40022

ANEXO 0

Consorcio Somos Florida

CONTRATO DE SUMINISTRO

02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672

OPERADOR

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OBJETO: 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

INFORME EN LINEA N° 9

PERIODO DE EJECUCIÓN
DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

FLORIDABLANCA – SANTANDER
2025

INTRODUCCION

Mediante el presente informe se detalla cada una de las actividades que realizó el operador **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** en la fase Operativa del periodo de ejecución del **01 al 30 de septiembre de 2025** del Programa de Alimentación Escolar - PAE, de acuerdo a los parámetros estipulados en los estudios de necesidad, estudios previos y requerimientos técnicos de la oficina de contratación del municipio de Floridablanca aplicados en la ejecución del contrato de suministro No No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 cuyo objeto es " 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". De acuerdo a la modalidad de atención establecida como: Ración preparada en sitio (RPS) tipo Almuerzo o tipo complemento Jornada Am/pm, Comida Caliente Transportada (CCT) y ración industrializada teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena la unidad administrativa alimentos para aprender – UApA del Ministerio de Educación Nacional, a través de la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social).

Dentro de las actividades se incluyen los componentes de calidad e inocuidad, nutricional, social; componentes financiero, administrativo y legal del periodo de ejecución del **01 al 30 de septiembre de 2025.**

MARCO NORMATIVO

Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

Ley 2042 de 2020: por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaría para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

Ley 2046 de 2020: Que establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, fundamentando su ámbito de aplicación en el artículo 3º que determina como obligatorias las disposiciones para todas las entidades públicas de los distintos niveles que manejen recursos públicos y demanden de manera directa o indirecta alimentos para el abastecimiento y suministro de productos agropecuarios. De la misma manera es extensiva la disposición a las entidades contratistas de derecho privado que suministren dichos alimentos.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Resolución número 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

Resolución 810 de 2021: Por el cual se establece el lineamiento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Resolución 2492 de 2022: Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

NTC 6717:2024: En relación con la sostenibilidad ambiental y el compostaje. La NTC 6717:2024 establece lineamientos para la gestión integral del PAE, incluyendo estrategias de sostenibilidad ambiental. Su objetivo es que los actores involucrados en la ejecución del programa adopten buenas prácticas en el manejo de recursos naturales (agua, suelo, aire, energía) y fomenten procesos de gestión sostenible.

MARCO CONCEPTUAL

Autoridades Sanitarias Competentes: "Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente". (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: "Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción". (Resolución 2674 de 2013).

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5º. de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, éste "corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar."

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación. (adaptada MSPS1).

Etapa de alistamiento: Previo al inicio del suministro de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

Idoneidad de un bien o servicio: "Su aptitud para satisfacer la necesidad o necesidades para las cuales ha sido producido, así como las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la norma y adecuada satisfacción de la necesidad o necesidades para las cuales está destinado". (literal d) art. 1, Decreto 3466 de 1982).

Inocuidad: "Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Manipulador de alimentos: "Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos". (Resolución 2674 de 2013).

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013).

Modalidad de atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada. (Definición propia UApA) Artículo 6, Resolución No. 335 de 2021).

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa; de acuerdo con los lineamientos establecidos en el estudio previo, pliego de condiciones u otros. Y demás documentos que hace parte de este proceso en las etapas precontractual, contractual y post-contractual.

Permiso sanitario**:** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público". (literal b) art. 1, Decreto 3466 de 1982)

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Ración: Conjunto de alimentos conformantes del complemento alimentario según tipo y modalidad de suministro, entregado a los beneficiarios del PAE de acuerdo con las porciones definidas para cada grado y nivel educativo. (Definición Propia UApA).

Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión "suministro", acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

CONSIDERACIONES

Entre los suscritos a saber, el Municipio de Floridablanca, por medio de DIANA MILENA VILA FLÓREZ mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía número 63.538.198 expedida en Bucaramanga (Santander), en su calidad de Jefe de la Oficina de Contratación, nombrada por Decreto No. 0060 del 18 de enero de 2024 y posesionada mediante acta No 0044 del 18 de enero de 2024, delegada por el Alcalde Municipal para celebrar, tramitar y celebrar contratos mediante Decreto N°0039 del 10 de enero de 2024 expedida por el Alcalde Municipal, para efectos del presente contrato se denominará EL MUNICIPIO, de una parte y por la otra, CONSORCIO SOMOS FLORIDA con Nit. 9 0 1 9 0 1 2 7 2 1 representado legalmente por SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO con cédula de ciudadanía No. 91.294.543, conformado por MCD Y COMPAÑÍA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA - MCD & CIA SAS con Nit. 804.003.814-9 con un porcentaje de participación del 25%, SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS con Nit. 901.163.946-1 con un porcentaje de participación del 25%, MARIELA CENTENO DELGADO con Nit. 27.955.529-0 con un porcentaje de participación del 10%, SUPERLOGISTICA BGA SAS con Nit. 900.751.931-9 con un porcentaje de participación del 15% y LOGISTICA INSTITUCIONAL SERVIR SAS con Nit. 901.747.916 - 6 con un porcentaje de participación del 25%, quien para los efectos del presente contrato se denominará EL CONTRATISTA.

Se ha acordado celebrar el presente contrato de Suministro, el cual se rige por las siguientes clausulas:

1) CLÁUSULA PRIMERA- OBJETO. El contratista se obliga para con el municipio a realizar el: **SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACI N 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.**

2) CLÁUSULA SEGUNDA. ALCANCE DEL CONTRATO- El contratista deberá ejecutar el contrato de conformidad a las especificaciones técnicas determinados dentro de los documentos requerimiento técnico y anexo estudio de necesidad suscritos por la Secretaría de Educación, así mismo los ciclos de menú, y demás documentos del proceso, los cuales hacen parte del presente contrato y son de obligatorios cumplimientos. Así mismo, para la ejecución del objeto, el contratista deberá cumplir a cabalidad con cada uno de los lineamientos, normas y parámetros establecidos para la ejecución del PAE y en especial las contenidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 16 / 09 / 15, así como las establecidas en la resolución 335 del 2021 emitida por la Unidad Alimentos Para Aprender (UApA), y sus respectivos anexos y la Resolución 2674 de 2013, o las normas que las modifiquen.

3) CLÁUSULA TERCERA-VALOR DEL CONTRATO: El valor del presente contrato corresponde a la suma de **CUARENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TRECE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE ($48.313.397.880,00).**

4) CLÁUSULA CUARTA-FORMA DE PAGO: PAGOS PARCIALES de acuerdo con el número de raciones efectivamente suministradas a las instituciones educativas con corte al último día calendario escolar de cada mes o fracción de mes, previa aprobación de la supervisión para lo cual deberá tener en cuenta:1. El valor unitario para la modalidad de complemento alimentario (Ración industrializada) como para los almuerzos (como para los almuerzos (Ración preparada en sitio) llevan incluidos los costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato

5) . **CLÁUSULA QUINTA. - OBLIGACIONES DE LAS PARTES OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.** El contratista debe cumplir con el contrato según las condiciones pactadas, garantizando calidad, plazos y precios establecidos. Debe coordinar actividades con el supervisor, seguir sus instrucciones y mantener la confidencialidad de la información. Además, debe contar con personal idóneo, aplicar medidas de bioseguridad, cumplir normativas de seguridad laboral y garantizar el pago de aportes a seguridad social. También debe informar irregularidades, evitar retrasos y actuar con buena fe. Finalmente, debe firmar actas, entregar pruebas de cumplimiento y gestionar modificaciones solo con aprobación, asegurando el adecuado desarrollo del contrato.

6). **CLÁUSULA SEXTA. -DURACIÓN DEL CONTRATO**: El plazo estipulado por la entidad para la ejecución del contrato será de TRECIENTOS SESENTA (360) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, correspondiente a CIENTO OCHENTA (180) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2025 Y CIENTO OCHENTA (180) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026, contados a partir de la fecha de inicio de este, una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución dispuestos en el artículo 41 de la ley 80 de 1993.

7). **CLÁUSULA SÉPTIMA. -CESION DEL CONTRATO:** El contratista no podrá ceder el presente Contrato a persona natural o jurídica alguna sin el consentimiento previo y escrito DEL MUNICIPIO.

8). **CLÁUSULA OCTAVA. - SUJECIÓN PRESUPUESTAL**: Los recursos que respaldan la presente contratación corresponden a los aprobados en el Acuerdo Municipal No. 030 25 corresponden para el programa de alimentación escolar propiamente dicho la suma de VEINTITRÉS MIL CIENTO SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTIDÓS MIL OCHOCIENTOS SESENTA PESOS CON CERO CENTAVOS MCTE ($23.106.622.860,00) y para la vigencia 2026 la suma de VEINTICINCO MIL DOSCIENTOS SIETE MILLONES NOVECIENTOS ONCE MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS CON OCHENTA CENTAVOS MCTE ($25.207.911.568,80).

9). **CLAUSULA NOVENA.- SUBCONTRATACIÓN:** Al contratista no le será permitido subcontratar totalmente el contrato o parte de este a otra persona o entidad, salvo autorización expresa y escrita de la Alcaldía Municipal de Floridablanca.

10).**CLÁUSULA DÉCIMA - RESPONSABILIDAD LABORAL. VINCULACIÓN DE PERSONAL: EL CONTRATISTA.** en su carácter de verdadero y único empleador del personal que utilice en la ejecución del contrato, asumirá todas las obligaciones resultantes de tal vinculación laboral, incluyendo lo referente a la dotación de sus trabajadores. Como empleador de sus trabajadores, será responsable de cubrir oportunamente los aportes y atender todas las obligaciones de carácter laboral que corresponden por Ley (Salud, Pensión, ARL, ICBF, SENA, Caja de Compensación, etc.). El personal del contratista no tiene ni adquirirá por razón de la ejecución del contrato, vínculo laboral alguno con la Alcaldía Municipal de Floridablanca, toda la responsabilidad derivada de los contratos de trabajo correrá a cargo exclusivo del contratista.

1. COMPONENTE LEGAL

1.1 INFORMACIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO.

Tabla 1 - Información Contrato De Suministro

TIPO DE CONTRATO:	CONTRATO DE SUMINISTRO
NÚMERO DE CONTRATO SECOP II:	CO1.PCCNTR.7166672
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO	LICITACIÓN PUBLICA FLO-CONT-LP-005-2024
CONTRATISTA:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA con Nit. 901901272-1 representado legalmente por SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO con cédula de ciudadanía No. 91.294.543.
OBJETO:	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 2025 Y 2026
PLAZO:	El plazo estipulado por la Entidad para la ejecución del contrato será TRECIENTOS SESENTA (360) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, correspondiente a CIENTO OCHENTA (180) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2025 Y CIENTO OCHENTA (180) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026, contados a partir de la fecha de inicio de este, una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución dispuestos en el artículo 41 de la ley 80 de 1993.
VALOR DEL CONTRATO:	CUARENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TRECE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE ($48.313.397.880,00).
FORMA DE PAGO:	PAGOS PARCIALES de acuerdo con el número de raciones efectivamente suministradas a las instituciones educativas con corte al último día calendario escolar de cada mes o fracción de mes, previa aprobación de la supervisión.
IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:	Los recursos que respaldan la presente contratación corresponden a los aprobados en el Acuerdo Municipal No. 030 del 09 de septiembre de 2024. "Por medio del cual se autoriza al alcalde Municipal de Floridablanca Santander para asumir compromisos de vigencias futuras excepcionales y de los cuales para la vigencia 2025 corresponden para el programa de alimentación escolar propiamente dicho la suma de VEINTITRÉS MIL CIENTO SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTIDÓS MIL OCHOCIENTOS SESENTA PESOS CON CERO CENTAVOS MCTE ($23.106.622.860,00) y para la vigencia 2026 la suma de VEINTICINCO MIL DOSCIENTOS SIETE MILLONES NOVECIENTOS ONCE MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS CON OCHENTA CENTAVOS MCTE ($25.207.911.568,80).

1.2 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL (CDP – 25-00061 – EXP. 07/01/2025 - $23.106.622.860).

El Municipio de Floridablanca, expide CDP para dar inicio al contrato de suministro No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 suscrito con CONSORCIO SOMOS FLORIDA, el cual tiene como numero CDP 25-00061, expedido el día 7 de enero de 2025 por un valor de VEINTI TRES MIL CIENTO SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTI DOS MIL OCHOCIENTOS SESENTA PESOS MCTE ($23.106.622.860,00), el cual me permito anexar a continuación:

***Tabla 2** - Certificado De Disponibilidad Presupuestal.*

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No: 25-00061	
Descripción	**Valor**
INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACIÓN	$ 14,444,880,103.00
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar – Garantizar el funcionamiento del PAE en el municipio de Floridablanca.	
ALIMENTACIÓN ESCOLAR LEY 1450 DE 2011 (ICBF O MEN)	$ 8,213,006,000,00
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar – Garantizar el funcionamiento del PAE en el municipio de Floridablanca.	
PROGRMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 448,736,757.00
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar – Garantizar el funcionamiento del PAE en el municipio de Floridablanca.	
TOTAL	**$ 23.106.622.860,00**

	GOBIERNO DE FLORIDABLANCA	CÓDIGO: FP - F - 300 - 12	
		VERSION	00

CERTIFICADO DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL - CDP

SECRETARIA DE HACIENDA	PROCESO: GESTION PRESUPUESTAL

MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER
NIT: 890.205.176-8

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Nro:25-00061

EL JEFE DE PRESUPUESTO
En Cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 111 de 1996 Artículo 71.

CERTIFICA

Que en el Presupuesto de Renta y Gastos de la Actual Vigencia Fiscal, existe Disponibilidad en los siguientes Rubros:

Sección o Unidad Ejecutora : ADMC ADMINISTRACION CENTRAL
Código de Presupuesto : 2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 Código rápido: 250432
Fondo / Fte de Financiación : ICVF INGRESOS CORRIENTE DE LIBRE DESTINACION-VIGENCIAS FUTURAS
Proyecto : SECRETARIA
Código Especial : 110002
Descripción Código Especial : Secretaria de Educacion
2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 : Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca.

Valor CDP $: 14,444,880,103.00
Saldo antes del CDP $: 14,501,765,708.00 Nuevo Saldo $: 56,885,605.00

Sección o Unidad Ejecutora : ADMC ADMINISTRACION CENTRAL
Código de Presupuesto : 2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 Código rápido: 250433
Fondo / Fte de Financiación : MEVF ALIMENTACIÓN ESCOLAR LEY 1450 DE 2011 (ICBF O MEN)
Proyecto : SECRETARIA
Código Especial : 110002
Descripción Código Especial : Secretaria de Educacion
2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 : Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca.

Valor CDP $: 8,213,006,000.00
Saldo antes del CDP $: 8,843,006,000.00 Nuevo Saldo $: 630,000,000.00

Sección o Unidad Ejecutora : ADMC ADMINISTRACION CENTRAL
Código de Presupuesto : 2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 Código rápido: 250436
Fondo / Fte de Financiación : SVAL PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Proyecto : SECRETARIA
Código Especial : 110002
Descripción Código Especial : Secretaria de Educacion
2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 : Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el

ELABORO	FECHA	REVISO	FECHA	APROBO	FECHA
EQUIPO MECI	NOVIEMBRE 2016	RESPONSABLE PROCESO	NOVIEMBRE 2016	EQUIPO DIRECTIVO MECI	

	GOBIERNO DE FLORIDABLANCA	CÓDIGO: FP - F - 300 - 12	
		VERSION	00

CERTIFICADO DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL - CDP

SECRETARIA DE HACIENDA	PROCESO: GESTION PRESUPUESTAL

MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER
NIT: 890.205.176-8

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Nro:25-00061

EL JEFE DE PRESUPUESTO
En Cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 111 de 1996 Artículo 71.

CERTIFICA

Que en el Presupuesto de Renta y Gastos de la Actual Vigencia Fiscal, existe Disponibilidad en los siguientes Rubros:
funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca.

Valor CDP $: 448,736,757.00
Saldo antes del CDP $: 448,736,757.00 Nuevo Saldo $: 0.00

Para : SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NINOS, NINAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA -SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Por la suma de : VEINTITRES MIL CIENTO SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTIDOS MIL OCHOCIENTOS SESENTA PESOS m/cte. ** ($23,106,622,860.00)**********

Metas asociadas:

Código Meta	Fuente de financiación	Valor
242261	PLAN DE DESARROLLO	23,106,622,860.00
META:Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca.		
Total Metas		**23,106,622,860.00**

Expedido el día Enero 07 de 2025

Proyectó : CALDERON ALMEYDA SANDRA LILIANA

PRESUPUESTO

ELABORO EQUIPO MECI	FECHA NOVIEMBRE 2016	REVISO RESPONSABLE PROCESO	FECHA NOVIEMBRE 2016	APROBO EQUIPO DIRECTIVO MECI	FECHA

REGISTRO PRESUPUESTAL INICIAL

El Municipio de Floridablanca, expide RP inicial para dar inicio al contrato de suministro No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 suscrito con CONSORCIO SOMOS FLORIDA, el cual tiene como numero RP 25-00045, expedido el día 7 de enero de 2025 por un valor de VEINTI TRES MIL CIENTO SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTI DOS MIL OCHOCIENTOS SESENTA PESOS m/cte. ($23.106.622.860,00) el cual se anexa a continuación:

*Tabla 3 - **Registro** Presupuestal.*

REGISTRO PRESUPUESTAL No: 25-00045	
Descripción	**Valor**
INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACIÓN	$ 14,444,880,103.00
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar – Garantizar el funcionamiento del PAE en el municipio de Floridablanca.	
ALIMENTACIÓN ESCOLAR LEY 1450 DE 2011 (ICBF O MEN)	$ 8,213,006,000,00
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar – Garantizar el funcionamiento del PAE en el municipio de Floridablanca.	
PROGRMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 448,736,757.00
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar – Garantizar el funcionamiento del PAE en el municipio de Floridablanca.	
TOTAL	**$ 23.106.622.860,00**

	GOBIERNO DE FLORIDABLANCA	CÓDIGO: FP - F - 300 - 12	
		VERSION	00
REGISTRO PRESUPUESTAL - RP			
SECRETARIA DE HACIENDA	PROCESO: GESTION PRESUPUESTAL		

MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER
NIT: 890.205.176-8

REGISTRO PRESUPUESTAL Nro: 25-00045

CRUCE CON EL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD No:SP : 25-00002
Sección o Unidad Ejecutora ADMC ADMINISTRACION CENTRAL
Código de Presupuesto : 2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 Código rápido: 250432
Fondo / Fte de Financiación ICVF INGRESOS CORRIENTE DE LIBRE DESTINACION-VIGENCIAS FUTURAS
Proyecto : SECRETARIA
Código Especial : 110002
Descripción Código EspecialSecretaria de Educacion
2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca.

Valor Registro $: 14,444,880,103.00

Sección o Unidad Ejecutora ADMC ADMINISTRACION CENTRAL
Código de Presupuesto : 2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 Código rápido: 250433
Fondo / Fte de Financiación MEVF ALIMENTACIÓN ESCOLAR LEY 1450 DE 2011 (ICBF O MEN)
Proyecto : SECRETARIA
Código Especial : 110002
Descripción Código EspecialSecretaria de Educacion
2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca.

Valor Registro $: 8,213,006,000.00

Sección o Unidad Ejecutora ADMC ADMINISTRACION CENTRAL
Código de Presupuesto : 2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 Código rápido: 250436
Fondo / Fte de Financiación SVAL PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Proyecto : SECRETARIA
Código Especial : 110002
Descripción Código EspecialSecretaria de Educacion
2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca.

