85	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	3.18	9.03	7.01	21.85	5.54	380 g	47.00	47	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Queso	0.40	1.14	1.17	4.33	1.16	Kg	8.20	8.20	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	1.55	5.28	4.55	13.84	3.87	Kg	29.09	29.09	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Pechuga de Pollo	2.38	8.12	7.00	21.29	5.95	Kg	44.75	44.75	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	31.62	93.28	70.20	273.12	67.89	55,6 g	537.00	537	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2.05	6.34	5.07	15.57	4.39	500 cc	34.00	34	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Margarina	0.74	2.82	2.60	9.69	3.10	125 g	19.00	19	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2.48	7.04	5.20	17.99	4.47	Lb	38.00	38	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Chocolate	1.86	5.28	3.90	12.46	3.10	250 g	27.00	27	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.78	2.20	1.63	4.33	1.08	8 g	10.00	10	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Orégano	0.62	1.76	1.30	3.46	0.86	10 g	8.00	8	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Pimienta	0.31	0.88	0.65	1.73	0.43	10 g	4.00	4	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Sal	0.50	1.41	1.04	2.77	0.69	Lb	7.00	7	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): ERIKA J PINILLA	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: ERIKA J PINILLA	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA: Ludwing Coronel Quintero

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos que Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 39669
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST RIOFRIO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	33	33
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	91	91
G3 CUARTO, QUINTO	66	66
G4 SECUNDARIA	179	179
G5 MEDIA	43	43
Total	**412**	**412**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 25	MENU16
AGOSTO 26	MENU17
AGOSTO 27	MENU18
AGOSTO 28	MENU19
AGOSTO 29	MENU20
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Mora	1.65	4.55	3.30	8.95	2.15	200 g	20.60	20.60	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	3.30	10.24	8.25	24.61	6.45	Kg	52.85	52.85	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Harina de maíz blanco	2.64	7.28	9.24	32.22	7.74	Lb	60.00	60	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de trigo TP	5.81	17.84	19.54	68.02	17.63	Lb	129.00	129	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pan x 40 g	33.00	91.00	66.00	0.00	0.00	U	190.00	190	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pan x 50 g	0.00	0.00	0.00	179.00	43.00	U	222.00	220	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 114.3 g	33.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	33.00	33	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	91.00	66.00	0.00	0.00	U	157.00	157	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mandarina x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	179.00	0.00	U	179.00	179	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mandarina x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	43.00	U	43.00	43	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	91.00	66.00	0.00	0.00	U	157.00	157	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	179.00	0.00	U	179.00	179	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 158.8 g	0.00	0.00	0.00	0.00	43.00	U	43.00	43	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 94.1 g	33.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	33.00	33	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Fresa	1.98	5.46	3.96	10.74	2.58	Kg	24.72	24.72	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mango	1.98	5.46	3.96	10.74	2.58	Kg	24.72	24.72	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Naranja	1.98	5.46	3.96	10.74	2.58	Kg	24.72	24.72	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.03	0.02	0.07	0.19	0.05	Kg	0.36	0.36	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.28	0.77	0.69	1.88	0.54	Kg	4.17	4.17	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	0.33	0.91	0.83	2.24	0.65	Kg	4.95	4.95	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	4.69	12.93	10.07	31.56	7.58	380 g	67.00	67	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0.59	1.91	1.65	5.91	1.51	Kg	11.57	11.57	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	1.65	5.46	4.62	14.32	3.87	Kg	29.92	29.92	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	2.54	8.40	7.11	22.03	5.95	Kg	46.03	46.03	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	37.74	114.97	89.98	329.74	84.37	55,6 g	657.00	657	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2.90	8.74	6.86	21.48	5.85	500 cc	46.00	46	✓	–	✓	—		—	—	✓	—	0
		Margarina con sal	0.79	2.91	2.64	10.02	3.10	125 g	20.00	20	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.30	9.10	6.60	23.27	5.59	Lb	48.00	48	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Bocadillo en lonja	1.10	3.03	2.20	5.97	1.43	300 g	13.73	13.73	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Chocolate	1.98	5.46	3.96	12.89	3.10	250 g	28.00	28	✓	–	✓	—		—	—	✓	—	0
		Panela	0.13	0.36	0.26	0.72	0.17	500 g	2.00	2	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.83	2.28	1.65	4.48	1.08	8 g	10.30	10.30	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Laurel	0.33	0.91	0.66	1.79	0.43	10 g	4.12	4.12	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sal	0.66	1.82	1.32	3.58	0.86	Lb	9.00	9	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomillo	0.33	0.91	0.66	1.79	0.43	10 g	4.12	4.12	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

C: Cumple **NC: No Cumple** 39670
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Erika J Piñilla	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Erika J Piñilla	**FIRMA:** Carlos Molina D -	**CARGO:** Rector
		FIRMA: Ludwing Cuvone) Quintero

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 39671
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	17	17
G3 CUARTO, QUINTO	9	9
G4 SECUNDARIA	30	30
G5 MEDIA	16	16
Total	**73**	**73**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 04	MENU1
AGOSTO 05	MENU2
AGOSTO 06	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano maduro	0.05	0.85	0.60	2.50	1.33	Kg	5.33	5.33	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Avena en Hojuelas	0.02	0.34	0.18	0.72	0.38	Lb	2.00	2	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Galleta dulce x 30 g	0.33	5.67	3.00	10.00	5.33	30 g	24.33	24.33	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	0.08	1.36	1.26	5.40	2.88	Lb	11.00	11	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0.08	1.70	1.80	7.80	4.16	Lb	16.00	16	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 157.1 g	0.00	17.00	9.00	0.00	0.00	U	26.00	26	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	30.00	0.00	U	30.00	30	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	16.00	U	16.00	16	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Mandarina x 114.3 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	17.00	9.00	0.00	0.00	U	26.00	26	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Mandarina x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	30.00	0.00	U	30.00	30	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Mandarina x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	16.00	U	16.00	16	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Cebolla cabezona	0.00	0.05	0.04	0.16	0.08	Kg	0.34	0.34	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.01	0.13	0.07	0.38	0.20	Kg	0.78	0.78	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.01	0.13	0.08	0.38	0.20	Kg	0.79	0.79	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.01	0.20	0.11	0.53	