Valor Registro $: 448,736,757.00

Para : CONTRATO DE SUMINISTROS 202400002154 - co1.pccntr.7166672, CO1.PCCNTR.7166672 SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NINOS, NINAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA %u2013SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

NIT: 00901901272 - 1 CONSORCIO SOMOS FLOR

Por la suma de VEINTITRES MIL CIENTO SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTIDOS MIL OCHOCIENTOS SESENTA PESOS* m/cte. ($23,106,622,860.00)**********

ELABORO EQUIPO MECI	FECHA NOVIEMBRE 2016	REVISO RESPONSABLE PROCESO	FECHA NOVIEMBRE 2016	APROBO EQUIPO DIRECTIVO MECI	FECHA

	GOBIERNO DE FLORIDABLANCA	CÓDIGO: FP - F - 300 - 12	
		VERSION	00

REGISTRO PRESUPUESTAL - RP

SECRETARIA DE HACIENDA	PROCESO: GESTION PRESUPUESTAL

MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER
NIT: 890.205.176-8

REGISTRO PRESUPUESTAL Nro: 25-00045

CRUCE CON EL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD No:SP : 25-00002

Expedido el día Enero 07 de 2025

Proyectó : CALDERON ALMEYDA SANDRA LILIANA

PRESUPUESTO

1.3. GARANTIAS CONTRACTUALES.

ARTICULO PRIMERO: Apruébese la Póliza de seguro de cumplimiento No No.11-44-101245224 expedidas por la compañía **SEGUROS DEL ESTADO S.A.,** tomadas por el **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** identificado con Nit No.901.901.272-1 para amparar el cumplimiento del contrato de suministro No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 del 27 de diciembre de 2024, por encontrarse de conformidad en lo establecido en el decreto 1082 de 2015 y por cumplir con las condiciones establecidas contractualmente así:

Tabla 4 - Información De Garantías Contractuales.

PÓLIZA DE CUMPLIMENTO A FAVOR DE ENTIDAD ESTATAL NO. 11-44-101245224			
DETALLE	**DESDE**	**HASTA**	**NUEVO VALOR ASEGURADO**
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	27/12/2024	30/04/2027	$ 9.662.679.576,00
CALIDAD DEL SERVICIO	27/12/2024	30/06/2027	$ 4.831.339.788,00
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES	27/12/2024	30/12/2029	$ 4.831.339.788,00
CALIDAD Y CORRECTOFUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES	27/12/2024	30/06/2027	$ 4.831.339.788,00
PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL NO. 11-40-101072750			
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	27/12/2024	30/12/2026	$ 2.415.669.894,00
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	27/12/2024	30/12/2026	$ 2.415.669.894,00
VEHÍCULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	27/12/2024	30/12/2026	$ 2.415.669.894,00
RC PATRONAL	27/12/2024	30/12/2026	$ 2.415.669.894,00
PERJUICIOS EXTRAPATRIMONIALES	27/12/2024	30/12/2026	$ 2.415.669.894,00
DAÑO EMERGENTE Y LUCRO CESANTE	27/12/2024	30/12/2026	$ 2.415.669.894,00
PÓLIZA DE CUMPLIMENTO DE ENTIDAD ESTATAL NO. 11-44-101242372			
SERIEDAD DE LA OFERTA	09/12/2024	15/04/2025	$4.831.453.442.88

Lo anterior de acuerdo, al acta de aprobación de garantías de fecha 03/01/2025.

1.4. PLAZO CONTRACTUAL CONTRATO DE SUMINISTRO.

CLÁUSULA SEXTA. - DURACIÓN DEL CONTRATO: El plazo estipulado por la entidad para la ejecución del contrato será de **TRECIENTOS SESENTA (360) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, correspondiente a CIENTO OCHENTA (180) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2025 Y CIENTO OCHENTA (180) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026,** contados a partir de la fecha de inicio de este, una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución dispuestos en el artículo 41 de la ley 80 de 1993.

Tabla 5 - Ejecución Plazo Contractual

PLAZO CONTRACTUAL		PLAZO EJECUTADO								PLAZO TOTAL EJECUTADO	% EJECUTADO	PLAZO POR EJECUTAR	% POR EJECUTAR
		PERIODO											
DÍAS TOTALES	%	ENERO DE 2025	FEBRERO DE 2025	MARZO DE 2025	ABRIL DE 2025	MAYO DE 2025	JUNIO DE 2025	JULIO DE 2025	AGOSTO DE 2025				
		10	20	20	17	21	9	19	19				
360	100	135								135	37,50%	225	62,50%



La grafica 1. *Refleja el plazo contractual ejecutado durante el periodo* ***del 01 al 31 de agosto de 2025****, el cual corresponde a (19) diecinueve días calendario escolar para un total de 135 días ejecutados, siendo así, que, a corte del* ***31 de agosto de 2025,*** *se ha ejecutado el* ***37.50 %*** *del plazo contractual, quedando* ***62.50 %*** *de plazo por ejecutar correspondiente a doscientos* ***(225)*** *días calendario escolar.*

2. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

2.1 PERSONAL PROFESIONAL MÍNIMO REQUERIDO

El Operador Consorcio Somos Florida, dando cumplimiento al personal mínimo requerido para la ejecución del contrato cuenta con un capital humano idóneo para desempeñar cada una de las actividades demandas en la ejecución del programa de alimentación escolar PAE del municipio de Floridablanca.

A continuación, se relacionan los profesionales contratados que cumplen con cada uno de los requisitos establecidos en los estudios previos y especificaciones técnicas y entre otros documentos que hacen parte del proceso precontractual.

Tabla 6 - Personal Profesional Mínimo Contratado.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA NIT.901.901.272-1 PERSONAL MINIMO REQUERIDO			
TIPO DOCUMENTO	**DOCUMENTO DE IDENTIDAD**	**NOMBRE**	**CARGO**
CC	91519335	WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ	COORDINADOR GENERAL
CC	79640218	JORGE ALEXANDER CASTRO ALFONSO	NUTRICIONISTA
CC	91002520	NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA	SUPERVISOR DE CAMPO
CC	91489144	SERGIO IVAN ALMEYDA ALMEYDA	SUPERVISOR DE CAMPO
CC	37752511	DIANA KARINA GARCIA	SUPERVISOR DE CAMPO
CC	91541188	SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO	JEFE DE BODEGA Y LOGISTICA
CC	37899917	CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA	AUXILIAR CONTABLE
CC	1098793844	CHARLY VIVIANA DUARTE DUARTE	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
CC	63497117	ROCIO BUSTOS RINCON	RESPONDABLE DEL SG-SST

2.2 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CONTRATADO

El Consorcio Somos Florida, en la fase de alistamiento para la eficiente operación del PAE seleccionó y contrató el personal manipulador de alimentos de acuerdo a lo establecido por la entidad territorial con el fin garantizar las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad de entrega de los complementos alimentarios modalidad ración industrializada y demás actividades propias de la atención y en cumplimento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan).

Tabla 7 - Personal Manipulador Contratado.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

No	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO
1	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	C.C	63448968	MARIA CRISTINA CALDERON CABALLERO	4/07/2025	
2	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	C.C	63448443	OLGA LUCIA CALDERON CABALLERO	4/07/2025	
3	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO BAJO - B	C.C	63557720	ANDREA MANOSALVA COLORADO	4/07/2025	
4	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	C.C	1095823203	ANGI KATERINE URIBE VELANDIA	4/07/2025	
5	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	C.C	1102362248	AZUCENA URIBE VELANDIA	4/07/2025	
6	COLEGIO ECOLOGICO	JUDIA - D	C.C	1095802048	YOLANDA RINCON RAMIREZ	4/07/2025	
7	COLEGIO ECOLOGICO	GUAYANAS - E	C.C	1095792892	LEIDY LILIANA RICO CALDERON	4/07/2025	
8	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES-F	C.C	63448332	BLANCA LUCIA ANAYA MARTINEZ	4/07/2025	
9	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES-F	C.C	1095842112	NURI LANDAZABAL TAMI	4/07/2025	
10	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	C.C	63445137	ADRIANA GUTIERREZ	4/07/2025	
11	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	C.C	1095829735	LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO	1/09/2025	
12	COLEGIO ECOLOGICO	PALMERAS -I	C.C	63451622	YOJANA CARRILLO CARDENAS	4/07/2025	
13	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	1003042750	INES PAOLA GARAY SEPULVEDA	9/07/2025	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

No	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO
14	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	1065983010	WINDY VANESSA CHOPERENA DOMINGUEZ	7/08/2025	
15	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	CC	1095798592	YULY ANDREA RUEDA MANTILLA	4/07/2025	
16	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	C.C	63543505	MARGARITA CABALLERO NIÑO	4/07/2025	
17	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	C.C	63453603	YASMERY SANTAMARIA HERNANDEZ	4/07/2025	
18	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	32706047	ANA DEDIOS MENESES MUÑOZ	4/07/2025	
19	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	1108758623	LUZ MERY AGUIRRE SOLIPA	4/07/2025	
20	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	63254858	YANITH MORALES TOLOSA	4/07/2025	
21	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	
22	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN - A Y INSTITUTO VILLALUZ - D	C.C	63351118	YOLANDA CARREÑO TRIANA	4/07/2025	
23	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VERICUTE -E	C.C	1004857444	CARMEN EMILCE ROPERO GARCIA	4/07/2025	
24	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN -A	C.C	63516638	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	7/07/2025	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

No	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO
25	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	C.C	1098640604	LUISA JULIET PICO CAMACHO	7/07/2025	
26	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	C.C	1005151887	DANIEL FELIPE HERNANDEZ JAIMES	7/07/2025	
27	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37843671	BRICEIDA MEDINA CEPEDA	4/07/2025	
28	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37754401	MILIS YOLIMA GARCIA CAMPOS	4/07/2025	
29	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	63450314	MARIA ANGELICA JAIMES NIÑO	4/07/2025	
30	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37547126	LUZ MARINA MEDINA CEPEDA	4/07/2025	
31	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37745949	SHIRLEY JAZMIN SANTAMARIA HERNANDEZ	4/07/2025	
32	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	1095806720	SYLVIA ORTIZ VILLALOBOS	7/07/2025	
33	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	1095798437	ANDRES SANTIAGO ORDOÑEZ CARRILLO	7/07/2025	
34	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ - B	C.C	63355938	BELKIS CONSUELO MANTILLA CORNEJO	7/07/2025	
35	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1098638785	DEISY MILAY TRUJILLO GOMEZ	4/07/2025	
36	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1095802865	CINDI CAROLINA RIVERA CASTILLO	4/07/2025	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

No	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO
37	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1095805097	JOHANA ANDREA SANABRIA RIOS	4/07/2025	
38	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	37330220	ROSALBA SANTIAGO TORO	4/07/2025	
39	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA - B	C.C	30874353	ALIX MARIA CAMAÑO BELTRAN	4/07/2025	
40	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA - B	C.C	1098637372	ALINA YIZETH MARTINEZ CACERES	4/07/2025	
41	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA - B	C.C	1098658980	MARIA ALEJANDRA DURAN	4/07/2025	
42	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	C.C	37842717	ISABEL ARAQUE RIVERO	4/07/2025	
43	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	C.C	60257876	MARIA INES ALVAREZ CONTRERAS	4/07/2025	
44	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1095807199	YULIETH ANDREA ANGARITA PEÑA	4/07/2025	
45	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1067031892	ANGELA MARIA BAEZ DIAZ	4/07/2025	
46	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	63511284	MARIA VICTORIA PINTO	27/01/2025	
47	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	4187800	ALIXION JESUS COELIO VALLES	4/07/2025	
48	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1098683219	KATERINE VARGAS HERNANDEZ	4/07/2025	
49	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	C.C	37618004	LIDA MAGALY FLOREZ MONTAÑA	4/07/2025	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

No	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO
50	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	C.C	63523841	SANDRA MERCEDES CAÑAS ALFONSO	4/07/2025	
51	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - A	C.C	63561870	DIANA PAOLA GARCIA DURAN	4/07/2025	
52	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	MANUELA BELTRAN - B	C.C	63505576	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	4/07/2025	
53	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - C	C.C	1095829338	EMILY VANESSA AGUILAR CEPEDA	4/07/2025	
54	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - D	C.C	37929458	JACQUELINE CASTILLO CALA	4/07/2025	
55	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	1098648115	GLADYS VARGAS MORENO	4/07/2025	
56	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	60355618	EULALIA BRAVO JEREZ	4/07/2025	
57	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	37729676	RUBY YANIRA CARRILLO VARGAS	11/09/2025	
58	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	63450733	MARIA ISABEL CARREÑO	4/07/2025	4/09/2025
59	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	63356516	LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA	4/07/2025	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

No	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO
60	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	DOMINGO SABIO - B	C.C	52664731	ANDREA CAROLINA CRISTIANO VALBUENA	4/07/2025	
61	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	EL PROGRESO - C	C.C	63555685	PAOLA PIMENTEL GONZALEZ	4/07/2025	
62	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63447310	BRICEIDA CARVAJAL BAUTISTA	4/07/2025	
63	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63500579	ARELIS PRADA	4/07/2025	
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	
65	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	C.C	1099544643	BERENICE LOZANO AVELLANEDA	4/07/2025	
66	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	C.C	63465094	SANDRA PATRICIA NAVARRO LEON	4/07/2025	
67	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ - A	C.C	63366565	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	4/07/2025	
68	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO CARACOLI - B	C.C	63366565	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	4/07/2025	
69	INSTITUTO RAFAEL POMBO	INSTITUTO RAFAEL POMBO - A	C.C	49667599	HEIDY YOHANA QUINTERO CRIADO	4/07/2025	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

No	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO
70	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL - A	C.C	63505576	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	4/07/2025	
71	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	C.C	1095917100	JESSICA PAOLA PINILLA PABON	4/07/2025	
72	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	C.C	1098632435	MAYRA ALEJANDRA CASTELLANOS MOSQUERA	4/07/2025	
73	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	63547597	MARIA INES CACERES RICO	4/07/2025	
74	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	1095821439	OMAR JESUS ORTIZ LUNA	4/07/2025	
75	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	35354808	VIVIANA PATRICIA VELASCO CORDERO	4/07/2025	
76	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	63452233	ROSA HELENA DELGADO CAMAÑO	4/07/2025	
77	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	1096218223	KELLY GERALDINE PARADA ROJAS	4/07/2025	
78	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	37556801	SANDRA JOHANNA MANTILLA CACUA	4/07/2025	
79	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	PPT	6039411	MILEIDIS CAROLINA CARRERA MUÑOZ	4/07/2025	
80	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	63369975	MAGALI GUTIERREZ BASTILLA	4/07/2025	
81	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	1095816929	DARLYN XIOMARA RODRIGUEZ ACOSTA	4/07/2025	
82	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	1098701656	CLAUDIA PATRICIA BADILLO CALDERON	4/07/2025	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

No	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO
83	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	28138826	OLIVA CALA	4/07/2025	
84	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	1115722889	JENNY CAROLINA PAEZ LIZCANO	18/09/2025	
85	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	55225447	YULIS MARIA GUTIERREZ ANGULO	4/07/2025	
86	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095917587	ERIKA LILIANA PINILLA PABON	4/07/2025	
87	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095806756	LAURA TERESA RUEDA RINCON	4/07/2025	
88	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095301816	SILVIA LILIANA BARCO QUIÑONES	4/07/2025	
89	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1103712367	PAOLA PATRICIA GALVIS MAYORGA	4/07/2025	
90	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1232888313	YINY YERLEY APARICIO SILVA	4/07/2025	
91	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1095800849	CRISTAL ROSCIO ASCANIO DIAZ	4/07/2025	
92	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1095837091	FERNANDA ISABEL MARTINEZ CEPEDA	4/07/2025	
93	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	63557601	BRIYITH CAROLINA GARCIA VARGAS	4/07/2025	
94	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	63452106	NANCY MERCEDES VILLAMIZAR CONTRERAS	4/07/2025	
95	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1095828529	LAURA ALEJANDRA HERNANDEZ JAIMES	4/07/2025	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

No	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO
96	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1095824294	CARIN PAOLA DIAZ DELGADO	4/07/2025	
97	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1052572630	EDILCIA ISABEL GARCIA CANTILLO	4/07/2025	
98	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	C.C	63498827	MARISOL MORENO VEGA	4/07/2025	
99	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D		63447713	MARIA RAQUEL JAIMES RUIZ	7/07/2025	
100	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	C.C	1007791063	YENNY PAOLA SIERRA MEDINA	7/07/2025	
101	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	37512386	LUZ STELLA BARRERA CASTRO	4/07/2025	
102	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1098675427	JOSE LUIS ORELLANO SOLANO	4/07/2025	
103	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1095791265	YURY ALEXANDRA CALDERON ALMEYDA	4/07/2025	
104	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1098634157	LILIANA ANDREA LOPEZ JAIMES	4/07/2025	
105	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	1098827350	ANA LUZMAR ALARCON SANCHEZ	27/01/2025	
106	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	63551635	LEIDY VIVIANA ARGUELLO INFANTE	4/07/2025	
107	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO BELENCITO - C	C.C	37712130	YAZMIN LEON LIZARAZO	4/07/2025	
108	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	C.C	1098828253	LUPE BEATRIZ BALLESTAS JIMENEZ	4/07/2025	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

No	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO
109	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	C.C	1095806001	ANGELA VIVIANA GUERRERO GARCIA	4/07/2025	
110	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	C.C	1098756575	ANGIE PAOLA GARCIA MARTINEZ	4/07/2025	
111	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	C.C	28152635	SANDRA MILENA ESTEVEZ CASTRO	4/07/2025	
112	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGUA BLANCA-D	C.C	1098797489	ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS	4/07/2025	
113	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ROSA BLANCA -E	C.C	1098633705	SONIA LUZ DOMINGUEZ VARGAS	15/08/2025	
114	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO BUENAVISTA- F	C.C	63353818	BERTHA MARIA FRANCO OLACHICA	4/07/2025	
115	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	LA EMPRESA-H	C.C	1095816892	MAGALLY DELGADO MONROY	4/07/2025	
116	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	1095792440	CLAUDIA PATRICIA MENDOZA CARRILLO	5/07/2025	
117	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	28155783	YULIS TORO HERNANDEZ	5/07/2025	
118	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	PPT	6174899	CLEICY THAIS CHIRINOS FUENTES	5/07/2025	
119	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	63346038	ROSELIA DIAZ OROSTEGUI	5/07/2025	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

No	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO
120	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	1098774366	JENNIFER DAYANNA SIZA CALDERON	5/07/2025	
121	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	63554820	SILVIA JANET ARGUELLO ORTEGA	5/07/2025	

2.3. SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES PERSONAL CONTRATADO PERIODO DE SEPTIEMBRE DE 2025.

Para la ejecución del contrato se realizó los pagos correspondientes a la seguridad social del personal para el periodo de ejecución del **01 al 30 DE SEPTIEMNRE de 2025**, por tanto, se presentan la correspondiente planilla de pago de personal profesional mínimo requerido y manipuladores de alimentos, tal como se muestra a continuación.

***Tabla No 8** - relación planilla pagadas de seguridad social personal profesional mínimo requerido y personal manipulador de alimentos.*

PENSION	SALUD	NUMERO DE PLANILLA	NOMBRE DEL PERSONAL MINIMO REQUERIDO/ PERSONAL MANIPULADOR
Septiembre de 2025	Octubre de 2025	9492808803	CHARLY VIVIANA DUARTE DUARTE
Septiembre de 2025	Octubre de 2025	9492808803	CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA
Septiembre de 2025	Octubre de 2025	9492808803	ROCIO BUSTOS RINCON
Septiembre de 2025	Octubre de 2025	9492810554	JORGE ALEXANDER CASTRO ALFONSO
Septiembre de 2025	Octubre de 2025	9492833250	PERSONAL MANIPULADOR / MINIMO REQUERIDO

Tabla N° 8.1 - Información dispersión planilla pagadas de seguridad social personal profesional mínimo requerido y personal manipulador de alimentos mes de septiembre de 2025

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que CENTENO DE DELGADO MARIELA identificado(a) con CC 27955529 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social para CHARLY VIVIANA DUARTE DUARTE identificado(a) con CC 1098793844

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades															IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	EPS	EPS010	EPS SURA (ANTES SUSALUD)	COTIZACION OBLIGATORIA	2025-10	30																		$2,503,000	4%	$100,200
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	230201	PROTECCIÓN	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-09	30																		$2,503,000	16%	$400,500
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	230201	PROTECCION	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2025-09	30																		$2,503,000		$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	230201	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2025-09	30																		$2,503,000		$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	230201	PROTECCIÓN	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2025-09	30																		$0	0%	$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	230201	PROTECCIÓN	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2025-09	30																		$0	0%	$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-09	30																		$2,503,000	0.522%	$13,100
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-09	30																		$2,503,000	4%	$100,200

Este certificado se expide el día 2025-10-07 a las 10:08.