0.28	Kg	1.13	1.13	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.11	1.88	1.14	3.79	2.02	380 g	9.00	9	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.01	0.26	0.32	1.20	0.80	Kg	2.58	2.58	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pechuga de Pollo	0.08	1.57	0.97	3.69	2.22	Kg	8.52	8.52	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1.32	22.44	12.60	57.55	31.02	55,6 g	125.00	125	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.07	1.22	0.70	2.70	1.63	500 cc	7.00	7	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.06	1.02	0.54	2.34	1.25	Lb	6.00	6	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Chocolate	0.06	1.02	0.54	2.16	1.15	250 g	5.00	5	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.13	2.13	1.13	3.75	2.00	8 g	9.13	9.13	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.01	0.24	0.13	0.42	0.22	Lb	2.00	2	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Dia de la familia informado por ETC

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Olga Lucia Calderon	**NOMBRE (Operador):** Gerson Zafra	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luis Fernando Fuentes
FIRMA: Olga Lucia Calderon	**FIRMA:** Gerson Zafra.	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 38672
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	17	17
G3 CUARTO, QUINTO	10	10
G4 SECUNDARIA	29	29
G5 MEDIA	16	16
Total	**73**	**73**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 11	MENU6
AGOSTO 12	MENU7
AGOSTO 13	MENU8
AGOSTO 15	MENU10
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0.08	1.70	1.50	5.44	4.00	Kg	12.71	12.71	/	-	/	-	/		-	/		0
		Yuca	0.01	0.32	0.25	0.91	0.60	Kg	2.09	2.09	/	-	/	-	/		-	/		0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.06	0.94	0.56	1.61	0.89	90 g	4.06	4.06	/	-	/	-	/		-	/		0
		Avena en Hojuelas	0.02	0.51	0.30	0.87	0.48	Lb	3.00	3	/	-	/	-	/		-	/		0
		Harina de Avena sabor Arequipe	0.05	0.85	0.60	1.74	0.96	200 g	5.00	5	/	-	/	-	/		-	/		0
		Harina de maíz blanco	0.12	2.38	2.20	8.41	5.28	Lb	19.00	19	/	-	/	-	/		-	/		0
		Harina de trigo TP	0.08	1.70	1.40	5.22	3.20	Lb	12.00	12	/	-	/	-	/		-	/		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	/	-	/	-	/		-	/		0
		Banano x 157.1 g	0.00	17.00	10.00	0.00	0.00	U	27.00	27	/	-	/	-	/		-	/		0
		Banano x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	29.00	0.00	U	29.00	29	/	-	/	-	/		-	/		0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	16.00	U	16.00	16	/	-	/	-	/		-	/		0
		Manzana x 129.4 g	0.00	17.00	10.00	0.00	0.00	U	27.00	27	/	-	/	-	/		-	/		0
		Manzana x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	29.00	0.00	U	29.00	29	/	-	/	-	/		-	/		0
		Manzana x 158.8 g	0.00	0.00	0.00	0.00	16.00	U	16.00	16	/	-	/	-	/		-	/		0
		Manzana x 94.1 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pulpa de Mora	0.03	0.51	0.30	0.87	0.48	Kg	2.19	2.19	/	-	/	-	/		-	/		0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.03	0.02	0.05	0.03	Kg	0.12	0.12	/	-	/	-	/		-	/		0
		Cebolla cabezona	0.01	0.09	0.05	0.18	0.10	Kg	0.43	0.43	/	-	/	-	/		-	/		0
		Cebolla junca	0.01	0.13	0.08	0.22	0.12	Kg	0.55	0.55	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pimentón	0.00	0.06	0.05	0.17	0.09	Kg	0.38	0.38	/	-	/	-	/		-	/		0
		Tomate	0.01	0.21	0.13	0.40	0.22	Kg	0.97	0.97	/	-	/	-	/		-	/		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.14	2.33	1.53	4.73	2.61	380 g	12.00	12	/	-	/	-	/		-	/		0
		Queso	0.02	0.34	0.28	0.78	0.48	Kg	1.90	1.90	/	-	/	-	/		-	/		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.05	1.02	0.70	2.32	1.44	Kg	5.53	5.53	/	-	/	-	/		-	/		0
		Carne molida de res	0.05	1.02	0.70	2.32	1.44	Kg	5.53	5.53	/	-	/	-	/		-	/		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	2.10	36.04	21.00	89.83	51.16	55,6 g	201.00	201	/	-	/	-	/		-	/		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.07	1.22	0.78	2.61	1.63	500 cc	7.00	7	/	-	/	-	/		-	/		0
		Margarina	0.02	0.54	0.40	1.62	1.15	125 g	4.00	4	/	-	/	-	/		-	/		0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.08	1.36	0.80	3.02	1.66	Lb	7.00	7	/	-	/	-	/		-	/		0
		Bocadillo en lonja	0.03	0.57	0.33	0.97	0.53	300 g	2.43	2.43	/	-	/	-	/		-	/		0
		Chocolate	0.06	1.02	0.60	2.09	1.15	250 g	5.00	5	/	-	/	-	/		-	/		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.02	0.27	0.16	0.46	0.26	Lb	2.00	2	/	-	/	-	/		-	/		0
		Tomillo	0.02	0.26	0.15	0.44	0.24	10 g	1.10	1.10	/	-	/	-	/		-	/		0

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Jornada Pedagogica 39673

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Olga Lucia Calderon	**NOMBRE (Operador):** Gerson Zarta	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jesus Fernando Estrada B
FIRMA: Olga Lucia Calderon	**FIRMA:** Gerson Zarta	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 38674
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	17	17
G3 CUARTO, QUINTO	10	10
G4 SECUNDARIA	29	29
G5 MEDIA	16	16
Total	**73**	**73**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 20	MENU13
AGOSTO 21	MENU14
AGOSTO 22	MENU15
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0.08	1.70	1.75	6.53	3.60	Kg	13.65	13.65	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.06	0.94	1.11	4.83	2.67	90 g	9.61	9.61	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Harina de trigo TP	0.06	1.36	1.40	5.22	2.88	Lb	11.00	11	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Maiz tierno	0.01	0.20	0.12	0.35	0.19	Lb	0.88	0.88	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Pan Tajado	0.09	1.55	0.91	2.64	1.45	Paquete x 22	7.00	7	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pulpa de Mango	0.06	1.02	0.60	1.74	0.96	Kg	4.38	4.38	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Pulpa de Mora	0.06	1.02	0.60	1.74	0.96	Kg	4.38	4.38	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.04	0.02	0.06	0.03	Kg	0.15	0.15	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Cebolla cabezona	0.01	0.25	0.17	0.49	0.29	Kg	1.21	1.21	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Perejil	0.00	0.06	0.04	0.13	0.07	Kg	0.30	0.30	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Pimentón rojo	0.00	0.06	0.04	0.14	0.08	Kg	0.31	0.31	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Tomate	0.01	0.19	0.13	0.36	0.20	Kg	0.89	0.89	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.07	1.16	0.74	2.52	1.43	380 g	6.00	6	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Queso	0.01	0.14	0.10	0.44	0.24	Kg	0.92	0.92	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.05	1.02	0.70	2.32	1.44	Kg	5.53	5.53	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Pechuga de Pollo	0.08	1.57	1.08	3.57	2.22	Kg	8.51	8.51	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1.00	17.00	10.00	43.47	23.98	55.6 g	96.00	96	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.04	0.82	0.52	1.74	1.09	500 cc	5.00	5	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Margarina	0.02	0.54	0.40	1.62	1.15	125 g	4.00	4	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.06	1.02	0.60	2.26	1.25	Lb	6.00	6	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Chocolate	0.06	1.02	0.60	2.09	1.15	250 g	5.00	5	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.03	0.43	0.25	0.73	0.40	8 g	1.83	1.83	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Orégano	0.02	0.34	0.20	0.58	0.32	10 g	1.46	1.46	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Pimienta	0.01	0.17	0.10	0.29	0.16	10 g	0.73	0.73	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0
		Sal	0.01	0.20	0.12	0.35	0.19	Lb	1.00	1	/	-	/	+	/	+	/	+	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Jornada Pedagogica

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Olga Lucia Calderon	**NOMBRE (Operador):** Coorson rastra	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Guillermo Patiño B.