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que CENTENO DE DELGADO MARIELA identificado(a) con CC 27955529 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social para CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA identificado(a) con CC 37899917

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades															IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	EPS	EPS037	NUEVA E.P.S.	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-10	30																		$2,503,000	4%	$100,200
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-09	30																		$2,503,000	16%	$400,500
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2025-09	30																		$2,503,000		$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	25-14	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2025-09	30																		$2,503,000		$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2025-09	30																		$0	0%	$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2025-09	30																		$0	0%	$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-09	30																		$2,503,000	0.522%	$13,100
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-09	30																		$2,503,000	4%	$100,200

Este certificado se expide el día 2025-10-07 a las 10:09.

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que CENTENO DE DELGADO MARIELA identificado(a) con CC 27955529 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social para ROCIO BUSTOS RINCON identificado(a) con CC 63497117

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	EPS	EPS005	SANITAS	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-10	30																		$1,423,500	4%	$57,000
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-09	30																		$1,423,500	16%	$227,800
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	230201	PROTECCION	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2025-09	30																		$1,423,500		$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	230201	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2025-09	30																		$1,423,500		$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2025-09	30																		$0	0%	$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	230201	PROTECCIÓN	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2025-09	30																		$0	0%	$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-09	30																		$1,423,500	0.522%	$7,500
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-09	30																		$1,423,500	4%	$57,000

Este certificado se expide el día 2025-10-07 a las 10:11.

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que SUPERLOGISTICA BGA S.A.S identificado(a) con NI 900751931 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social para JORGE ALEXANDER CASTRO ALFONSO identificado(a) con CC 79640218

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9492810554	1820679480	E	2025-10-02	EPS	EPS017	FAMISANAR	COTIZACION OBLIGATORIA	2025-10	30																		$5,500,000	4%	$220,000
9492810554	1820679480	E	2025-10-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACION OBLIGATORIA	2025-09	30																		$5,500,000	16%	$880,000
9492810554	1820679480	E	2025-10-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2025-09	30																		$5,500,000		$0
9492810554	1820679480	E	2025-10-02	AFP	25-14	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2025-09	30																		$5,500,000		$0
9492810554	1820679480	E	2025-10-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACION VOLUNTARIA EMPLEADOR	2025-09	30																		$0	0%	$0
9492810554	1820679480	E	2025-10-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACION VOLUNTARIA AFILADO	2025-09	30																		$0	0%	$0
9492810554	1820679480	E	2025-10-02	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACION OBLIGATORIA	2025-09	30																		$5,500,000	2.436%	$134,000
9492810554	1820679480	E	2025-10-02	CCF	CCF39	CAJASAN	COTIZACION OBLIGATORIA	2025-09	30																		$5,500,000	4%	$220,000

Este certificado se expide el día 2025-10-07 a las 10:22.

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901901272	1	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	A - 200 O MAS COTIZANTES	PAE FLORIDA	CRA 31 51 74 OF 504	BUCARAMANGA-SANTANDER	6960407	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-09	2025-10	1821739449	9492833250	E	2025/10/17	2025/10/02	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$44,610,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	vct	irl	vip			Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	1095829338	AGUILAR CEPEDA EMILY VANESSA																			230301	21	$996,450	$159,500	EPS037	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
2	CC	1095829338	AGUILAR CEPEDA EMILY VANESSA										X									230301	9	$427,050	$51,300	EPS037	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
3	CC	1108758623	AGUIRRE SOLIPA LUZ MERY																			25-14	20	$949,000	$151,900	EPS037	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	SI	$232,900
4	CC	1108758623	AGUIRRE SOLIPA LUZ MERY										X									25-14	10	$474,500	$57,000	EPS037	10	$474,500	$0	CCF39	10	$474,500	$0	14-11	10	$474,500	$0	10	$0	$0	SI	$57,000
5	CC	1098827350	ALARCON SANCHEZ ANA LUZMAR										X									25-14	10	$474,500	$57,000	EPS002	10	$474,500	$0	CCF39	10	$474,500	$0	14-11	10	$474,500	$0	10	$0	$0	SI	$57,000
6	CC	1098827350	ALARCON SANCHEZ ANA LUZMAR																			25-14	15	$711,750	$113,900	EPS002	15	$711,750	$28,500	CCF39	15	$711,750	$28,500	14-11	15	$711,750	$3,800	15	$0	$0	SI	$174,700

2.4 NÓMINA PERSONAL CONTRATADO PERIODO DE SEPTIEMBRE DE 2025.

El Consorcio Somos Florida, dio cumplimiento a sus obligaciones laborales respecto al pago de salarios y prestaciones sociales, por lo que, para el periodo comprendido del **01 al 30 de septiembre** se presentaron los soportes que evidencian el pago de las respectivas nominas para el personal profesional mínimo requerido y personal manipulador de alimentos, dispersión de nómina realizada a través del banco BBVA.

Tabla No 9 - información dispersión por banco BBVA de pago de monina personal mes de septiembre de 2025

BBVA Net Cash

Detalle Fichero

02/Oct/25 12:35:23

Información del fichero

Nombre del archivo:	nomCFLOoc02v2	Fecha de creación:	02-10-2025
Fecha de proceso:	02-10-2025	Tipo de fichero:	Nóminas
Importe:	193.203.345,00	Cliente:	0026008200161555
Estado:	Firmado/Enviado	Número de órdenes:	138

BBVA Net Cash

Detalle Fichero

01/Oct/25 10:21:45

Información del fichero

Nombre del archivo:	nomMARIELAoc01v1	Fecha de creación:	01-10-2025
Fecha de proceso:	01-10-2025	Tipo de fichero:	Nóminas
Importe:	44.699.824,00	Cliente:	0026008200161555
Estado:	Firmado/Enviado	Número de órdenes:	24

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

INFORME ARCHIVO GENERADO

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

VALOR TOTAL ARCHIVO GENERADO: $97118388.00

FECHA DISPERSION	TIPO ARCHIVO A CARGAR	NOMBRE EMPRESA	TIPO IDENTIFICACION EMPRESA	NUMERO IDENTIFICACION EMPRESA	TIPO PRODUCTO	NUMERO PRODUCTO
02-10-2025	NOMINA	SUPERLOGISTICA SAS	NIT JURIDICO	9007519319	CORRIENTE	157633710

2.5 TRANSPORTE EQUIPO AUTOMOTOR MÍNIMO REQUERIDO

Ver malla de obligaciones anexo N°. 26

El Consorcio Somos Florida para la ejecución del contrato de **Suministro No 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672** Contó con siete (7) vehículos con furgón para el alistamiento contratados, uno (1) vehículo tipo KARRY, y siete (6) vehículos con furgón adicionales que cumplen con todas las condiciones técnicas e higiénico sanitarias requeridas, se realizó contrato de alquiler de equipo automotor a todo costo con los propietarios de cada uno de los vehículos de transporte.

Para el proceso de logística de transporte y distribución de alimentos, de los catorce (14) vehículos aprobados y de acuerdo con recorridos establecidos en el plan de rutas del período en ejecución mes de septiembre se utilizaron para la operación doce (12) de la siguiente manera:, cinco (5) vehículos con furgón de carga seca, siete (7) vehículos de furgón refrigeradas, y uno (1) vehículo exclusivo para la modalidad comida caliente transportada tipo KARRY, que cumplen con las normas de tránsito y transporte, garantizando la entrega adecuada de los alimentos con

oportunidad y calidad a cada una de las sedes educativas del programa de alimentación escolar del municipio de Floridablanca.

Tabla No 10 - Relación De Vehículo Automotor mes de septiembre de 2025

REFRIGERADOS											
ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIA	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO
1	GQV 121	HINO	2022	23/02/2021	AGUSTIN MONSALVE BERNAL	91,067,107	24/02/2025-23/02/2026	03/03/2025 - 03/03/2026	1/9/2025	01/09/2025 - 1/12/2025	15/09/2025 - 15/03/2026
2	GQV059	JMC	2022	28/01/2021	LEYDY MAYERLY HERNANDEZ	63,546,138	05/02/2025-04/02/2026	03/04/2025-03/04/2026	7/10/2025	16/07/2025-16/10/2025	24/04/2025-24/10/2025
CARGA SECA											
ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO
1	GQW 758	FOTON	2023	16/12/2022	PASTOR DIAZ DIAZ	5,677,063	16/12/2024-15/12/2025	N/A	22/11/2024	26/08/2025-26/11/2025	N/A
2	JSL 811	JMC	2022	3/9/2021	MAURICIO MONSALVE VALDIVESO	91,112,558	18/03/2025 - 17/03/2026	03/04/2025-03/04/2026	22/11/2024	07/10/2025 - 07/01/2026	N/A
3	GQV272	FOTON	2022	23/04/2021	MAURICIO MONSALVE VALDIVESO	91,112,558	27/04/2025-26/04/2026	26/04/2025-26/04/2026	31/7/2025	21/07/2025-21/10/2025	N/A
VEHICULO OFERTADO											
CARGA REFRIGERADA											
ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO
1	LPK761	CHEVROLET	2023	17/07/2023	LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO	63,480,159	22/07/2025 - 21/07/2026	N/A	15/1/2025	30/11/2024	28/08/2025-27/02/2026
2	GQU 581	JMC	2021	13/07/2020	DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	1,098,694,119	12/07/2025 - 11/07/2026	12/08/2025-12/08/2026	2/10/2025	10/10/2025 - 10/01/2026	09/10/2025-09/03/2026
VEHICULO PARA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA											
CARGA SECA											
ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO
1	SRS 488	KARRY	2025	25/09/2024	IVAN DARIO ARIAS PINEDA	1,095,857,008	22/09/2025 - 24/09/2026	N/A	16/12/2024	14/10/2025-14/01/2026	N/A

Tabla No 11 - Relación De Vehículo Automotor Adicionales 2025

LISTADO DE VEHICULOS ADICIONALES											
REFRIGERADOS											
ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO
1	KSQ 339	FOTON	2022	16/12/2021	TKARGO SAS	901,136,369	15/12/2024-14/12/2025	03/12/2024-03/12/2025	22/11/2024	07/07/2025 - 07/10/2025	09/06/2025-09/11/2025
2	GQW 137	JMC	2023	22/04/2022	LEYDY MAYERLY HERNANDEZ	63,546,138	26/04/2025-25/04/2026	04/09/2024-04/09/2025	21/11/2024	20/03/2025-20/06/2026	26/04/2025-26/04/2026
3	JVM068	FOTON	2021	24/03/2021	JULIO CESAR MEDINA ROJAS	13862253	20/09/2024 - 19/09/2025	13/08/2025-13/08/2026	13/01/2025	01/09/2025 - 01/12/2025	11/05/2025-10/05/2026
CARGA SECA											
ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO
1	LPL045	FOTON	2024	19/12/2023	DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	1,098,694,119	15/12/2024 - 14/12/2025	N/A	20/11/2024	10/07/2025-10/10/2025	N/A
2	GQV 290	CHEVROLET	2022	30/04/2021	LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO	63,480,159	29/04/2025-28/04/2026	28/04/2025-28/04/2026	15/01/2025	30/11/2024	N/A
3	GQU063	CHEVROLET	2020	29/10/2019	DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	1,098,694,119	13/11/2024 - 12/11/2025	12/11/2024 -12/11/2025	20/11/2024	10/10/2025-10/01/2026	N/A

COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

En su contenido la Resolución No. 00335 del año 2021, desglosa los Anexos; Calidad e Inocuidad; Seguimiento y Monitoreo; teniendo como objetivo fundamental establecer los estándares y condiciones mínimas para el suministro y la ejecución del programa de alimentación escolar en cada una de sus etapas; que como parte de una política pública a cargo de la Unidad Administrativa Alimentos Para Aprender, forman un programa ejecutado por las Entidades Territoriales Certificadas, con la participación de todos los estamentos y actores vinculados para tal fin. Por lo anterior en el presente informe de ejecución del **periodo del 01 al 30 de septiembre de 2025,** se prestó el servicio para todas las sedes educativas del Municipio de Floridablanca en sus diferentes modalidades: Ración preparada en sitio (Almuerzo- *APS* - y complemento AM/PM), Comida Caliente Transportada (CCT) y Ración Industrializada (RI), se describen las actividades desarrolladas en el marco de componente de calidad e inocuidad en la ejecución del contrato de suministro No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Floridablanca.

3.1. PLAN DE RUTAS:

Ver malla de obligaciones anexo N°27

Para el período de ejecución del **01 al 30 de septiembre de 2025**, se garantizó el plan de rutas aprobado por el equipo de supervisión de la ETC, de acuerdo a la periodicidad y los días de entrega de víveres para cada sede educativa, así mismo se cumplió con la distribución de insumos de aseo a todos los comedores escolares del municipio de Floridablanca, así como el suministro de combustible (gas) según necesidad, garantizando el cumplimiento de la normativa vigente.

Para el proceso de logística de transporte y distribución de alimentos, de los catorce (14) vehículos aprobados por el equipo del ETC, de acuerdo con recorridos establecidos en el plan de rutas del período en ejecución se utilizaron doce(12) vehículos para la operación, de la siguiente manera cinco (5) vehículos con furgón de carga seca, siete (7) vehículos de furgón refrigeradas, y uno (1) vehículo exclusivo para la modalidad comida caliente transportada tipo KARRY, que cumplen con las normas de tránsito y transporte, garantizando la entrega adecuada de los alimentos con oportunidad y calidad a cada una de las sedes educativas del programa de alimentación escolar del municipio de Floridablanca.

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

Ver anexo malla de obligaciones anexo N° 68.

Durante el periodo en ejecución, Se recibieron y almacenaron las materias prima e insumos en la bodega de ensamble. El equipo de supervisión de la ETC verificó semanalmente materias primas e insumos y realizaron una liberación para los productos lácteos y/o frutas según minutas aprobadas. Luego se realizó despacho según plan de rutas de bodega de ensamble al centro de producción (CPA).

Los productos que se entregaron diariamente fueron transportados en un vehículo exclusivo tipo Karry (Ruta No 9) para esta modalidad, el cual, recogió en bodega de ensamble los productos lácteos y/o frutas, luego realizaron el cargue de los productos preparados en el centro de producción, para posteriormente su distribución de acuerdo con la relación del plan de rutas, por horarios en jornada mañana y jornada tarde a las sedes educativas: Colegio Gonzalo Jiménez Navas y al Centro Educativo Carlos Gutiérrez Gómez.

Transporte de materias primas: Productos Secos y Alto Riesgo CCT- semanal	Transporte de Productos Industrializados CCT- De Bodega de ensamble a sedes educativas - diario
	
	
Entrega de la Ración Modalidad Comida Caliente Transportada a sedes Educativas	

MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Se realizó despacho semanalmente según relación del plan de rutas de bodega de ensamble a sedes educativas, se transportan productos lácteos, panificados y dulces los viernes y para garantizar la calidad de las frutas se cargan los martes. Este suministro cuenta con tres rutas, el cual se utilizaron 3 vehículos para su distribución. Diariamente se realiza despacho para las sedes educativas: Instituto Técnico La Cumbre, Instituto José Antonio Galán, Instituto Mary Luna Santos, Instituto Caracolí, Instituto Gabriel García Márquez, Instituto Rafael Pombo. Este suministro cuenta con dos rutas, y se utilizaron 2 vehículos para su distribución.

MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Se realizó despacho semanalmente de materias primas verificadas por el equipo de supervisión según relación de plan de rutas bodega de ensamble a sedes educativas, asegurando que los alimentos entregados estuvieran alineados con los ciclos de menús establecidos en la Resolución 335 de 2021. Para esta modalidad se contó con dos rutas asignadas para el área rural (Ruta No 1 y 2), el cual se realizó en dos (2) vehículos para su distribución, para el área urbana son seis (6) rutas el cual se utilizaron 5 vehículos para su distribución.

PRODUCTOS REFRIGERADOS

Para la distribución de los productos fríos se destinaron tres rutas exclusivas, encargadas del transporte y entrega semanal de productos perecederos como carnes rojas, pollo, queso y pulpas

de fruta, garantizando su adecuada conservación durante el traslado, el cual se utilizaron 3 vehículos refrigerados para su distribución.

INSUMOS DE ASEO

La entrega de los insumos de aseo mensual se realizó en un vehículo exclusivo para evitar la contaminación con productos de alimentos, cumpliendo con los lineamientos establecidos para garantizar la seguridad y calidad de los suministros, el cual se utilizó para su distribución un vehículo, en donde en tiempo de entrega se realizó en dos días de la siguiente manera:

- Para todas las sedes educativas en el área urbana, el recorrido se realizó en tiempo de un día.
- Para todas las sedes educativas en el área rural, el recorrido se realizó en tiempo de mediodía día.
- De bodega de ensamble al centro de producción de alimentos- *CPA,* y del centro de producción de alimentos- *CPA* a las sedes educativas con modalidad comida caliente transportada, el recorrido se realizó en tiempo de mediodía día.

3.2 PLAN DE SANEAMIENTO

Ver malla de obligaciones anexo N°23, anexo N° 68, anexo N° 69.

En cumplimiento al Artículo 26. de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, durante el mes de ejecución se cumplió con los planes que abarca para las instalaciones de la bodega de ensamble, y centro de producción de alimentos- *CPA* como en las instalaciones de todas las sedes educativas del programa en sus diferentes modalidades de atención con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos a entregar en el Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Floridablanca.

Los planes de saneamiento están soportados por un muestreo de formatos diligenciados en sedes educativas, para la Bodega de ensamble, y Centro de Producción de alimentos - CPA, de acuerdo a los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos en articulación con el plan de manejo ambiental integral, control de plagas y control de calidad del agua., con el objetivo de garantizar la calidad y, por ende, la inocuidad de los alimentos.

Es importante destacar que uno de los residuos líquidos que podemos encontrar en los restaurantes de ración preparada en sitio son los aceites quemados o utilizados; son productos difícilmente degradables, que en pequeñas proporciones son capaces de contaminar grandes cantidades de agua. Se realizó reciclaje del aceite usado en un recipiente debidamente marcado, el personal manipulador de alimentos realizó la entrega responsablemente al finalizar semanalmente la ruta de mercado, luego el transportador de cada ruta entregó al jefe de bodega del consorcio, el cual se destinó en el área asignada de almacenamiento temporal de aceite usado en 4 bidones para un total de 80,9 kg, siendo su disposición final la empresa responsable con Concepto Ambiental DAMB, GRASECOL, el cual le da uso para fabricar jabones etc., evitando que estos aceites al arrojarse a las alcantarillas lleguen a las fuentes hídricas y dañen el medio ambiente. Así mismo, dentro del Programa de Residuos Sólidos, se llevó un registro del proceso de evacuación del aceite usado, asegurando su correcta gestión, control y trazabilidad. Esto garantiza el cumplimiento de las medidas ambientales y la adecuada disposición final de este residuo. *Ver certificado en la malla de obligaciones* ***anexo N°69***.