FIRMA: Olga Lucia Calderon	**FIRMA:** Coorson rastra	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 30675
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	17	17
G3 CUARTO, QUINTO	10	10
G4 SECUNDARIA	29	29
G5 MEDIA	15	15
Total	**72**	**72**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 25	MENU16
AGOSTO 26	MENU17
AGOSTO 27	MENU18
AGOSTO 29	MENU20
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Mora	0.05	1.02	0.50	1.74	0.90	200 g	4.21	4.21	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
	1.2 Cereales	Harina de maíz blanco	0.08	2.38	0.80	5.22	2.70	Lb	12.00	12	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Harina de trigo TP	0.16	4.76	1.80	10.44	5.70	Lb	23.00	23	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Pan x 40 g	1.00	17.00	10.00	0.00	0.00	U	28.00	28	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Pan x 50 g	0.00	0.00	0.00	29.00	15.00	U	44.00	44	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 114.3 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	17.00	10.00	0.00	0.00	U	27.00	27	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Mandarina x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	29.00	0.00	U	29.00	29	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Mandarina x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	15.00	U	15.00	15	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	17.00	10.00	0.00	0.00	U	27.00	27	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Manzana x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	29.00	0.00	U	29.00	29	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Manzana x 158.8 g	0.00	0.00	0.00	0.00	15.00	U	15.00	15	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Manzana x 94.1 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Naranja	0.00	0.06	0.03	0.10	0.05	Kg	0.24	0.24	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Pulpa de Mango	0.06	1.02	0.60	1.74	0.90	Kg	4.32	4.32	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Pulpa de Naranja	0.06	1.02	0.60	1.74	0.90	Kg	4.32	4.32	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.01	0.00	0.02	0.01	Kg	0.04	0.04	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Cebolla cabezona	0.01	0.18	0.11	0.31	0.19	Kg	0.79	0.79	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Tomate	0.01	0.21	0.13	0.36	0.23	Kg	0.94	0.94	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.11	2.01	1.08	3.97	2.05	380 g	10.00	10	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Queso	0.02	0.43	0.21	0.96	0.53	Kg	2.14	2.14	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.05	1.19	0.60	2.32	1.35	Kg	5.51	5.51	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Carne molida de res	0.05	1.19	0.60	2.32	1.35	Kg	5.51	5.51	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	2.14	40.12	22.60	96.78	51.86	55,6 g	214.00	214	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.07	1.22	0.78	2.61	1.53	500 cc	7.00	7	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Margarina con sal	0.02	0.54	0.40	1.62	1.08	125 g	4.00	4	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.08	1.36	0.80	3.02	1.56	Lb	7.00	7	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Bocadillo en lonja	0.03	0.57	0.33	0.97	0.50	300 g	2.40	2.40	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Chocolate	0.06	1.02	0.60	2.09	1.08	250 g	5.00	5	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Panela	0.00	0.07	0.04	0.12	0.06	500 g	1.00	1	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.03	0.43	0.25	0.73	0.38	8 g	1.80	1.80	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Laurel	0.02	0.34	0.20	0.58	0.30	10 g	1.44	1.44	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0
		Sal	0.02	0.34	0.20	0.58	0.30	Lb	2.00	2	✓	-	✓	+	✓	+	✓	+	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Jornada Pedagogica

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Olga Lucia Calderon	**NOMBRE (Operador):** Gerson Zafra	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luis Fernando Rueda B
FIRMA: Olga Lucia Calderon	**FIRMA:** Gerson Zafra	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 38676
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	4	4
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	14	14
G3 CUARTO, QUINTO	7	7
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**25**	**25**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 04	MENU1
AGOSTO 05	MENU2
AGOSTO 06	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano maduro	0.20	0.70	0.47	0.00	0.00	Kg	1.37	1.37	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Avena en Hojuelas	0.08	0.28	0.14	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Galleta dulce x 30 g	1.33	4.67	2.33	0.00	0.00	30 g	8.33	8.33	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	0.32	1.12	0.98	0.00	0.00	Lb	3.00	3	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0.32	1.40	1.40	0.00	0.00	Lb	4.00	4	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	4.00	4	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 157.1 g	0.00	14.00	7.00	0.00	0.00	U	21.00	21	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mandarina x 114.3 g	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	4.00	4	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	14.00	7.00	0.00	0.00	U	21.00	21	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Cebolla cabezona	0.01	0.04	0.03	0.00	0.00	Kg	0.09	0.09	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.03	0.11	0.05	0.00	0.00	Kg	0.19	0.19	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.03	0.11	0.06	0.00	0.00	Kg	0.20	0.20	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.05	0.16	0.08	0.00	0.00	Kg	0.29	0.29	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.44	1.55	0.88	0.00	0.00	380 g	3.00	3	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.05	0.21	0.25	0.00	0.00	Kg	0.50	0.50	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pechuga de Pollo	0.31	1.29	0.75	0.00	0.00	Kg	2.35	2.35	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	5.28	18.48	9.80	0.00	0.00	55,6 g	34.00	34	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.26	1.01	0.55	0.00	0.00	500 cc	2.00	2	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Chocolate	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	250 g	2.00	2	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.50	1.75	0.88	0.00	0.00	8 g	3.13	3.13	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.06	0.20	0.10	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Dia de la familia informado por ETC

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Andrea Manosalva	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Mary Luz Sierra
FIRMA: Andrea Manosalva	**FIRMA:** Camilo P.	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 39677
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	4	4
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	14	14
G3 CUARTO, QUINTO	7	7
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**25**	**25**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 11	MENU6
AGOSTO 12	MENU7
AGOSTO 13	MENU8
AGOSTO 15	MENU10
Semana 26	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0.30	1.40	1.05	0.00	0.00	Kg	2.75	2.75	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Yuca	0.05	0.26	0.18	0.00	0.00	Kg	0.49	0.49	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	0.22	0.78	0.39	0.00	0.00	90 g	1.39	1.39	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Avena en Hojuelas	0.08	0.42	0.21	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de Avena sabor Arequipe	0.20	0.70	0.42	0.00	0.00	200 g	2.00	2	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de maíz blanco	0.48	1.96	1.54	0.00	0.00	Lb	4.00	4	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de trigo TP	0.32	1.40	0.98	0.00	0.00	Lb	3.00	3	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	4.00	4	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Banano x 157.1 g	0.00	14.00	7.00	0.00	0.00	U	21.00	21	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	14.00	7.00	0.00	0.00	U	21.00	21	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Manzana x 94.1 g	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	4.00	4	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Mora	0.12	0.42	0.21	0.00	0.00	Kg	0.75	0.75	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.01	0.02	0.01	0.00	0.00	Kg	0.04	0.04	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Cebolla cabezona	0.02	0.07	0.04	0.00	0.00	Kg	0.13	0.13	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Cebolla junca	0.03	0.11	0.05	0.00	0.00	Kg	0.19	0.19	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pimentón	0.01	0.05	0.03	0.00	0.00	Kg	0.10	0.10	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Tomate	0.05	0.18	0.09	0.00	0.00	Kg	0.31	0.31	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.55	1.92	1.07	0.00	0.00	380 g	4.00	4	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Queso	0.06	0.28	0.20	0.00	0.00	Kg	0.54	0.54	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.20	0.84	0.49	0.00	0.00	Kg	1.53	1.53	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Carne molida de res	0.20	0.84	0.49	0.00	0.00	Kg	1.53	1.53	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	8.40	29.68	14.70	0.00	0.00	55,6 g	53.00	53	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.26	1.01	0.55	0.00	0.00	500 cc	2.00	2	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Margarina	0.10	0.45	0.28	0.00	0.00	125 g	1.00	1	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.32	1.12	0.56	0.00	0.00	Lb	3.00	3	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Bocadillo en lonja	0.13	0.47	0.23	0.00	0.00	300 g	0.83	0.83	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Chocolate	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	250 g	2.00	2	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.06	0.22	0.11	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Tomillo	0.06	0.21	0.11	0.00	0.00	10 g	0.38	0.38	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Jornada Pedagogica

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Andrea Manosalva	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Mary Luz Sierra
FIRMA: Andrea Manosalva	**FIRMA:** Camilo P.	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 39678
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	4	4
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	14	14
G3 CUARTO, QUINTO	7	7
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**25**	**25**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 20	MENU13
AGOSTO 21	MENU14
AGOSTO 22	MENU15