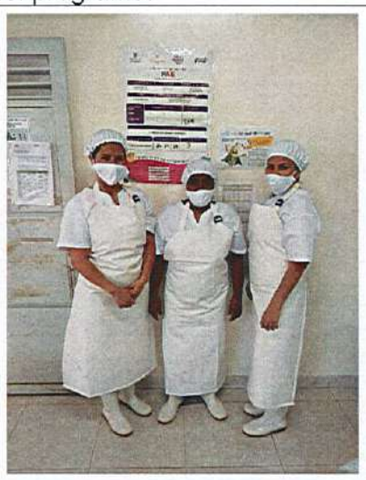
3.3. CONDICIONES Y REQUISITOS SANITARIOS VIGENTES

En la ejecución del contrato de suministro No 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Floridablanca, correspondiente al **período del 01 al 30 de septiembre de 2025** y en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III Artículo 11 sobre el estado de salud de los manipuladores de alimentos, se garantizó el cumplimiento de todas las disposiciones sanitarias vigentes con el fin de prevenir riesgos para la salud pública y asegurar la inocuidad de los alimentos suministrados a la población beneficiaria.

Cabe destacar que, durante este período, la prestación del servicio en sus diferentes modalidades y en todas las sedes educativas se contó con personal manipulador de alimentos debidamente contratado, el cual cumplió con los siguientes requisitos de conformidad con la normatividad vigente: Certificación médica expedida por una entidad de salud competente que acredita su aptitud para la manipulación de alimentos de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013, examen médico de ingreso laboral obligatorio para manipuladores de alimentos como requisito previo a su vinculación al servicio con el fin de detectar condiciones de salud que pudieran representar un riesgo para la seguridad alimentaria, pruebas diagnósticas específicas como KOH de uñas y frotis faríngeo realizadas al momento de su ingreso con el objetivo de descartar infecciones o afecciones transmisibles a través de los alimentos y proteger la salud de los consumidores.

Así mismo, se garantizaron condiciones óptimas en las instalaciones físicas, incluyendo la bodega de ensamble para el almacenamiento y distribución de víveres e insumos, los restaurantes escolares y el Centro de Producción de Alimentos (CPA) para la preparación y entrega del complemento alimentario en sus diferentes modalidades. Estas adecuaciones aseguraron el cumplimiento de los estándares sanitarios, la calidad y la inocuidad en todas las etapas del proceso, en concordancia con los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

De igual manera, se realizaron verificaciones periódicas para asegurar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normativa vigente contribuyendo a la seguridad alimentaria de los beneficiarios del programa.



Evidencia Fotográfica Personal Manipulador Colegio Isidro Caballero Delgado – Sede B La Castellana



Evidencia Fotográfica Personal Auxiliar de Bodega

3.4. PLAN DE CAPACITACION CONTINUA:

Ver malla de obligaciones anexo N° 15, anexo N° 21.

Durante el periodo de ejecución, se realizó la respectiva capacitación dando cumplimiento al cronograma del plan de capacitación continuo y permanente.; capacitación realizada el 23 de septiembre de 2025, para el personal manipulador de alimentos con los siguientes temas **TEMA 1: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO; SUBTEMAS:** 1. Limpieza y desinfección. 2. Residuos. 3. Control de plagas. 4. Abastecimiento de agua.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Evidencia Fotográfica Capacitación Persona Manipulador

Durante el periodo de ejecución, se realizó la respectiva capacitación dando cumplimiento al cronograma del plan de capacitación continuo y permanente.; capacitación realizada el 23 de septiembre de 2025, para el personal manipulador de alimentos de Bodega con los siguientes: **TEMAS DE CAPACITACIÒN:** *REFUERZO EN HALLAZGOS Y PQRS. * ACCIONES CORRECTIVAS PREVENTIVAS Y PLANES DE MEJORA. *CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO EN SALUD PUBLICA. *PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA.**SUBTEMAS.:** Qué es una acción correctiva. Qué es una acción preventiva. Qué es un plan de acciones correctivas. Cuál es el propósito de identificar acciones correctivas. Qué es la contaminación cruzada. Cómo prevenir la contaminación cruzada.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Evidencia Fotográfica Capacitación Persona Manipulador de Bodega

Durante el periodo de ejecución, se realizó la respectiva capacitación dando cumplimiento al cronograma del plan de capacitación continuo y permanente.; capacitación realizada el 24 de septiembre de 2025, para el personal manipulador de alimentos de transporte y auxiliares de transporte con los siguientes: TEMAS DE CAPACITACIÒN: *CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO EN SALUD PUBLICA. * PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA. *REFUERZO EN BUENAS PARACTICAS DE MANUFACTURA (BPM). **SUBTEMAS:** *Cómo se clasifican los alimentos según su riesgo. *Cuáles son los alimentos de alto riesgo. *Qué es la contaminación cruzada. *Cómo prevenir la contaminación cruzada. *Practicas higiénicas en la manipulación de alimentos.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Evidencia Fotográfica Capacitación Persona Manipulador de Transporte y auxiliares de transporte.

3.5. PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD

Ver malla de obligaciones contractuales anexo N°. 50

El CONSORCIO SOMOS FLORIDA, realizó las actividades dando cumplimiento al programa de trazabilidad, para el período del 01 al 30 de septiembre de 2025, se ejecutó de la siguiente manera:

Tabla No 12 - Procedimiento De Trazabilidad Ración Industrializada

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1.	Se realizó recepción de las materias Primas, y se registró el ingreso de cada uno de los productos en el formato de control de recibo de materias ***Ver malla de obligaciones anexo No. 49***	***OPERADOR***: Jefe de Bodega y/o personal de bodega	Todas las ocasiones en las que ingrese producto nuevo.
2.	Luego del diligenciamiento del formato de trazabilidad de producto se continúa con el proceso para almacenamiento en bodega de ensamble, Se dejaron las muestras correspondientes por gramaje del menú semanal de la modalidad de RI del producto panificado, lácteo, dulce y fruta, una vez trascurridos los 8 días los productos por muestras se desecharán. ***Ver malla de obligaciones anexo No. 50***	***OPERADOR***: Jefe de Bodega y personal de bodega	Todas las ocasiones en las que ingrese producto nuevo.
3.	Una vez los productos almacenados se realizaron los procedimientos establecidos para la liberación de los productos verificando los cumplimientos del peso del alimento, y resultados microbiológicos de los productos, se tomaron las muestras, se almacenaron por cada tipo de producto; se realizó la solicitud de la liberación de los productos, y luego de su verificación fueron aprobados y soportados mediante actas por parte de la Supervisión del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Floridablanca, para el caso de los alimentos que componen la ración industrializada PANIFICADO, LACTEO, DULCE y FRUTA. ***Ver malla de obligaciones anexo No. 8.***	***OPERADOR***: Jefe de Bodega – Equipo Calidad ***EQUIPO SUPERVISION ETC:*** Nutricionista	Todas las ocasiones que se requiera al momento previo al ensamble de los mercados para RPS o los alimentos para RI.
4.	Una vez verificados los productos, se ensamblaron, distribuyendo los lotes de cada uno de los productos para las sedes educativas a atender **modalidad RI.**	***OPERADOR***: Jefe de Bodega – personal de bodega de ensamble.	1 vez por semana

Tabla No 12. 1 procedimiento De Trazabilidad Ración Preparada en sitio.

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1.	Se realizó recepción las materias primas para la **modalidad RPS**, luego se almacenó una muestra por lote de los productos ingresados para garantizar la trazabilidad. Estas muestras se conservaron durante un mes y, al finalizar este periodo, se retiraron para permitir el ingreso de nuevas muestras. Esto aseguraron que las muestras almacenadas sean representativas y actualizadas, facilitando la evaluación, verificación y registro semanal.	***OPERADOR***: Jefe de Bodega – personal de bodega – equipo de calidad	Mensual
6.	El producto **ALTO RIESGO** registrado, se almacena una muestra por lote de los productos ingresados para garantizar la	***OPERADOR***: Jefe de Bodega – Equipo Calidad	Mensual

	trazabilidad. Estas muestras se conservan durante un mes y, al finalizar este periodo, se retiran para permitir el ingreso de nuevas muestras. Esto asegura que las muestras almacenadas sean representativas y actualizadas, facilitando la evaluación, verificación y registro semanal de los productos por parte del equipo de calidad e inocuidad del ETC. ***Ver malla de obligaciones anexo N°. 10***	***EQUIPO SUPERVISION ETC:*** Ingenieros de Alimentos	
7.	Una vez ensamblados los productos y armados los paquetes de mercados para RPS, se almacenarán; y se distribuirán a cada sede educativa.	***OPERADOR:*** Jefe de Bodega – personal de bodega.	Semanal

Tabla No 12. 2 *Procedimiento De Trazabilidad Modalidad comida Caliente Transportada.*

8.	Se realizó recepción de las materias primas en bodega de ensamble para modalidad **Comida Caliente Transportada**, se almacenaron una muestra por lote de los productos ingresados para garantizar la trazabilidad. Estas muestras se conservaron durante un mes y, al finalizar este período, se retiraron para permitir el ingreso de nuevas muestras, para así asegurar que las muestras almacenadas sean representativas y actualizadas, facilitando la evaluación, verificación y liberación por parte del equipo de Calidad e inocuidad, y Nutricionista del ETC, el cual quedó soportado en actas de verificación semanal. ***Ver malla de obligaciones anexo N° 10*** Actas de liberación semanal. ***Ver malla de obligaciones anexo N°8 y N° 9.***	**OPERADOR** Jefe de Bodega – personal de bodega ***EQUIPO SUPERVISION ETC:*** Nutricionista y/o Ingenieros de Alimentos	Mensual
9.	Los productos de ALTO **RIESGO** se registraron, se almacenaron una muestra por lote de los productos ingresados para garantizar la trazabilidad. Estas muestras se conservaron durante un mes y, al finalizar este período, se retiraron para permitir el ingreso de nuevas muestras, con el fin de asegurar que las muestras almacenadas sean representativas y actualizadas, facilitando la evaluación, verificación y liberación por parte del equipo de Calidad e inocuidad, y Nutricionista del ETC, el cual quedó soportado en actas de verificación semanal. ***Ver malla de obligaciones anexo N° 10.*** Actas de liberación semanal. ***Ver malla de obligaciones anexo N°8 y N°9***	***OPERADOR*** Jefe de Bodega – personal de bodega – ***EQUIPO SUPERVISION ETC:*** Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos	Mensual
10.	Una vez verificados y liberados los productos, se ensamblaron, y se despacharon los productos para entrega en el centro de producción de alimentos (CPA) y a las sedes educativas con modalidad **Comida Caliente Transportada. (CCT)**	Jefe de Bodega – personal de bodega.	Semanal -diario

EVIDENCIA FOTOGRAFICA TRAZABILIDAD PREPARADO EN SITIO Y CCT.

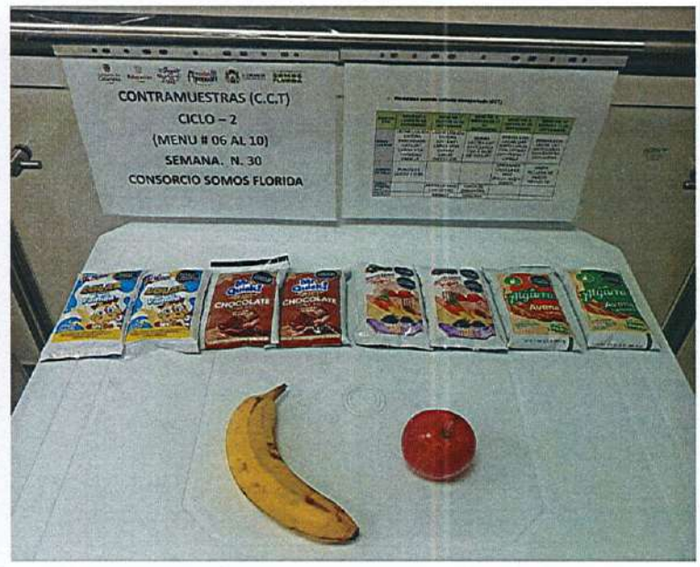


EVIDENCIA FOTOGRAFICA TRAZABILIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

SEMANA 29



SEMANA 30



SEMANA 31



SEMANA 32



EVIDENCIA FOTOGRAFICA TRAZABILIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

SEMANA 29



SEMANA 30



SEMANA 31



SEMANA 32



CONDICIONES DE ROTULADO:

En la ejecución del **CONTRATO DE SUMINISTRO 00645-2024 CO1.PCCNTR.6138857** para el periodo del **01 al 30 de septiembre de 2025**, se realizó la entrega de alimentos que integraron las raciones preparada en sitio, comida caliente transportada y ración industrializada, en cumplimiento a los requerimientos mínimos establecidos en el anexo técnico de calidad e inocuidad en concordancia con las minutas patrón establecidas para cada modalidad de atención, logrando garantizar el aporte de energía y nutrientes definidos por nivel de escolaridad y prevenir las enfermedades trasmitidas por alimentos - ETA:

a) El empaque y rotulado de todos los alimentos suministrados para el Programa cumplieron con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022.

b) Todos los alimentos suministrados durante **el 01 al 30 de septiembre del** PAE cuentan con marca de fábrica y registro, notificación o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales se entregaron rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad requerida.

c) Los alimentos suministrados estuvieron libres de cualquier tipo de contaminación (física, química y biológica), garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, dando así cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

d) Los productos alimenticios que (abarrotes, panificado, lácteos entre otros) poseen fichas técnicas validadas y aprobadas por el equipo PAE teniendo en cuenta la Herramienta 6. Nutrientes críticos del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible y anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021 y socializadas a la supervisión.

e) Las materias Cumplieron con lo establecido en la Resolución 683 de 2013 en cuanto a los materiales de los envases que entran en contacto directo con alimentos y bebidas.

f) Se garantizó la calidad e inocuidad de las materias primas, durante los despachos realizados en el periodo soportado.

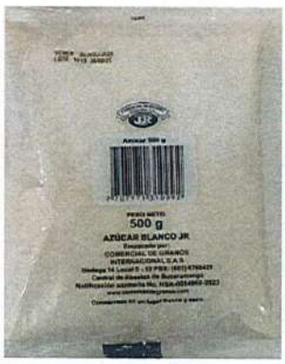
MUESTRA ALEATORIA FOTOGRAFICA PREPARADO EN SITIO PRODUCTOS SECOS



LENTEJAS x 500 g MARCA JR. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

  FRIJOL X 500 g MARCA JR CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE
 AZUCAR BLANCA x 500 g MARCA JR CARA PRINCIPAL	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE
  HARINA DE TRIGO LEUDANTE X 500 g MARCA LA NIEVE CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE
  HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 g MARCA JR CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE





SAL REFINADA X 500 g MARCA JR. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



ACEITE X 500 ml MARCA IDEAL. CARA PRINCIPAL



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



ACEITE X 1000 ml MARCA IDEAL. CARA PRINCIPAL



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.





FIDEOS x 125 g MARCA MARYPAS. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



MACARRON CORTO. X 250 g MARCA MARYPAS. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



CHOCOLATE x 250 g MARCA COLONIAL. CARA ANTERIOR CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



MARGARINA X 125 g MARCA LA PREFERIDA CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



BOCADILLO GUAYABA X 300 g MARCA GRAN KACTUS. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.





AVENA HOJUELAS X 500 g MARCA FORTIAVENA. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



VINAGRE BLANCO X 500 ml MARCA REGIS.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



CANELA MOLIDA X 8 g MARCA DOÑA JULIA. CARA PRINCIPAL.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



LAUREL MOLIDO X10 g MARCA DOÑA JULIA. CARA PRINCIPAL.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



PIMIENTA MOLIDA X 10 g MARCA DOÑA JULIA. CARA PRINCIPAL.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



UVAS PASAS X 20 g MARCA DOÑA JULIA. CARA PRINCIPAL



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



NUEZ MOSCADA X UND MARCA DOÑA JULIA. CARA PRINCIPAL



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.

 PAPRIKA X10 g MARCA DOÑA JULIA. CARA PRINCIPAL.	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.
 ALLETA CASERA X 30 g MARCA BUENA SIEMBRA. CARA PRINCIPAL.	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.
 PAN CON MANTEQUILLA X 40 g MARCA PANIFICADORA LEBRIJA. CARA PRINCIPAL.	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.
PAN CON MANTEQUILLA X 50 g MARCA PANIFICADORA LEBRIJA. CARA PRINCIPAL	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.

MUESTRA ALEATORIA FOTOGRAFICA VERDURAS RACION PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA



PAPA UNICA.



ZANAHORIA



CEBOLLA LARGA.



RAMA DE APIO.



TOMATE.



PIMENTON



MANGO.



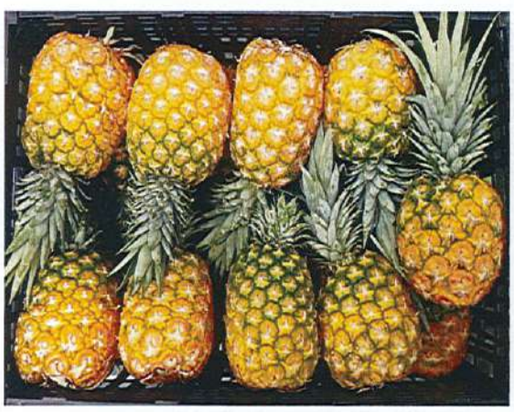
MANZANA



BANANO



PERA

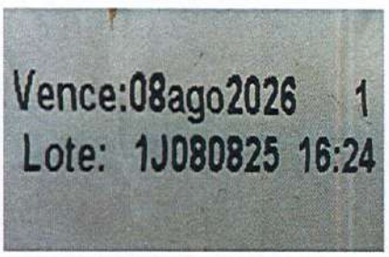
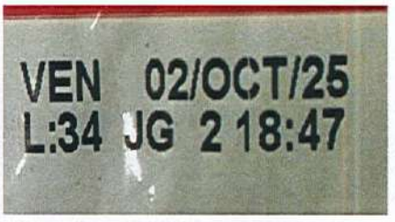


PIÑA



LIMON

MUESTRA ALEATORIA FOTOGRAFICA DE PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

 LECHE EN POLVO ENTERA X 380 g MARCA INDULECHE. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.
 LECHE EN POLVO ENTERA X 380 g MARCA FORTILECHE. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.
 LECHE LIQUIDA ENTERA. X 1100 ml MARCA LA MEJOR.	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.
 PECHUGA DE POLLO. MARCA MAC-POLLO.	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



PECHUGA DE POLLO. MARCA MAC-POLLO



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



CARNE DE RES. MARCA LA CARNICERIA.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



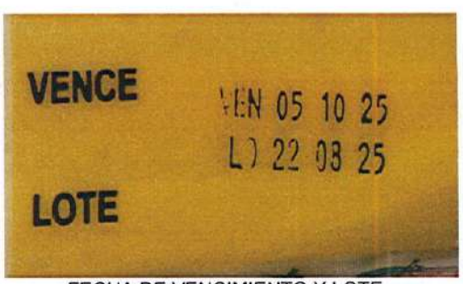
CARNE DE RES MOLIDA. MARCA LA CARNICERIA.



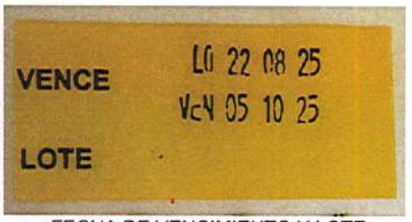
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.

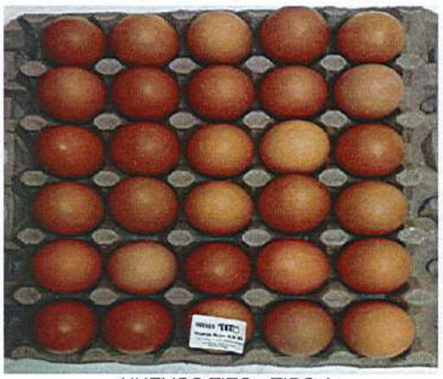


QUESO DOBLE CREMA X 2500 g. MARCA VILLA AURORA. CARA PRINCIPAL.

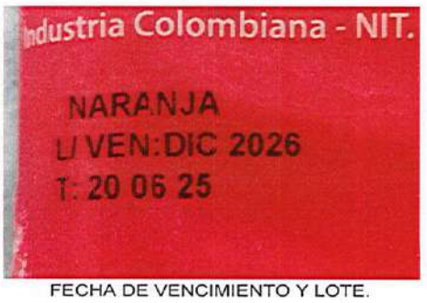


FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.

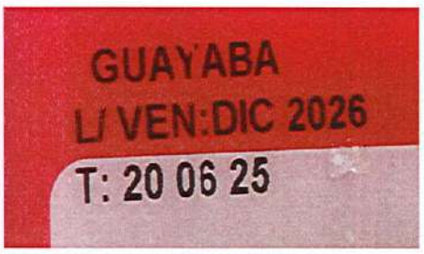
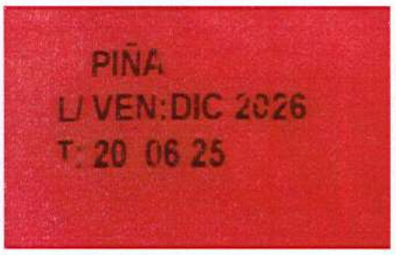
<table>
<tr>
<td> 
QUESO DOBLE CREMA X 360 g. MARCA VILLA AURORA. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.</td>
<td> 

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE</td>
</tr>
<tr>
<td> 
HUEVOS TITO - TIPO A</td>
<td> 

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.</td>
</tr>
<tr>
<td> 
PULPA DE MORA. MARCA NEO FRUT</td>
<td> 

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.</td>
</tr>
<tr>
<td> 
PULPA DE NARANJA. MARCA NEO FRUT.</td>
<td> 

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.</td>
</tr>
</table>

 PULPA DE GUAYABA. MARCA NEO FRUT	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.
 PULPA DE PIÑA. MARCA NEO FRUT	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.
 PULPA DE LIMON. MARCA NEO FRUT	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.
 PULPA TROPICAL. MARCA NEO FRUT	 FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



PULPA DE FRESA. MARCA NEO FRUT



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



MAIZ DESGRANADO X 500 g. MARCA PESQUERA DEL MAR. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.

MUESTRA ALEATORIA FOTOGRAFICA DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y CCT

PRODUCTO	MARCA	UNIDAD DE MEDIDA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO FOTOGRAFICO	REGISTRO FOTOGRAFICO
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR A VAINILLA	LOLAK	200 ml	01	07/NOV/25		
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR A VAINILLA	LOLAK	200 ml	06	19/OCT/25		
CHOCOBANANO	FINATTA	40g	13/09/25	02/10/25		

CHOCOBANANO	FINATTA	50g	13/09/25	02/10/25		
CHOCOBANANO	FINATTA	70g	13/09/25	02/10/25		
CHOCOBANANO	FINATTA	100g	13/09/25	02/10/25		
CHOCOLATINA	RICOLAC	20g	25004	27 JUL 26		
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	ALGARRA	200 ml	1804	26 12 25		
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	FRESKALECHE	200 ml	014-10	20 NOV 25		

ROSCON CON BOCADILLO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	40 g	13/09/2025	03/10/2025		
ROSCON CON BOCADILLO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	50 g	13/09/2025	03/10/2025		
ROSCON CON BOCADILLO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	70 g	13/09/2025	03/10/2025		
ROSCON CON BOCADILLO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	100 g	13/09/2025	03/10/2025		
BANANO	NA	143-172g	NA	NA		
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SANOR FRESA	T-NUTRE	200 ml	YF305	19/NOV/25		
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SANOR MELOCOTON	T-NUTRE	200 ml	YM 309	25/NOV/25		
PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE	DEL CERRO SAS	40 g	325925	06/OCT/25		
PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE	DEL CERRO SAS	50 g	325925	06/OCT/25		

3.7 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

Ver malla de obligaciones anexo N° 25, anexo N° 70

Consorcio Somos Florida en la ejecución del contrato en el periodo del **01 al 30 de septiembre de 2025,** realizó mantenimientos de equipos licuadoras, estufas y utensilios básicos reportados por el personal manipulador con fallas mínimas utilizados para la ejecución del PAE en las sedes educativas priorizadas en cumplimiento al plan de mantenimiento, de esta forma garantizó el suministro de la modalidad preparado en sitio. ***Ver malla de obligaciones anexo N°. 25.***
De igual manera, se realizó mantenimiento en bodega de ensamble, y centro de producción de alimentos – *CPA*, ***Ver malla de obligaciones anexo N° 70.***, el cual se encuentra en los anexos del presente informe se detalla las actividades y evidencias realizadas frente a la ejecución al programa.

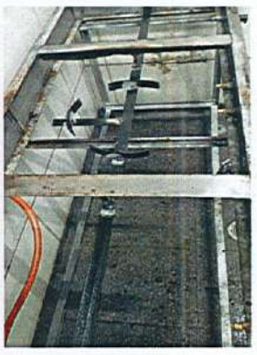
TABLA 13. REGISTRO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS EN SEDES EDUCATIVAS DE LICUADORAS

No	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	CORRECTIVO
1	FUNDESAN	LICUADORA INDUSTRIAL	03 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Mantenimiento de cable y clavija.		X
2	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	LICUADORA INDUSTRIALL	05 DE SEPTIEMBREDE 2025	Colegio	Cambio de caja de encendido		X
3	INSTITUTO COMUNITARIO - MINCA	LICUADORA CONVENCIONAL	08 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Cambio de acoples, y cambio de cuchilla.	 	X

No	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	CORRECTIVO
4	INSTITUTO FLORICCE	LICUADORA INDUSTRIAL	10 DE SEPTIEMBREDE 2025	Colegio	Cambio de bobina y mantenimiento del motor.		X
5	FE Y ALEGRIA	LICUADORA CONVENCIONAL	12 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Cambio de acople, cambio de cuchilla.		X
6	INSTITUTO SANTA ANA	LICUADORA INDUSTRIAL	17 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Mantenimiento de caja de encendido		X
7	ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE	LICUADORA CONVENCIONAL	22 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Cambio de acople y mantenimiento de motor.		X
8	ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE	LICUADORA SEMI - INDUSTRIAL	23 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Cambio de suicher.		X

TABLA 14. REGISTRO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS EN SEDES EDUCATIVAS DE ESTUFAS

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	CORRECTIVO
1	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	ESTUFA INDUSTRIAL	04 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Mantenimiento ajuste de manguera		X

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	CORRECTIVO
2	COELGIO METROPOLITANO DEL SUR	ESTUFA INDUSTRIAL	08 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Mantenimiento de cambio de válvulas.	 	X
3	INSTITUTO FLORICCE	ESTUFA INDUSTRIAL	12 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Mantenimiento de boquillas y quemadores	  +	X
4	COLEGIO METROPOLIANO DEL SUR	ESTUFA INDUSTRIAL	16 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Mantenimiento cambio de ángulos y soldadura de quemadores.	 	X
5	LAS VILLAS	ESTUFA INDUSTRIAL	22 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Mantenimiento de cambio de válvulas y ajuste de quemadores.		X

14.REGISTRO DE MANTENIMIENTOS LOCATIVOS CORRECTIVOS EN SEDES EDUCATIVAS

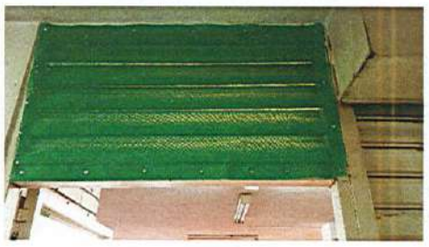
No	SEDE EDUCATIVA	INFRAESTRUCTURA	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	CORRECTIVO
1	ECOLOGICO CASIANO ALTO	VENTANAS	24 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Instalación de malla.		X
2	INSTITUTO SANTA ANA	PUERTA	26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Instalación de malla		X
3	INSTITUTO JUAN PABLO I	PUERTA	29 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Instalación de microporosa en puerta de ingreso al restaurante		X

TABLA 15. *REGISTRO DE MANTENIMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE*

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO
1.	PORTON	06 SEPTIEMBRE DE 2025	ENGRASE DE LOS RIELES DEL PORTON PRINCIPAL DE LA BODEGA.		X

3.8 MEDICION DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS MES DE SEPTIEMBRE

La medición de sobras de alimentos en restaurantes escolares de Floridablanca, Santander, es una práctica fundamental para mejorar la eficiencia en el manejo de recursos alimentarios y promover la sostenibilidad del programa de alimentación escolar PAE en las instituciones educativas. En los restaurantes escolares, la correcta gestión de las raciones y la reducción del desperdicio de alimentos no solo contribuye a una mejor utilización de los recursos, sino que también permite garantizar que los estudiantes reciban una alimentación balanceada y adecuada. Al medir las sobras, se pueden identificar patrones de consumo, ajustar las cantidades de comida ofrecidas y promover hábitos responsables tanto entre los estudiantes como entre los encargados de la preparación y distribución de los alimentos. Además, esta medición facilita la toma de decisiones informadas para la mejora continua de los menús y la gestión de recursos, al mismo tiempo que contribuye a la reducción de la huella ambiental generada por el desperdicio de alimentos. Implementar este tipo de medición en los restaurantes escolares de Floridablanca es una estrategia clave para optimizar el uso de los alimentos y promover la conciencia sobre la importancia de un consumo saludable.

OBJETIVO

El objetivo de este informe es analizar la cantidad de sobras generadas en las modalidades de almuerzos y complemento AM_PM servidos en los diferentes restaurantes escolares del municipio de Floridablanca, con un enfoque en la medición de las sobras en litros

METODOLOGIA

Teniendo en cuenta programa de excedentes o sobras de alimentos preparados cocidos en cada una de las sedes educativas, el personal manipulador tendrá dispuesto un recipiente destinado para medir las sobras depositados al finalizar el servicio de entregas y consumo de alimentos por parte de los beneficiarios priorizados del programa de alimentación escolar del municipio de Floridablanca. posteriormente el personal manipulador realizará el debido diligenciamiento a mano del formato de registro de sobrantes donde deberá colocar la unidad de medida en "litros" de acuerdo al volumen depositado en el recipiente con el fin de medir el grado de satisfacción del COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO (RPS). Al finalizar el mes, los formatos son entregados a los supervisores y se realizara la tabulación con la información recogida y posteriormente el respectivo informe con las acciones de mejora.

RESULTADOS OBTENIDOS

Se realizó seguimiento de las sobras de los almuerzos y complementos AM-PM durante el mes de septiembre. Se registraron las cantidades de comida generadas al final de cada jornada, y las mediciones se realizaron en litros para facilitar la comparación y el análisis.
En total en el mes de septiembre se entregó el ciclo completo en cada una de las modalidades RPS. se llevó a cabo un seguimiento detallado a los restaurantes escolares del municipio de Floridablanca.
Este proceso tuvo como objetivo principal evaluar el manejo de los alimentos y cuantificar los desperdicios generados en las diferentes modalidades de atención alimentaria: (APS) ALMUERZO PREPARADO EN SITIO Y (RPS) COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM.
Como parte de este seguimiento, se procedió a **tabular las cantidades de desperdicios** generadas diariamente, permitiendo identificar patrones y áreas de mejora en la cadena de preparación, distribución y consumo de los alimentos. Esta información resultó fundamental para la planificación de acciones correctivas y la toma de decisiones orientadas a la eficiencia del servicio. ***Ver malla de obligaciones anexo No. 38,*** informe encuestas de satisfacción entrega de complemento ración industrializada (RI) y alimentario preparado en sitio (RPS) am-pm y almuerzo mes de septiembre.

4. PROGRAMA EDUCATIVO EN BUENOS HÁBITOS SALUDABLES MES SEPTIEMBRE DE 2025.

En el marco de la ejecución del contrato por parte del Consorcio Somos Florida, se implementaron metodologías de capacitación orientadas a la promoción de hábitos saludables y la oferta de actividades recreativas para la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Floridablanca, Santander. Dichas estrategias abarcan el 30% de los estudiantes inscritos en el programa, equivalentes a 10.657 beneficiarios para la vigencia del contrato de suministro No CO1.PCCNTR.7166672.

TABLA No 1. CRONOGRAMA PERIODO 2025

INFORME DE EJECUCIÓN
PROGRAMA DE HÁBITOS SALUDABLES - PAE FLORIDABLANCA
PERIODO DE SEPTIEMBRE DE 2025

No	SEDES EDUCATIVAS PROGRAMADAS	MES DE EJECUCIÓN	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS ASISTENTES
1	SEDE RURAL ECOLOGICO MANTILLA	21-feb	89
2	INSTITUTO EL CARMEN SEDE C	28-feb	500
3	ECOLOGICO LA JUDIA	21-mar	20
4	INSTITUTO EDUCATIVO DUARTE ALEMAN	25-mar	197
5	SEDE LA CASTELLANA	28-mar	272
6	SEDE RURAL LA EMPRESA	11-abr	12
7	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	25-abr	550
8	INSTITUTO VERICUTE	23-may	52
9	INSTITUTO EL PORVENIR	28-may	143
10	INSTITUTO BUENAVISTA	6-jun	22
11	COLEGIO TÉC. VICENTE AZUERO	12-jun	707
12	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS	11-jul	637
13	INSTITUTO AGUABLANCA	30-jul	35
14	INSTITUTO SANTA ANA	20-ago	620
15	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	28-ago	733
16	**INSTITUTO RAFAEL POMBO**	**8-sep**	**334**
17	**INSTITUTO ROSABLANCA**	**19-sep**	**67**
TOTAL COBERTURA ATENDIDA			**4990**
TOTAL COBERTURA PROGRAMADA			**5436**
TOTAL PORCENTAJE DE EJECUCIÓN			**91,80%**
TOTAL COBERTURA POR EJECUTAR			**446**

TOTAL PORCENTAJE POR EJECUCIÓN	8,20%

TABLA No 2 – BALANCE DE EJECUCIÓN VIGENCIA 2025 Y 2026

BALANCE DE EJECUCIÓN VIGENCIA 2025 Y 2026						
2025	**TOTAL PROGRAMADO**	**%**	**TOTAL EJECUTADO**	**% EJECUTADO**	**PENIENTE POR EJECUTAR**	**% SIN EJECUTAR**
	5436	100%	4990	91,80%	446	8,20%
2026	**TOTAL PROGRAMADO**	**%**	**TOTAL EJECUTADO**	**% EJECUTADO**	**PENIENTE POR EJECUTAR**	**% SIN EJECUTAR**
	5221	100%	0	0%	5221	100%
TOTAL	**10657**	**100%**	**4990**	**46,82%**	**5667**	**53,18%**

En la tabla anterior, se detalla el balance de ejecución por cada vigencia (2025-2026) y el consolidado total frente a lo programado para el contrato total de las dos vigencias.
A corte del mes de septiembre del 2025 para esta misma vigencia se ha ejecutado el **91,80%** de lo programado para el presente año, quedando pendiente por ejecutar el **8.20%.**
El consolidado para el total del contrato para las dos vigencias se ha ejecutado el **46,82%** de total programado, quedando pendiente por ejecutar el **53,18%.**

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA CAPACITACIÓN BUENOS HABITOS SALUDABLES



EVIDENCIA FOTOGRÁFICA RECREACIÓN A TITULARES DE DERECHO



EVIDENCIA FOTOGRÁFICA HIDRATACIÓN A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS.



5. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Ver malla de obligaciones anexo No. 14, 15 y No. 16

El Consorcio Somos Florida contó con la participación de un **especialista en Gerencia de Riesgos Laborales, Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)** para la ejecución de actividades del **01 al 30 de septiembre de 2025**. El día 23 de septiembre de 2025, se realizó una jornada de capacitación en SG-SST dirigida al personal manipulador de alimentos. en los temas: en los temas**:** Riesgo Mecánico: Prevención y Control en el Área de Trabajo.

Garantizar el cumplimiento de prácticas fundamentales para ambientes laborales seguros, eficientes y saludables.

¿Qué es el riesgo mecánico?

- Es la posibilidad de sufrir lesiones por el uso o contacto con máquinas, herramientas o equipos en movimiento.

Incluye cortes, atrapamientos, golpes, amputaciones, entre otros. *Ver malla de obligaciones contractuales anexo 15.*

Durante este período el operador cumplió y soportó las siguientes actividades; al personal que ingresó se le realizaron los exámenes de ingreso, el cual están soportados, en la *malla de obligaciones contractuales ver anexo 14*, de igual manera al personal se le realizó inducción reinducción en SST, soportado en el formato de inducción del personal de ingreso.
Ver malla de obligaciones contractuales anexo 16.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



6. INFORME DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA DE CONFORMIDAD A LA LEY 2046 DE 2020

Ver malla de obligaciones anexo N°. 29 al anexo N° 33

Por medio del presente nos permitimos **CERTIFICAR** que durante el periodo del mes de **SEPTIEMBRE 2025**, se realizaron las **COMPRAS AGROPECUARIAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES** Superiores al **30%,** para lo cual nos permitimos anexar los respectivos informes de las compras locales y copia de las facturas que soportan las mismas.

La siguiente tabla describe los valores y porcentajes de compras totales de alimentos en general, compras totales de alimentos dentro del departamento de Santander, compras totales de alimentos agropecuarios y finalmente el valor de compras agropecuarias a pequeños productores locales para el periodo del mes de **SEPTIEMBRE 2025**.

DETALLE	VALOR	%
TOTAL COMPRAS DE ALIMENTOS EN GENERAL	**$ 804.387.026,38**	100%
TOTAL COMPRAS LOCALES DENTRO DEL DEPARTAMENTO.	**$ 729.643.569,45**	90,71%
TOTAL COMPRAS ALIMENTOS AGROPECUARIOS DENTRO DEL DEPARTAMENTO	**$ 487.608.452,56**	60,62%
TOTAL COMPRAS AGROPECUARIAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES DENTRO DEL DEPARTAMENTO.	**$ 286.495.359,18**	**35.61%**

Certifico que para el periodo del mes de **SEPTIEMBRE 2025** se realizó compra agropecuaria a pequeños productores locales con un valor de **$ 286.495.359,18** equivalente a un **35.61%** del total de las compras de alimentos en general para el periodo.

RELACION COMPRAS PUBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA – LEY 2046 -2020						
NOMBRE DEL PROVEEDOR	NIT	DOMICILIO	TELEFONO	TIPO DE PRODUCTOS	NO FACTURA	VALOR TOTAL
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	901080528-7	CALLE 18 # 12 - 69	6076978461	CARNE	FEB-3411.	$ 66.590.250,00
					FEB-3428.	
					FEB-3444.	
					FEB-3451.	
					FEB-3464.	
CARLOS ALBERTO GÓMEZ GÓMEZ	13722559	CALLE 8 # 22 - 27	6714304	LACTEOS	FEV 18028	$ 31.262.260,00
					FEV 18086	
					FEV 18143	
					FEV 18209	
ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830	CALLE 90 # 56 - 41	3134582601	FRUTAS Y VERDURAS	ASPD-134	$ 156.124.274,00
					ASPD-141	
					ASPD-142	
					ASPD-145	
					ASPD-146	
					ASPD-162	

RELACION COMPRAS PUBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA – LEY 2046 -2020						
NOMBRE DEL PROVEEDOR	NIT	DOMICILIO	TELEFONO	TIPO DE PRODUCTOS	NO FACTURA	VALOR TOTAL
					ASPD-164	
					ASPD-165	
					ASPD-168	
					ASPD-169	
ASOCIACION DE PRODUCTORES ASOSANTURBAN	900794808-5	FCA LA INSESOTA VDA EL PORVENIR	3177942070	FRUTAS Y VERDURAS	FPA 38	$ 32.518.575,18
					FPA 41	
					TOTAL	$ 286.495.359,18

7. INFORME FINANCIERO

6.1. COBERTURA ATENDIDA

Ver malla de obligaciones anexo N°.5

Por medio de la presente se detalla el certificado de cobertura atendida para el periodo del periodo del **01 a 30 de septiembre de 2025.**

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1111	5				5.555	$ 7.032	$ 39.062.760
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1121	5				5.605	$ 7.032	$ 39.414.360
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1116	5				5.580	$ 7.032	$ 39.238.560
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1114	4				4.456	$ 7.032	$ 31.334.592
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1112	2				2.224	$ 7.032	$ 15.639.168
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	16	5	80				$ 8.255	$ 660.400
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	16	5	80				$ 8.255	$ 660.400
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	16	5	80				$ 8.255	$ 660.400
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	16	4	64				$ 8.255	$ 528.320
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	16	2	32				$ 8.255	$ 264.160
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	248	5	1.240				$ 8.255	$ 10.236.200

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	248	5	1.240				$ 8.255	$ 10.236.200
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	248	5	1.240				$ 8.255	$ 10.236.200
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	247	4	988				$ 8.255	$ 8.155.940
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	247	2	494				$ 8.255	$ 4.077.970
INST GARCIA ECHEVERRY	29	5	145				$ 8.255	$ 1.196.975
INST GARCIA ECHEVERRY	30	5	150				$ 8.255	$ 1.238.250
INST GARCIA ECHEVERRY	30	5	150				$ 8.255	$ 1.238.250
INST GARCIA ECHEVERRY	30	4	120				$ 8.255	$ 990.600
INST GARCIA ECHEVERRY	30	2	60				$ 8.255	$ 495.300
COL TEC VICENTE AZUERO	707	5	3.535				$ 8.255	$ 29.181.425
COL TEC VICENTE AZUERO	702	5	3.510				$ 8.255	$ 28.975.050
COL TEC VICENTE AZUERO	700	5	3.500				$ 8.255	$ 28.892.500
COL TEC VICENTE AZUERO	685	4	2.740				$ 8.255	$ 22.618.700
COL TEC VICENTE AZUERO	704	2	1.408				$ 8.255	$ 11.623.040
INST JUAN PABLO I	444	5		2.220			$ 6.456	$ 14.332.320
INST JUAN PABLO I	441	5		2.205			$ 6.456	$ 14.235.480
INST JUAN PABLO I	444	5		2.220			$ 6.456	$ 14.332.320
INST JUAN PABLO I	444	4		1.776			$ 6.456	$ 11.465.856
INST JUAN PABLO I	442	2		884			$ 6.456	$ 5.707.104
INST ANDRES BELLO	411	5	2.055				$ 8.255	$ 16.964.025
INST ANDRES BELLO	410	5	2.050				$ 8.255	$ 16.922.750
INST ANDRES BELLO	408	5	2.040				$ 8.255	$ 16.840.200
INST ANDRES BELLO	408	4	1.632				$ 8.255	$ 13.472.160
INST ANDRES BELLO	408	2	816				$ 8.255	$ 6.736.080
INST RIOFRIO	409	5		2.045			$ 6.456	$ 13.202.520
INST RIOFRIO	408	5		2.040			$ 6.456	$ 13.170.240
INST RIOFRIO	407	5		2.035			$ 6.456	$ 13.137.960

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INST RIOFRIO	409	4		1.636			$ 6.456	$ 10.562.016
INST RIOFRIO	409	2		818			$ 6.456	$ 5.281.008
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	72	5		360			$ 6.456	$ 2.324.160
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	72	5		360			$ 6.456	$ 2.324.160
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	71	5		355			$ 6.456	$ 2.291.880
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	71	3		213			$ 6.456	$ 1.375.128
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	43	1		43			$ 6.456	$ 277.608
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	28	1			28		$ 6.501	$ 182.028
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	71	1		71			$ 6.456	$ 458.376
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	43	1		43			$ 6.456	$ 277.608
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	28	1			28		$ 6.501	$ 182.028
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	25	5		125			$ 6.456	$ 807.000
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	25	5		125			$ 6.456	$ 807.000
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	25	5		125			$ 6.456	$ 807.000
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	25	4		100			$ 6.456	$ 645.600
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	25	2		50			$ 6.456	$ 322.800
INST RUR ALTO DE MANTILLA	97	5		485			$ 6.456	$ 3.131.160
INST RUR ALTO DE MANTILLA	97	5		485			$ 6.456	$ 3.131.160
INST RUR ALTO DE MANTILLA	97	5		485			$ 6.456	$ 3.131.160
INST RUR ALTO DE MANTILLA	97	3		291			$ 6.456	$ 1.878.696
INST RUR ALTO DE MANTILLA	45	1		45			$ 6.456	$ 290.520
INST RUR ALTO DE MANTILLA	52	1			52		$ 6.501	$ 338.052
INST RUR ALTO DE MANTILLA	97	1		97			$ 6.456	$ 626.232
INST RUR ALTO DE MANTILLA	45	1		45			$ 6.456	$ 290.520
INST RUR ALTO DE MANTILLA	52	1			52		$ 6.501	$ 338.052
INST RUR LA JUDIA	20	5	100				$ 8.255	$ 825.500
INST RUR LA JUDIA	20	5	100				$ 8.255	$ 825.500

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INST RUR LA JUDIA	20	5	100				$ 8.255	$ 825.500
INST RUR LA JUDIA	19	4	76				$ 8.255	$ 627.380
INST RUR LA JUDIA	19	2	38				$ 8.255	$ 313.690
INST RURAL GUAYANAS	9	5		45			$ 6.456	$ 290.520
INST RURAL GUAYANAS	9	5		45			$ 6.456	$ 290.520
INST RURAL GUAYANAS	9	5		45			$ 6.456	$ 290.520
INST RURAL GUAYANAS	9	4		36			$ 6.456	$ 232.416
INST RURAL GUAYANAS	9	2		18			$ 6.456	$ 116.208
INSTITUTO RURAL HELECHALES	78	5		390			$ 6.456	$ 2.517.840
INSTITUTO RURAL HELECHALES	78	5		390			$ 6.456	$ 2.517.840
INSTITUTO RURAL HELECHALES	78	5		390			$ 6.456	$ 2.517.840
INSTITUTO RURAL HELECHALES	78	3		234			$ 6.456	$ 1.510.704
INSTITUTO RURAL HELECHALES	46	1		46			$ 6.456	$ 296.976
INSTITUTO RURAL HELECHALES	32	1			32		$ 6.501	$ 208.032
INSTITUTO RURAL HELECHALES	79	1		79			$ 6.456	$ 510.024
INSTITUTO RURAL HELECHALES	46	1		46			$ 6.456	$ 296.976
INSTITUTO RURAL HELECHALES	33	1			33		$ 6.501	$ 214.533
INST RUR LOS CAUCHOS	84	5		420			$ 6.456	$ 2.711.520
INST RUR LOS CAUCHOS	84	5		420			$ 6.456	$ 2.711.520
INST RUR LOS CAUCHOS	84	5		420			$ 6.456	$ 2.711.520
INST RUR LOS CAUCHOS	85	3		255			$ 6.456	$ 1.646.280
INST RUR LOS CAUCHOS	47	1		47			$ 6.456	$ 303.432
INST RUR LOS CAUCHOS	38	1			38		$ 6.501	$ 247.038
INST RUR LOS CAUCHOS	85	1		85			$ 6.456	$ 548.760
INST RUR LOS CAUCHOS	47	1		47			$ 6.456	$ 303.432
INST RUR LOS CAUCHOS	38	1			38		$ 6.501	$ 247.038
INSTITUTO RURAL PALMERAS	12	5	60				$ 8.255	$ 495.300

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO RURAL PALMERAS	12	5	60				$ 8.255	$ 495.300
INSTITUTO RURAL PALMERAS	12	5	60				$ 8.255	$ 495.300
INSTITUTO RURAL PALMERAS	12	4	48				$ 8.255	$ 396.240
INSTITUTO RURAL PALMERAS	12	2	24				$ 8.255	$ 198.120
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	184	5		920			$ 6.456	$ 5.939.520
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	184	5		920			$ 6.456	$ 5.939.520
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	189	5		945			$ 6.456	$ 6.100.920
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	189	4		756			$ 6.456	$ 4.880.736
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	189	2		378			$ 6.456	$ 2.440.368
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	140	5	700				$ 8.255	$ 5.778.500
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	140	5	700				$ 8.255	$ 5.778.500
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	132	5	660				$ 8.255	$ 5.448.300
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	132	4	528				$ 8.255	$ 4.358.640
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	131	2	262				$ 8.255	$ 2.162.810
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	384	5	1.920				$ 8.255	$ 15.849.600
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	383	5	1.915				$ 8.255	$ 15.808.325
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	381	5	1.905				$ 8.255	$ 15.725.775
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	380	4	1.520				$ 8.255	$ 12.547.600
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	380	2	760				$ 8.255	$ 6.273.800
LA CASTELLANA	254	5	1.270				$ 8.255	$ 10.483.850
LA CASTELLANA	254	5	1.270				$ 8.255	$ 10.483.850
LA CASTELLANA	259	5	1.295				$ 8.255	$ 10.690.225
LA CASTELLANA	255	4	1.020				$ 8.255	$ 8.420.100
LA CASTELLANA	255	2	510				$ 8.255	$ 4.210.050
FUNDESAN	165	5	825				$ 8.255	$ 6.810.375
FUNDESAN	165	5	825				$ 8.255	$ 6.810.375
FUNDESAN	172	5	860				$ 8.255	$ 7.099.300

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
FUNDESAN	172	4	688				$ 8.255	$ 5.679.440
FUNDESAN	170	2	340				$ 8.255	$ 2.806.700
FE Y ALEGRIA	569	5	2.845				$ 8.255	$ 23.485.475
FE Y ALEGRIA	570	5	2.850				$ 8.255	$ 23.526.750
FE Y ALEGRIA	569	5	2.845				$ 8.255	$ 23.485.475
FE Y ALEGRIA	569	4	2.276				$ 8.255	$ 18.788.380
FE Y ALEGRIA	567	2	1.134				$ 8.255	$ 9.361.170
LAS VILLAS	171	5		855			$ 6.456	$ 5.519.880
LAS VILLAS	171	5		855			$ 6.456	$ 5.519.880
LAS VILLAS	171	5		855			$ 6.456	$ 5.519.880
LAS VILLAS	171	4		684			$ 6.456	$ 4.415.904
LAS VILLAS	179	2		358			$ 6.456	$ 2.311.248
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	788	5	3.940				$ 8.255	$ 32.524.700
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	785	5	3.925				$ 8.255	$ 32.400.875
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	785	5	3.925				$ 8.255	$ 32.400.875
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	785	4	3.140				$ 8.255	$ 25.920.700
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	780	2	1.560				$ 8.255	$ 12.877.800
INSTITUTO SANTA ANA	620	4		2.480			$ 6.456	$ 16.010.880
INSTITUTO SANTA ANA	619	5		3.095			$ 6.456	$ 19.981.320
INSTITUTO SANTA ANA	620	4		2.480			$ 6.456	$ 16.010.880
INSTITUTO SANTA ANA	621	4		2.484			$ 6.456	$ 16.036.704
INSTITUTO SANTA ANA	621	2		1.242			$ 6.456	$ 8.018.352
INSTITUTO FLORICCE	342	5	1.710				$ 8.255	$ 14.116.050
INSTITUTO FLORICCE	341	5	1.705				$ 8.255	$ 14.074.775
INSTITUTO FLORICCE	341	5	1.705				$ 8.255	$ 14.074.775
INSTITUTO FLORICCE	341	4	1.364				$ 8.255	$ 11.259.820
INSTITUTO FLORICCE	341	2	682				$ 8.255	$ 5.629.910

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	225	5			1.125		$ 6.501	$ 7.313.625
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	224	5			1.120		$ 6.501	$ 7.281.120
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	225	5			1.125		$ 6.501	$ 7.313.625
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	225	4			900		$ 6.501	$ 5.850.900
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	225	2			450		$ 6.501	$ 2.925.450
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	345	5			1.725		$ 6.501	$ 11.214.225
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	345	5			1.725		$ 6.501	$ 11.214.225
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	345	5			1.725		$ 6.501	$ 11.214.225
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	345	4			1.380		$ 6.501	$ 8.971.380
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	344	2			688		$ 6.501	$ 4.472.688
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	311	5			1.555		$ 6.501	$ 10.109.055
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	311	5			1.555		$ 6.501	$ 10.109.055
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	311	5			1.555		$ 6.501	$ 10.109.055
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	310	4			1.240		$ 6.501	$ 8.061.240
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	310	2			620		$ 6.501	$ 4.030.620
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	5	120				$ 8.255	$ 990.600
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	5	120				$ 8.255	$ 990.600
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	5	120				$ 8.255	$ 990.600

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	4	96				$ 8.255	$ 792.480
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	23	2	46				$ 8.255	$ 379.730
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	175	5			875		$ 6.501	$ 5.688.375
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	176	5			880		$ 6.501	$ 5.720.880
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	176	5			880		$ 6.501	$ 5.720.880
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	176	4			704		$ 6.501	$ 4.576.704
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	176	2			352		$ 6.501	$ 2.288.352
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	196	5			980		$ 6.501	$ 6.370.980
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	196	5			980		$ 6.501	$ 6.370.980
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	196	5			980		$ 6.501	$ 6.370.980
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	196	4			784		$ 6.501	$ 5.096.784
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	196	2			392		$ 6.501	$ 2.548.392
INSTITUTO JOSE A MORALES	266	5		1.330			$ 6.456	$ 8.586.480
INSTITUTO JOSE A MORALES	265	4		1.060			$ 6.456	$ 6.843.360
INSTITUTO JOSE A MORALES	264	5		1.320			$ 6.456	$ 8.521.920
INSTITUTO JOSE A MORALES	264	4		1.056			$ 6.456	$ 6.817.536
INSTITUTO JOSE A MORALES	264	2		528			$ 6.456	$ 3.408.768
INSTITUTO JOSE A MORALES	74	5	370				$ 8.255	$ 3.054.350
INSTITUTO JOSE A MORALES	74	4	296				$ 8.255	$ 2.443.480
INSTITUTO JOSE A MORALES	74	5	370				$ 8.255	$ 3.054.350
INSTITUTO JOSE A MORALES	74	4	296				$ 8.255	$ 2.443.480
INSTITUTO JOSE A MORALES	74	2	148				$ 8.255	$ 1.221.740
INSTITUTO EL CARMEN	508	5		2.540			$ 6.456	$ 16.398.240
INSTITUTO EL CARMEN	506	4		2.024			$ 6.456	$ 13.066.944

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO EL CARMEN	503	5		2.515			$ 6.456	$ 16.236.840
INSTITUTO EL CARMEN	500	4		2.000			$ 6.456	$ 12.912.000
INSTITUTO EL CARMEN	500	2		1.000			$ 6.456	$ 6.456.000
INSTITUTO EL CARMEN	104	5	520				$ 8.255	$ 4.292.600
INSTITUTO EL CARMEN	104	4	416				$ 8.255	$ 3.434.080
INSTITUTO EL CARMEN	104	5	520				$ 8.255	$ 4.292.600
INSTITUTO EL CARMEN	104	4	416				$ 8.255	$ 3.434.080
INSTITUTO EL CARMEN	104	2	208				$ 8.255	$ 1.717.040
INSTITUTO VILLALUZ	159	5		795			$ 6.456	$ 5.132.520
INSTITUTO VILLALUZ	159	4		636			$ 6.456	$ 4.106.016
INSTITUTO VILLALUZ	159	5		795			$ 6.456	$ 5.132.520
INSTITUTO VILLALUZ	159	4		636			$ 6.456	$ 4.106.016
INSTITUTO VILLALUZ	158	2		316			$ 6.456	$ 2.040.096
INSTITUTO VILLALUZ	48	5	240				$ 8.255	$ 1.981.200
INSTITUTO VILLALUZ	48	4	192				$ 8.255	$ 1.584.960
INSTITUTO VILLALUZ	48	5	240				$ 8.255	$ 1.981.200
INSTITUTO VILLALUZ	48	4	192				$ 8.255	$ 1.584.960
INSTITUTO VILLALUZ	48	2	96				$ 8.255	$ 792.480
INSTITUTO VERICUTE	54	5		270			$ 6.456	$ 1.743.120
INSTITUTO VERICUTE	54	4		216			$ 6.456	$ 1.394.496
INSTITUTO VERICUTE	54	5		270			$ 6.456	$ 1.743.120
INSTITUTO VERICUTE	54	4		216			$ 6.456	$ 1.394.496
INSTITUTO VERICUTE	53	2		106			$ 6.456	$ 684.336
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	896	5		4.480			$ 6.456	$ 28.922.880
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	894	5		4.470			$ 6.456	$ 28.858.320
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	893	5		4.465			$ 6.456	$ 28.826.040
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	896	3		2.688			$ 6.456	$ 17.353.728

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	895	2		1.790			$ 6.456	$ 11.556.240
INSTITUTO LA TRINIDAD	464	5		2.320			$ 6.456	$ 14.977.920
INSTITUTO LA TRINIDAD	465	5		2.325			$ 6.456	$ 15.010.200
INSTITUTO LA TRINIDAD	465	5		2.325			$ 6.456	$ 15.010.200
INSTITUTO LA TRINIDAD	482	3		1.446			$ 6.456	$ 9.335.376
INSTITUTO LA TRINIDAD	481	2		962			$ 6.456	$ 6.210.672
INSTITUTO BELENCITO	103	5		515			$ 6.456	$ 3.324.840
INSTITUTO BELENCITO	106	5		530			$ 6.456	$ 3.421.680
INSTITUTO BELENCITO	105	5		525			$ 6.456	$ 3.389.400
INSTITUTO BELENCITO	107	3		321			$ 6.456	$ 2.072.376
INSTITUTO BELENCITO	106	2		212			$ 6.456	$ 1.368.672
INST JOSE ANTONIO GALAN	342	5			1.710		$ 6.501	$ 11.116.710
INST JOSE ANTONIO GALAN	342	5			1.710		$ 6.501	$ 11.116.710
INST JOSE ANTONIO GALAN	352	5			1.760		$ 6.501	$ 11.441.760
INST JOSE ANTONIO GALAN	352	4			1.408		$ 6.501	$ 9.153.408
INST JOSE ANTONIO GALAN	352	2			704		$ 6.501	$ 4.576.704
INST MARY LUNA SANTOS	628	5			3.140		$ 6.501	$ 20.413.140
INST MARY LUNA SANTOS	628	5			3.140		$ 6.501	$ 20.413.140
INST MARY LUNA SANTOS	630	5			3.150		$ 6.501	$ 20.478.150
INST MARY LUNA SANTOS	630	4			2.520		$ 6.501	$ 16.382.520
INST MARY LUNA SANTOS	637	2			1.274		$ 6.501	$ 8.282.274
INST LA CUMBRE	666	5			3.330		$ 6.501	$ 21.648.330
INST LA CUMBRE	666	5			3.330		$ 6.501	$ 21.648.330
INST LA CUMBRE	666	5			3.330		$ 6.501	$ 21.648.330
INST LA CUMBRE	662	4			2.648		$ 6.501	$ 17.214.648
INST LA CUMBRE	662	2			1.324		$ 6.501	$ 8.607.324
INST LA CUMBRE	540	5	2.700				$ 8.255	$ 22.288.500

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INST LA CUMBRE	540	5	2.700				$ 8.255	$ 22.288.500
INST LA CUMBRE	537	5	2.685				$ 8.255	$ 22.164.675
INST LA CUMBRE	536	4	2.144				$ 8.255	$ 17.698.720
INST LA CUMBRE	544	2	1.088				$ 8.255	$ 8.981.440
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	277	5				1.385	$ 7.032	$ 9.739.320
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	276	5				1.380	$ 7.032	$ 9.704.160
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	276	5				1.380	$ 7.032	$ 9.704.160
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	274	4				1.096	$ 7.032	$ 7.707.072
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	274	2				548	$ 7.032	$ 3.853.536
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	12	5	60				$ 8.255	$ 495.300
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	12	5	60				$ 8.255	$ 495.300
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	12	5	60				$ 8.255	$ 495.300
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	12	4	48				$ 8.255	$ 396.240
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	12	2	24				$ 8.255	$ 198.120
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	199	5	995				$ 8.255	$ 8.213.725
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	199	5	995				$ 8.255	$ 8.213.725
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	198	5	990				$ 8.255	$ 8.172.450
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	198	4	792				$ 8.255	$ 6.537.960
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	197	2	394				$ 8.255	$ 3.252.470
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	534	5		2.670			$ 6.456	$ 17.237.520
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	535	5		2.675			$ 6.456	$ 17.269.800
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	534	5		2.670			$ 6.456	$ 17.237.520
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	533	4		2.132			$ 6.456	$ 13.764.192
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	531	2		1.062			$ 6.456	$ 6.856.272
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	337	5			1.685		$ 6.501	$ 10.954.185
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	336	5			1.680		$ 6.501	$ 10.921.680
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	339	5			1.695		$ 6.501	$ 11.019.195

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	339	4			1.356		$ 6.501	$ 8.815.356
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	338	2			676		$ 6.501	$ 4.394.676
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	7	5	35				$ 8.255	$ 288.925
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	7	5	35				$ 8.255	$ 288.925
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	7	5	35				$ 8.255	$ 288.925
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	7	4	28				$ 8.255	$ 231.140
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	7	2	14				$ 8.255	$ 115.570
INSTITUTO EL PROGRESO	364	5			1.820		$ 6.501	$ 11.831.820
INSTITUTO EL PROGRESO	365	5			1.825		$ 6.501	$ 11.864.325
INSTITUTO EL PROGRESO	363	5			1.815		$ 6.501	$ 11.799.315
INSTITUTO EL PROGRESO	363	4			1.452		$ 6.501	$ 9.439.452
INSTITUTO EL PROGRESO	363	2			726		$ 6.501	$ 4.719.726
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	91	5		455			$ 6.456	$ 2.937.480
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	91	5		455			$ 6.456	$ 2.937.480
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	91	5		455			$ 6.456	$ 2.937.480
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	90	4		360			$ 6.456	$ 2.324.160
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	89	2		178			$ 6.456	$ 1.149.168
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	104	5	520				$ 8.255	$ 4.292.600
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	103	5	515				$ 8.255	$ 4.251.325
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	102	5	510				$ 8.255	$ 4.210.050
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	102	4	408				$ 8.255	$ 3.368.040
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	102	2	204				$ 8.255	$ 1.684.020

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ALTOS DE SAN JOSE	113	5		565			$ 6.456	$ 3.647.640
ALTOS DE SAN JOSE	113	5		565			$ 6.456	$ 3.647.640
ALTOS DE SAN JOSE	113	5		565			$ 6.456	$ 3.647.640
ALTOS DE SAN JOSE	113	4		452			$ 6.456	$ 2.918.112
ALTOS DE SAN JOSE	112	2		224			$ 6.456	$ 1.446.144
AGUABLANCA	34	5		170			$ 6.456	$ 1.097.520
AGUABLANCA	34	5		170			$ 6.456	$ 1.097.520
AGUABLANCA	33	5		165			$ 6.456	$ 1.065.240
AGUABLANCA	33	4		132			$ 6.456	$ 852.192
AGUABLANCA	33	2		66			$ 6.456	$ 426.096
ROSABLANCA	67	5		335			$ 6.456	$ 2.162.760
ROSABLANCA	67	5		335			$ 6.456	$ 2.162.760
ROSABLANCA	67	5		335			$ 6.456	$ 2.162.760
ROSABLANCA	67	4		268			$ 6.456	$ 1.730.208
ROSABLANCA	67	2		134			$ 6.456	$ 865.104
BUENAVISTA	21	5		105			$ 6.456	$ 677.880
BUENAVISTA	21	5		105			$ 6.456	$ 677.880
BUENAVISTA	21	5		105			$ 6.456	$ 677.880
BUENAVISTA	21	4		84			$ 6.456	$ 542.304
BUENAVISTA	21	2		42			$ 6.456	$ 271.152
LA EMPRESA	8	5	40				$ 8.255	$ 330.200
LA EMPRESA	8	5	40				$ 8.255	$ 330.200
LA EMPRESA	8	5	40				$ 8.255	$ 330.200
LA EMPRESA	8	4	32				$ 8.255	$ 264.160
LA EMPRESA	7	2	14				$ 8.255	$ 115.570
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	67	5	335				$ 8.255	$ 2.765.425
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	67	5	335				$ 8.255	$ 2.765.425

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	67	4	268				$ 8.255	$ 2.212.340
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	67	4	268				$ 8.255	$ 2.212.340
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	67	2	134				$ 8.255	$ 1.106.170
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	170	5	850				$ 8.255	$ 7.016.750
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	169	5	845				$ 8.255	$ 6.975.475
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	169	4	676				$ 8.255	$ 5.580.380
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	169	4	676				$ 8.255	$ 5.580.380
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	180	2	360				$ 8.255	$ 2.971.800
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	445	5		2.225			$ 6.456	$ 14.364.600
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	442	5		2.210			$ 6.456	$ 14.267.760
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	448	4		1.792			$ 6.456	$ 11.569.152
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	448	4		1.792			$ 6.456	$ 11.569.152
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	448	2		896			$ 6.456	$ 5.784.576
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	326	5			1.630		$ 6.501	$ 10.596.630
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	325	5			1.625		$ 6.501	$ 10.564.125
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	339	5			1.695		$ 6.501	$ 11.019.195
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	339	4			1.356		$ 6.501	$ 8.815.356
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	339	2			678		$ 6.501	$ 4.407.678
INSTITUTO EL PORVENIR	138	5	690				$ 8.255	$ 5.695.950
INSTITUTO EL PORVENIR	137	5	685				$ 8.255	$ 5.654.675
INSTITUTO EL PORVENIR	136	5	680				$ 8.255	$ 5.613.400
INSTITUTO EL PORVENIR	136	4	544				$ 8.255	$ 4.490.720
INSTITUTO EL PORVENIR	136	2	272				$ 8.255	$ 2.245.360
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	496	5			2.480		$ 6.501	$ 16.122.480
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	496	5			2.480		$ 6.501	$ 16.122.480
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	495	5			2.475		$ 6.501	$ 16.089.975
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	498	4			1.992		$ 6.501	$ 12.949.992

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	498	2			996		$ 6.501	$ 6.474.996
INSTITUTO CARACOLI	155	5			775		$ 6.501	$ 5.038.275
INSTITUTO CARACOLI	156	5			780		$ 6.501	$ 5.070.780
INSTITUTO CARACOLI	155	5			775		$ 6.501	$ 5.038.275
INSTITUTO CARACOLI	155	4			620		$ 6.501	$ 4.030.620
INSTITUTO CARACOLI	155	2			310		$ 6.501	$ 2.015.310
INSTITUTO RAFAEL POMBO	335	5			1.675		$ 6.501	$ 10.889.175
INSTITUTO RAFAEL POMBO	334	5			1.670		$ 6.501	$ 10.856.670
INSTITUTO RAFAEL POMBO	334	5			1.670		$ 6.501	$ 10.856.670
INSTITUTO RAFAEL POMBO	335	4			1.340		$ 6.501	$ 8.711.340
INSTITUTO RAFAEL POMBO	335	2			670		$ 6.501	$ 4.355.670
TOTAL			116.339	120.499	103.496	29.209	-	$2.616.545.173

TOTAL RACIONES	CANTIDAD RACIONES ENTREGADAS	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	120.499	$ 6.456	$ 777.941.544
TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	116.339	$ 8.255	$ 960.378.445
TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACION INDUSTRIALIZADA	103.496	$ 6.501	$ 672.827.496
TOTAL RACIONES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	29.209	$ 7.032	$ 205.397.688
GRAN TOTAL	369.543		$ 2.616.545.173

7.2. INFORME DE EJECUCIÓN DE RECURSOS

CLÁUSULA TERCERA-VALOR DEL CONTRATO: El valor del presente contrato corresponde a la suma de **CUARENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TRECE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE ($48.313.397.880,00).**

VALOR DEL CONTRATO	%	PERIODO									TOTAL EJECUTADO	% EJECUTADO	VALOR SIN EJECUTAR	% SIN EJECUTAR
		ENERO DE 2025	FEBRERO DE 2025	MARZO DE 2025	ABRIL DE 2025	MAYO DE 2025	JUNIO DE 2025	JULIO DE 2025	AGOSTO DE 2025	SEPTIEMBRE DE				
$ 48.313.397.880,00	100	$ 830.470.245,00	$ 2.429.937.409,00	$ 2.404.651.247,00	$ 2.001.586.194,00	$ 2.422.920.555,00	$ 1.124.380.025,00	$ 2.397.847.260,00	$ 2.204.863.236,00	$ 2.616.545.173,00	$ 18.433.201.344,00	38,15%	$ 29.880.196.536,00	61,85 %

La grafica 2. Refleja el informe de ejecución de los recursos financieros, donde se evidencia que, a corte del **30 de septiembre 2025**, se ha ejecutado el **38.15 %** del valor total del contrato por un valor ejecutado de $18.433.201.344 y esta pendiente por ejecutar el 61.85 % de los recursos por valor de $29.880.193.536

8. MALLA DE OBLIGACIONES, ACTIVIDADES REALIZADAS, EVIDENCIA Y NÚMERO DE FOLIO.

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA				
0	INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD		**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD	40022-40154
1	Cumplir con el objeto del contrato en las condiciones, calidades, plazos y capacidad establecidos en los documentos del proceso y la propuesta presentada que hacen parte integral al contrato.	Durante el presente periodo se cumplió de manera integra con el objeto del contrato, asegurando el fiel cumplimiento de las condiciones, calidades, plazos y capacidad establecidos en los documentos del proceso y en la propuesta presentada, que forman parte integral del contrato. Se ejecutaron todas las actividades y entregables conforme a lo estipulado, evidenciándose el logro de los objetivos contractuales y garantizando la satisfacción de los requerimientos establecidos.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD **ANEXO 1.** MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL.	40022-40154 40155-40212
2	Dar estricto cumplimiento al documento denominado Anexo de especificaciones técnicas – Ficha técnica el cual hace parte integral del requerimiento técnico, estudio previo, pliego de condiciones, propuesta y contrato. Así mismo dar cumplimiento al numeral 7 del presente estudio que refiere a las condiciones del servicio	Durante el presente periodo se dio estricto cumplimiento al documento denominado "Anexo de Especificaciones Técnicas – Ficha Técnica", el cual forma parte integral del requerimiento técnico, estudio previo, pliego de condiciones, propuesta y contrato. Asimismo, se atendió de manera precisa el numeral 7 del presente estudio, referente a las condiciones del servicio. Se ejecutaron todas las actividades y entregables conforme a lo estipulado, garantizando el cumplimiento integral de las especificaciones y condiciones técnicas establecidas.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD	40022-40154
3	Contar con el personal profesional y técnico idóneo para llevar a cabo las actividades señaladas en la ficha técnica y demás documentos del presente proceso	Durante el presente periodo se contó con el personal profesional y técnico idóneo, conforme a lo establecido y demás documentos del proceso. Se verificó que el equipo asignado cumpliera con los requisitos de competencia y experiencia requeridos, lo que permitió ejecutar de manera eficiente todas las actividades planificadas y asegurar la calidad en el cumplimiento del contrato.	**ANEXO 2.** RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO.	40213-40214
4	Coordinar de manera previa con el supervisor del contrato, el desarrollo de cada una de las actividades.	Durante el presente periodo se cumplió y se coordinó de manera previa y efectiva con el supervisor del contrato para el desarrollo de cada una de las actividades. Se encuentra descrito en el informe en línea de ejecución N°9 período del 01 al 30 de septiembre de 2025 – cd.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD	40022-40154
5	Tener en cuenta las recomendaciones e instrucciones del supervisor del contrato de acuerdo a las condiciones de ejecución estipuladas en el análisis de conveniencia y oportunidad.	Durante el presente periodo se atendieron y aplicaron las recomendaciones e instrucciones emitidas por el supervisor del contrato, de acuerdo a las condiciones de ejecución estipuladas en el análisis de conveniencia y oportunidad. Se registraron y documentaron las orientaciones recibidas, garantizando que todas las actividades se desarrollaran en línea con dichos lineamientos, lo que permitió optimizar la operación y cumplir con los estándares contractuales establecidos. Durante este periodo se participó de los siguientes comités de seguimientos:	**ANEXO 3.** COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES **ANEXO 4.** COPIAS DEACTAS REUNIONES DE COMITES CAES	40215-40219 40220-40250

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
		• **Comité Seguimiento PAE 11/09/2025** Durante este periodo se participó de los siguientes comités CAEs: • **Instituto Gabriel García Márquez.** • **Colegio Metropolitano del Sur** • **Colegio Ecológico de Floridablanca** • **Colegio Técnico Microempresarial El Carmen** • **Colegio Técnico Industrial José Elías Puyana**		
6	Prestar el servicio objeto del contrato de acuerdo con los precios y valores unitarios propuestos en los requerimientos y especificaciones técnicas presentadas en la propuesta, lo cual constituye parte integral del contrato.	Se prestó el servicio objeto del contrato conforme a los precios y valores unitarios establecidos en los requerimientos y especificaciones técnicas presentados en la propuesta, los cuales constituyen parte integral del contrato. Se garantizó que todos los procesos de ejecución y facturación se ajustaran a las condiciones contractuales, evidenciando la correcta aplicación de la metodología y asegurando la satisfacción de los parámetros técnicos y financieros establecidos.	**ANEXO 5.** CERTIFICADO DE COBERTURA **ANEXO 6.** EJECUCION DE RECURSOS **ANEXO 7.** CERTIFICADO INEJECUCION DE RECURSOS	40251-40261 40262-40263 40264-40265
7	Suscribir todas las actas de ejecución y aquellas que se surtan en el desarrollo del contrato por parte del coordinador designado	Se suscribieron todas las actas de ejecución y las generadas en el desarrollo del contrato, de conformidad con lo estipulado, por parte del coordinador designado. Durante el periodo de ejecución se realizaron liberaciones semanales los productos entregados en modalidad ración industrializada, modalidad comida caliente transportada de igual manera se realizó la verificación semanal de los productos entregados en ración preparada en sitio. Ver anexos Se asistieron a reuniones convocadas por parte de representantes de la supervisión del PAE de la Entidad Territorial. Se anexa actas de reuniones semanales. Durante este periodo se participó de los siguientes comités de seguimientos: • **Comité Seguimiento PAE 11/09/2025**	**ANEXO 8.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO **ANEXO 3.** COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES.	40266-40544 40545-40628 40629-41060 40215-40219
8	Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato y/o que se adquirida por motivos del desarrollo del objeto contractual, aún después de terminado el contrato.	Se mantuvo la reserva y confidencialidad de toda la información suministrada para el desarrollo del objeto del contrato, así como de aquella adquirida por motivos del desarrollo contractual, incluso una vez finalizado el contrato. Se implementaron las medidas de seguridad y protocolos necesarios para garantizar la protección de la información, cumpliendo en todo momento con los lineamientos establecidos y las normativas vigentes en materia de confidencialidad.	**ANEXO 11.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER LA RESERVA Y CONFIDENCIALIDAD DE TODA LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA PARA EL DESARROLLO DEL	41061-41062

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			OBJETO DEL CONTRATO.	
9	Cumplir con las obligaciones contenidas en el artículo 18 del decreto 0723 del 15 de abril de 2013, referente al examen médico ocupacional, cuando a ello haya lugar, el cual se deberá practicar a partir del perfeccionamiento del presente contrato y entregar el certificado respectivo que acredite dicho examen al supervisor del mismo, quien a su vez lo hará llegar a la oficina de contratación.	Se cumplió con las obligaciones establecidas en el artículo 18 del Decreto 0723 del 15 de abril de 2013, relativas al examen médico ocupacional, practicado oportunamente a partir del perfeccionamiento del contrato. Se realizó el examen y se obtuvo el certificado correspondiente, el cual fue entregado al supervisor del contrato para su posterior remisión a la oficina de contratación, cumpliendo así con lo estipulado.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.
10	Brindar el servicio, suministro u obra requeridos, de acuerdo a la propuesta técnica y económica presentada, previa solicitud realizada por el supervisor del contrato o quien este delegue. (Sobre los servicios prestados sin la autorización del supervisor del contrato, el municipio no reconocerá suma alguna).	Se brindó el servicio de suministro requeridos, en estricto cumplimiento de la propuesta técnica y económica presentada, y previo a la solicitud formal realizada por el supervisor del contrato o su delegado. Se verificó que todas las actividades ejecutadas contaran con la autorización correspondiente, asegurando que únicamente se prestaran aquellos servicios aprobados, de acuerdo con lo establecido, lo que permitió garantizar la conformidad y transparencia en el desarrollo del contrato.	**ANEXO 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	42469-43057
11	Prestar el objeto del contrato dentro del término y los sitios acordados a partir de las autorizaciones emitidas por el supervisor del contrato.	Se prestó el objeto del contrato dentro del término y en los sitios acordados, conforme a las autorizaciones emitidas por el supervisor del contrato. Se ejecutaron todas las actividades programadas, garantizando el cumplimiento de los plazos y la correcta ubicación de los servicios, suministros u obras, tal como se estipuló contractualmente. La ejecución fue debidamente documentada, evidenciando la adherencia a lo establecido en el contrato.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD	40022-40154
12	Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más y presentarse al municipio de Floridablanca, en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente Acta de Liquidación o la firma de cualquier documento relacionado con el proceso contractual.	Se mantuvo actualizado el domicilio durante el presente periodo, cumpliendo con lo establecido. Asimismo, se presentó oportunamente en el Municipio de Floridablanca para la suscripción del Acta de Liquidación y para la firma de cualquier otro documento relacionado con el proceso contractual, de acuerdo con los requerimientos emitidos por la entidad.	**ANEXO 12.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER ACTUALIZADO EL DOMICILIO DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN	41063-41064
13	Defender en todas sus actuaciones los intereses del MUNICIPIO y de los fondos a su cargo según corresponda y obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales.	Durante el presente periodo no se presentó ninguna oportunidad para defender en todas las actuaciones los intereses del MUNICIPIO y de los fondos a su cargo, se actuó con lealtad y buena fe durante todas las etapas del proceso contractual.	**ANEXO 13.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION EL CUAL SE ACTUÓ CON LEALTAD Y BUENA FE DURANTE TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO CONTRACTUAL EN EL PERÍODO DE EJECUCIÓN.	41065-41066

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
14	Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo (cuando aplique).	Se mantuvieron vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos estipulados, actualizando la documentación correspondiente y asegurando la continuidad de las mismas durante la vigencia contractual.	Soportes entregados en el *informe de ejecución No. 1 mes de enero, anexo 10 con folios del 4957 al 4968.*	Soportes entregados en el *informe de ejecución No. 1 mes de enero, anexo 10 con folios del 4957 al 4968.*
15	Garantizar durante toda la ejecución del contrato la aplicación de las medidas necesarias de protección y bioseguridad de todos los trabajadores y de los usuarios.	Se garantizó la aplicación de las medidas de protección y bioseguridad para todos los trabajadores y usuarios durante la ejecución del contrato, implementando y monitoreando los protocolos establecidos para cumplir con las normativas vigentes y salvaguardar la integridad de las personas.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.
16	El contratista deberá suministrar al personal la dotación adecuada correspondiente a sus labores, procurando que su presentación personal sea óptima y de acuerdo a las especificaciones técnicas mínimas que se detallan a continuación, en referencia a la calidad y tipo de materiales (el diseño y demás particularidades de la dotación son de la autonomía de la entidad contratista).	Se suministró al personal la dotación adecuada para el desempeño de sus labores, asegurando que la presentación personal fuera óptima y cumpliendo con las especificaciones técnicas mínimas en cuanto a calidad y tipo de materiales. La entrega se realizó conforme a los lineamientos internos de la entidad contratista, documentándose debidamente el proceso.	**ANEXO 14.** RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO; HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, BPM, EXAMENES MEDICOS, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION	41067-41122
17	Cumplir con las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo. Esta obligación será verificada por el supervisor con los siguientes documentos, en caso de que aplique: · La autoevaluación del SGSST o autoevaluaciones del año en curso. Conforme al resultado de la autoevaluación que aporte el contratista, este asume unas obligaciones que están expresas en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019, las cuales serán verificadas por el supervisor según sea el caso. · Plan de Trabajo del SG-SST acorde a la autoevaluación o autoevaluaciones del año en curso. · En los contratos donde el contratista deba dotar de elementos de protección personal, el supervisor debe constatar en	Se cumplió con las disposiciones del Decreto 1072 de 2015 (Capítulo 6) y la Resolución 0312 de 2019, así como con las demás normativas vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo, Durante el presente mes en ejecución, está soportado en las evidencias que consta de: *Ficha técnica de capacitación *Listados de asistencia. Para el personal de ingreso durante el periodo en ejecución, los siguientes soportes: *Evaluación de inducción y reinducción en SST *Formato de Inducción.	**ANEXO 15.** FICHA TECNICA DE CAPACITACIÓN, LISTADOS DE ASISTENCIA Y EVALUACIONES DEL SST DEL PERSONAL DEL PERIODO **ANEXO 16.** EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST Y FORMATO DE INDUCCCION DEL PERSONAL DE INGRESO DEL PERIODO.	41123-41135 41136-41146

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	campo dicha obligación y solicitar al contratista formato de entrega de los elementos de protección personal que lleve la firma de los trabajadores que están prestando sus servicios en el Municipio de Floridablanca, dejando todas las evidencias en el informe parcial de supervisión y debe ser revisada en cada pago.			
18	Informar oportunamente al Municipio a través del supervisor, sobre cualquier irregularidad que se presente en la ejecución del contrato	En este período de ejecución no se presentó ninguna irregularidad. Se anexa certificado por parte del Representante Legal.	**ANEXO 17.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN NO SE PRESENTARON IRREGULARIDADES.	41147-41148
19	Obrar con buena fe, evitando dilaciones y en trabamientos que puedan presentarse durante la ejecución del contrato	Se actuó con total buena fe y se evitaron dilaciones o trabamientos durante la ejecución del contrato, asegurando una operatividad ágil y eficiente que permitió cumplir con los objetivos y plazos establecidos.	**ANEXO 0** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD	40022-40154
20	No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho.	Se mantuvo una postura firme y ética, no accediendo a peticiones o amenazas de terceros que actuaran al margen de la ley, lo cual garantizó la integridad y transparencia en la toma de decisiones y en la ejecución del contrato. Se anexa certificado por parte del Representante Legal	**ANEXO 18.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER UNA POSTURA FIRME Y ÉTICA, NO ACCEDIENDO A PETICIONES O AMENAZAS DE TERCEROS QUE ACTUARAN AL MARGEN DE LA LEY, LO CUAL GARANTIZÓ LA INTEGRIDAD Y TRANSPARENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN	41149-41150
21	Cumplir con las demás obligaciones que contribuyan a garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del presente contrato.	Se cumplieron todas las obligaciones adicionales requeridas para garantizar el cabal cumplimiento y la ejecución integral del contrato, adoptando las medidas necesarias para mantener la calidad y continuidad del servicio contratado.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD	40022-40154
22	Presentar mensualmente al supervisor encargado de ejercer la vigilancia y control del contrato que se suscriba, la constancia del pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social (Salud,	Se presenta al supervisor la constancia de pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensiones y Riesgos Laborales) y de los aportes parafiscales (SENA, ICBF y Caja de Compensación Familiar) correspondientes a la nómina de empleados,	**ANEXO 19.** DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y	41151-41169

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	Pensiones y Riesgos Laborales) e igualmente, el pago de los aportes parafiscales (SENA, ICBF y Caja de Compensación Familiar) por concepto de la nómina de sus empleados o contratistas	respaldando cada entrega con la documentación pertinente para efectos de control.	PERSONAL ADMINISTRATIVO	
23	Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta de liquidación del contrato, conjuntamente con el/la supervisor/a del mismo, cuando corresponda.	Se suscribieron de manera oportuna el acta de inicio, en conjunto con el supervisor asignado, cumpliendo con los plazos y condiciones establecidos para la formalización del contrato.	Soporte entregado en el *informe de ejecución No. 1* mes de enero en el *anexo 16* con folios del *6725 al 6727.*	Soporte entregado en el *informe de ejecución No. 1* mes de enero en el *anexo 16* con folios del *6725 al 6727*
24	Dar cumplimiento al pago de los aportes al sistema de seguridad social de acuerdo a la ley 828 de 2003, modificatoria del artículo 50 de la ley 789 de 2002	Se efectuaron puntualmente los pagos correspondientes a los aportes al sistema de seguridad social, de conformidad con lo establecido en la Ley 828 de 2003 (modificatoria del artículo 50 de la Ley 789 de 2002), y se conservaron los comprobantes de pago para su verificación.	**ANEXO 19.** DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	41151-41169
25	Toda modificación parcial o total de las especificaciones y cantidades de los elementos u objetos de la presente contratación deben ser aprobados por el ordenador del gasto previo concepto favorable de la supervisión del mismo.	Durante el presente periodo no se modificaron parcial o total las especificaciones y cantidades de los elementos objetos de la presente contratación. Se anexa certificado del representante legal.	**ANEXO 20.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN NO SE PRESENTARON MODIFICACIONES NI PARCIAL NI TOTAL EN LAS ESPECIFICACIONES Y CANTIDADES DE LOS ELEMENTOS OBJETOS DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN .	41170-41171
26	Entregar al funcionario designado para ejercer la vigilancia y control del contrato, las pruebas de entrega, con el ánimo de verificar las mismas.	Se entregaron oportunamente al funcionario designado las pruebas de entrega, permitiendo la verificación de la conformidad y correcta ejecución de los suministros y servicios, y se archivaron los respectivos documentos para efectos de control.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD	40022-40154
27	Atender los requerimientos hechos por el supervisor y en caso de no ser posible, emitir, por escrito, una explicación que fundamente este hecho	Se atendieron puntualmente todos los requerimientos realizados por el supervisor, garantizando la comunicación efectiva y el registro de las incidencias.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD	40022-40154
28	Cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas y económicas presentadas en la propuesta.	Se cumplió con todas las especificaciones técnicas y económicas establecidas en la propuesta, ejecutando el objeto contractual de manera integral y conforme a los parámetros definidos, lo que permitió evidenciar el cumplimiento de los requerimientos y estándares establecidos.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD	40022-40154
29	Las demás que surjan en desarrollo y ejecución del contrato y que tenga relación con el objeto contractual.	Durante el periodo de ejecución, se realizó el informe del programa de sobras de alimentos cocidos, a todas las sedes educativas de la modalidad preparada en sitio, y se registraron las cantidades de comida generadas al final de	**ANEXO 38.** ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS E	1823-41924

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
		cada jornada, y las mediciones se realizaron en litros para facilitar la comparación y el análisis., y las encuestas de satisfacción a los beneficiarios del programa. Ver anexo.	INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS.	
OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA				
No. Obligacion	**OBLIGACION**	**ACTIVIDAD REALIZADA**	**EVIDENCIA**	**No FOLIO**
1	Cumplir con las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 16 / 09 / 15, así como las establecidas en la resolución 335 del 2021 emitida por la Unidad Alimentos Para Aprender (UApA), y sus respectivos anexos y la Resolución 2674 de 2013.	Se dio cumplimiento con las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 16 / 09 / 15, así como las establecidas en la resolución 335 del 2021 para dar cumplimiento al Programa de Alimentación Escolar durante el presente periodo incluidos los anexos y la Resolución 2674 de 2013 en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD.	40022-40154
2	Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.	No se presentó la necesidad de informar por escrito a la entidad contratante, al supervisor y al Rector de las instituciones educativas, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impiden el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con lo establecido en la Resolución 335 del 2021, teniendo en cuenta que no se presentaron durante el periodo.	Teniendo en cuenta que no se presentaron deficiencias, daños o fallas que impidieran el adecuado funcionamiento del programa, no se requirió la necesidad de reportar o informar a la ETC.	Teniendo en cuenta que no se presentaron deficiencias, daños o fallas que impidieran el adecuado funcionamiento del programa, no se requirió la necesidad de reportar o informar a la ETC
3	Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.	Se garantizó que el personal manipulador de alimentos cumpliera con la normativa sanitaria vigente, el funcionamiento del PAE, y todo lo relacionado con minutas patrón, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite de acuerdo al Programa de Alimentación Escolar y las obligaciones del mismo. Se resalta que se responde por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa en el presente periodo.	**ANEXO 21.** FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION AL PERSONAL EN CALIDAD E INOCUIDAD **ANEXO 22.** MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 23.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 66.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	41172-41196 41197-41206 41207-41243 43058-43122

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
4	Acatar lo indicado en las minutas patrón establecidas por la Entidad.	Se acataron todas las orientaciones e instrucciones de las minutas patrón, ejecutando satisfactoriamente el suministro del Programa de Alimentación Escolar en las todas instituciones educativas tanto urbanas como rurales del Municipio de Floridablanca, igualmente todas las obligaciones según la Resolución 335 de 2021, como evidencia de la actividad nos permitimos adjuntar las Remisiones de Viveres que son congruentes con las Minutas Patrón aprobadas.	**ANEXO 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	42469-43057
5	Poner a disposición el menaje y utensilios requeridos en cada una de las Instituciones Educativas para garantizar la adecuada prestación del servicio.	Se cumplió oportunamente con la entrega del menaje y utensilios requeridos en cada una de las Instituciones Educativas para garantizar la adecuada prestación del servicio según los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar y sus estándares mínimos en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 24.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	41244-41248
6	Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con él y plan establecido. Garantizar el mantenimiento locativo de los comedores escolares (Mallas, angeos, trampa de grasa, sifones, espacios entre piso y puerta), con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos.	se garantizó el correcto funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilizaran de manera adecuada, igualmente la realización oportuna de los mantenimientos preventivo y correctivo de acuerdo con el plan establecido. De acuerdo a la resolución 335 de 2021 se garantizó el mantenimiento, con el fin de minimizar el riesgo, que puedan afectar la calidad de los alimentos en la entrega del Programa en el Municipio de Floridablanca. Mantenimientos del periodo en ejecución se realizaron a las siguientes sedes educativas: • Fundesan • Colegio Metropolitano del Sur • Instituto Comunitario Minca - A • Instituto Floricce • Fe y Alegria • Instituto Santa Ana • Colegio Técnico Vicente Azuero • Las Villas • Instituto Altos de San José • La Castellana • Ecológico Casiano Alto • Instituto Juan Pablo I • Colegio Isidro Caballero Delgado • Ecológico Casiano Bajo	**ANEXO 25.** EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA	41249-41274
7	Disponer de una bodega ubicada en el área metropolitana de Bucaramanga (incluye zona urbana, cascos urbanos de Bucaramanga, Floridablanca, Girón y Floridablanca), la cual debe tener un área mínima de 500 mts2, normativamente demarcada cada zona y contar con concepto higiénico sanitario favorable vigente. La bodega deberá cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes. Esto será verificado por el Supervisor del contrato.	Nos permitimos informar que la copia del acta de inspección sanitaria de la bodega se encuentra entregada en el ***anexo No. 1*** con *folios del 10 al 15* del informe de la etapa de alistamiento. Actualmente se cuenta con una bodega ubicada en el área metropolitana de Bucaramanga, la cual tiene un área mínima de 500 mts2, de acuerdo a la normativa vigente, se encuentra demarcada cada zona y cuenta con el concepto higiénico sanitario vigente, la bodega cumple con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes.	La copia del acta de inspección sanitaria de la bodega se encuentra en el ***anexo No. 1*** con *folios del 10 al 15* del informe de la etapa de alistamiento.	La copia del acta de inspección sanitaria de la bodega se encuentra en el ***anexo No. 1*** con *folios del 10 al 15* del informe de la etapa de alistamiento.
8	Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo	Nos permitimos informar que los soportes de los equipos de bodega, ficha técnica y su evidencia fotográfica se entregó en el informe de la etapa de alistamiento, actualmente se encuentra en revisión por parte del equipo técnico del ETC, equipos de la bodegas, las plantas de	La relación de los equipos de bodega de ensamble y sus fichas técnicas se encuentran en el ***anexo No 2,***	La relación de los equipos de bodega de ensamble y sus fichas técnicas se encuentran en el

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.	ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y se dotó con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, ***en bodega de ensamble*** como: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas, para ***planta de ensamble y/o centro de producción*** – CPA cuenta con equipos como: modulo plancha + parrilla + 6 fogones 4 freidor + horno + parrilla, estufa industrial 2 fogones sencillos, pass thru caliente 4p, refrigerador - vitrina vertical - 3 puertas de 1982 litros, sistema de cocción inteligente- i combi pro 10, basculas de piso, gramera electrónica, termómetro digital, canastillas plásticas estos equipos e instrumentos están fabricados en materiales sanitarios y cumplen con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente dando cumplimiento a las obligaciones establecidas para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.	*folios 16 y 17 y anexo* ***No 3,*** *folios 18 al 32.* La relación de los equipos de la planta de ensamble y/o centro de producción de alimentos – CPA y sus fichas técnicas se encuentran en el ***anexo No 10,*** *folios 645 y 646* **y** ***anexo No. 11,*** *folios 647 al 703* del informe de alistamiento del contrato.	***anexo No 2,*** *folios 16 y 17 y anexo* ***No 3,*** *folios 18 al 32.* La relación de los equipos de la planta de ensamble y/o centro de producción de alimentos – CPA y sus fichas técnicas se encuentran en el ***anexo No 10,*** *folios 645 y 646* **y** ***anexo No. 11,*** *folios 647 al 703* del informe de alistamiento del contrato.
9	En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	Se resalta que no se presentó la necesidad de reemplazar al personal que por su estado de salud representara un riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes dando así cumplimiento a los adecuados procesos en la manipulación de alimentos en las sedes educativas en el Municipio de Floridablanca.	Para este periodo no se presentó la necesidad de reemplazar personal por riesgo por su estado de salud.	Para este periodo no se presentó la necesidad de reemplazar personal por riesgo por su estado de salud.
10	Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.	Se realizó la entrega de los víveres e insumos en los vehículos que cumplen con la documentación reglamentaria y requisitos específicos de transporte exigidos en la normatividad dando así por cumplida la entrega en cada una de las sedes educativas del Municipio de Floridablanca, la documentación de los vehículos se entregaron y fueron aprobados en la etapa de Alistamiento por parte de la ETC , se anexa la relación de los vehículos utilizados y los documentos adicionales.	**ANEXO 26.** RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	41275-41562
11	Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado de escolaridad y por tipo de complemento.	Se dio cumplimiento dentro del Programa de Alimentación Escolar a la entrega de la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado de Escolaridad, en las modalidades de Ración Industrializada, Ración preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada, para todas las sedes educativas en el Municipio de Floridablanca y como evidencia de esto se realiza entrega de una muestra de la evidencia fotográfica en las sedes educativas.	**ANEXO 1.** MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL. **ANEXO 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	40022-40154 42469-43057
12	Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grados de escolaridad establecidos en la resolución 335 del 2021 y modalidad, no se permite el	Se llevaron a cabo de acuerdo al Programa los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponía de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; se cumplió con la entrega de los alimentos e insumos acorde a los cupos atendidos, se realizó el cumplimiento de los ciclos de menús, la modalidad y los grados de Escolaridad establecidos en la Resolución 335 del 2021, y certificamos que no se permitió el transporte de alimentos con otro tipo de productos de acuerdo a la ley vigente. El operador tiene contratada una empresa externa para entrega del servicio de gas propano, el cual realiza el	**ANEXO 27.** RELACION DE PLAN RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A SEDES EDUCATIVAS, PLAN DE RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, PLAN DE RUTAS DE CENTRO DE	41563- 41570

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	transporte de alimentos con otro tipo de productos.	suministro de acuerdo a periodicidad de consumo. Ver Relación de Plan de rutas a sedes educativas. El Centro de producción de alimentos – CPA, cuenta con servicio de gas de red. Una vez verificado los productos y liberados, se realiza entrega de los insumos de alimentos, desde bodega de ensamble al centro de producción de alimentos -CPA, Y de bodega de ensamble a sedes educativas, recorridos que se realizan semanalmente, en vehículos que cumplen con la normatividad legal vigente. Ver relación de plan de rutas de bodega de ensamble a centro de producción de alimentos – *CPA*, relación de plan de rutas de bodega de ensamble a sedes educativas. Para distribuir los alimentos preparados del centro de producción a las sedes educativas, se realiza en un vehículo exclusivo para la modalidad de comida caliente transportada- CCT, el cual fue presentada su documentación desde la etapa de alistamiento, cumpliendo con la normatividad legal vigente. Ver relación plan de rutas de Centro de producción a sedes educativas. El operador cuenta con ruta única y exclusiva para entrega de insumos de limpieza y desinfección, mensualmente realiza dichos recorridos a todas las sedes educativas y al centro de producción de alimentos- *CPA*. Ver relación de plan de rutas insumos de limpieza y desinfección.	PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL	
13	Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo Técnico Calidad e Inocuidad".	Se dio cumplimiento a la implementación de los controles necesarios garantizando la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo Técnico Calidad e Inocuidad" de acuerdo a la normatividad vigente.	**ANEXO 22.** MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 8.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	41197-41206 42469-43057 40266-40544 40545-40628 40629-41060
14	Entregar mensualmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los	Se realizó la entrega mensual de los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento modalidad ración industrializada,	**ANEXO 8** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS	40266-40544

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.	modalidad comida caliente transportada y modalidad ración preparada en sitio dentro de la supervisión del Programa, tales como el análisis de liberación y verificación semanal en donde se identificó claramente el alimento, el lote, la fecha de vencimiento, la fecha de elaboración de los análisis, el concepto de los análisis y el mes al que corresponde dicho reporte dentro del Programa de Alimentación de Escolar.	RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	40545-40628 40629-41060
15	Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015, Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.	Para el presente periodo se realizó muestreo microbiológico a los alimentos considerados de alto riegos por parte de los respectivos proveedores para el procedimiento tanto de verificación de los alimentos a utilizar en la modalidad preparada en sitio y procedimiento de liberación para los alimentos de modalidad ración industrializada, alimentos de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015, Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyen, adicionen o modifiquen; de acuerdo como lo determina la Entidad Territorial, su periodicidad y los términos definidos en la normatividad vigente para el Municipio de Floridablanca. . Durante el presente período de ejecución, se cumplió y se realizó toma de muestras según el plan y cronograma de muestreo microbiológico, tanto de muestras específicas, igualmente tomas de muestras en la sede educativa: • Instituto Altos de San José. Se realizó contramuestras de la veeduría de Comité de Transparencia por Santander, en la sede educativa: * Instituto José A. Morales. *Ver anexo 28.*	**ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO **ANEXO 28.** RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL	40629-41060 41571-41607
16	Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	Se verificó y aseguró que todos los productos alimenticios, cuya naturaleza lo exige, contaran con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, según la normatividad vigente. La documentación correspondiente se revisó y se mantuvo actualizada, garantizando la legalidad y seguridad de los productos ofertados.	**ANEXO 8.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA. **ANEXO 9.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	40266-40544 40545-40628 40629-41060

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
17	Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Se realizó el suministro de los alimentos cumpliendo con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen dentro de la ejecución del contrato. En los procedimientos de verificación semanal de alimentos en modalidad preparado en sitio y liberación de productos en modalidad ración industrializada y modalidad comida caliente transportada, se garantiza que todos los alimentos cuentan con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad vigente según la naturaleza y especificaciones de cada producto.	**ANEXO 8.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA. **ANEXO 9.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	40266-40544 40545-40628 40629-41060
18	Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.	Se realizó la respectiva remisión de entrega de víveres para los diferentes tipos de complementos alimentarios entregados para las instituciones educativas y se usó los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada sede Se dejo copia de la remisión en los comedores Escolares dentro del Programa para el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	42469-43057
19	Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.	Se realizó el cumplimiento de la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en todas las sedes de acuerdo a la normativa vigente. Dichos productos son entregados