Semana 27	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0.30	1.40	1.23	0.00	0.00	Kg	2.93	2.93	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.22	0.78	0.78	0.00	0.00	90 g	1.78	1.78	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0.24	1.12	0.98	0.00	0.00	Lb	3.00	3	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Maíz tierno	0.05	0.17	0.08	0.00	0.00	Lb	0.30	0.30	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pan Tajado	0.36	1.27	0.64	0.00	0.00	Paquete x 22	3.00	3	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pulpa de Mango	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.01	0.03	0.01	0.00	0.00	Kg	0.05	0.05	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.06	0.21	0.12	0.00	0.00	Kg	0.38	0.38	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.01	0.05	0.03	0.00	0.00	Kg	0.09	0.09	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	0.01	0.05	0.02	0.00	0.00	Kg	0.09	0.09	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.05	0.16	0.09	0.00	0.00	Kg	0.29	0.29	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.27	0.96	0.52	0.00	0.00	380 g	2.00	2	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.03	0.11	0.07	0.00	0.00	Kg	0.21	0.21	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.20	0.84	0.49	0.00	0.00	Kg	1.53	1.53	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.31	1.29	0.75	0.00	0.00	Kg	2.35	2.35	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	4.00	14.00	7.00	0.00	0.00	55,6 g	25.00	25	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.18	0.67	0.36	0.00	0.00	500 cc	2.00	2	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina	0.10	0.45	0.28	0.00	0.00	125 g	1.00	1	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	Lb	2.00	2	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Chocolate	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	250 g	2.00	2	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.10	0.35	0.18	0.00	0.00	8 g	0.63	0.63	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Orégano	0.08	0.28	0.14	0.00	0.00	10 g	0.50	0.50	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.04	0.14	0.07	0.00	0.00	10 g	0.25	0.25	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.05	0.17	0.08	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Jornada Pedagogica

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Andrea Manosalvas	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Mary Luz Stepan
FIRMA: Andrea Manosalvas	**FIRMA:** Camilo P.	**CARGO:** docente
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 39679
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	4	4
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	14	14
G3 CUARTO, QUINTO	7	7
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**25**	**25**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 25	MENU16
AGOSTO 26	MENU17
AGOSTO 27	MENU18
AGOSTO 28	MENU19
AGOSTO 29	MENU20
Semana 28	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Mora	0.20	0.84	0.35	0.00	0.00	200 g	1.39	139	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.40	1.75	0.79	0.00	0.00	Kg	2.94	2.94	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
	1.2 Cereales	Harina de maíz blanco	0.32	1.96	0.56	0.00	0.00	Lb	3.00	3	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Harina de trigo TP	0.70	4.14	1.37	0.00	0.00	Lb	7.00	7	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Pan x 40 g	4.00	14.00	7.00	0.00	0.00	U	25.00	25	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 114.3 g	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	4.00	4	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	14.00	7.00	0.00	0.00	U	21.00	21	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	14.00	7.00	0.00	0.00	U	21.00	21	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Manzana x 94.1 g	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	4.00	4	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Naranja	0.01	0.05	0.02	0.00	0.00	Kg	0.08	0.08	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Pulpa de Fresa	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Pulpa de Mango	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Pulpa de Naranja	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.02	0.00	0.00	0.00	Kg	0.02	0.02	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Cebolla cabezona	0.05	0.22	0.10	0.00	0.00	Kg	0.37	0.37	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Tomate	0.07	0.26	0.11	0.00	0.00	Kg	0.44	0.44	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.57	2.14	0.99	0.00	0.00	380 g	4.00	4	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Queso	0.07	0.35	0.15	0.00	0.00	Kg	0.57	0.57	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.20	0.98	0.42	0.00	0.00	Kg	1.60	1.60	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Carne molida de res	0.20	0.98	0.42	0.00	0.00	Kg	1.60	1.60	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.31	1.51	0.65	0.00	0.00	Kg	2.46	2.46	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	8.57	33.09	15.84	0.00	0.00	55,6 g	58.00	58	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.35	1.34	0.73	0.00	0.00	500 cc	3.00	3	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Margarina con sal	0.10	0.45	0.28	0.00	0.00	125 g	1.00	1	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.40	1.40	0.70	0.00	0.00	Lb	3.00	3	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Bocadillo en lonja	0.13	0.47	0.23	0.00	0.00	300 g	0.83	0.83	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Chocolate	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	250 g	2.00	2	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Panela	0.02	0.06	0.03	0.00	0.00	500 g	1.00	1	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.10	0.35	0.18	0.00	0.00	8 g	0.63	0.63	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Laurel	0.08	0.28	0.14	0.00	0.00	10 g	0.50	0.50	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Sal	0.10	0.34	0.17	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Tomillo	0.04	0.14	0.07	0.00	0.00	10 g	0.25	0.25	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Andrea Manzalua	**NOMBRE (Operador):** Camilo P.	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Mary Luz Sierra
FIRMA: Andrea Manzalua	**FIRMA:** Camilo P.	**CARGO:** docente.
		FIRMA:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 38680
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RUR ALTO DE MANTILLA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	9	9
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	27	27
G3 CUARTO, QUINTO	16	16
G4 SECUNDARIA	28	28
G5 MEDIA	16	16
Total	**96**	**96**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
AGOSTO 04	MENU1
AGOSTO 05	MENU2
AGOSTO 06	MENU3
Semana 25	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano maduro	0.45	1.35	1.07	2.33	1.33	Kg	6.53	6.53	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
	1.2 Cereales	Avena en Hojuelas	0.18	0.54	0.32	0.67	0.38	Lb	3.00	3	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Galleta dulce x 30 g	3.00	9.00	5.33	9.33	5.33	30 g	32.00	32	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Harina de maíz blanco	0.72	2.16	2.24	5.04	2.88	Lb	14.00	14	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Harina de trigo TP	0.72	2.70	3.20	7.28	4.16	Lb	19.00	19	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	9.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	9.00	9	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Banano x 157.1 g	0.00	27.00	16.00	0.00	0.00	U	43.00	43	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Banano x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	28.00	0.00	U	28.00	28	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	16.00	U	16.00	16	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Mandarina x 114.3 g	9.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	9.00	9	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Mandarina x 157.1 g	0.00	27.00	16.00	0.00	0.00	U	43.00	43	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Mandarina x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	28.00	0.00	U	28.00	28	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Mandarina x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	16.00	U	16.00	16	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
	2.2 Verduras	Cebolla cabezona	0.03	0.09	0.07	0.15	0.08	Kg	0.41	0.41	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Cebolla junca	0.07	0.20	0.12	0.35	0.20	Kg	0.94	0.94	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Tomate	0.07	0.20	0.14	0.35	0.20	Kg	0.96	0.96	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Zanahoria	0.11	0.32	0.19	0.49	0.28	Kg	1.39	1.39	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.99	2.98	2.02	3.54	2.02	380 g	12.00	12	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Queso	0.11	0.41	0.56	1.12	0.80	Kg	2.99	2.99	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pechuga de Pollo	0.69	2.49	1.72	3.45	2.22	Kg	10.57	10.57	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	11.88	35.63	22.39	53.72	31.02	55,6 g	155.00	155	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.59	1.94	1.25	2.52	1.63	500 cc	8.00	8	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.54	1.62	0.96	2.18	1.25	Lb	7.00	7	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Chocolate	0.54	1.62	0.96	2.02	1.15	250 g	7.00	7	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	1.13	3.38	2.00	3.50	2.00	8 g	12.00	12	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Sal	0.13	0.38	0.22	0.39	0.22	Lb	2.00	2	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Dia de la familia informado por ETC

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Angi Uribe	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Hayduda Amaya Ramirez
FIRMA: Angi Uribe	**FIRMA:** Camilo P.	**CARGO:** docente
		FIRMA: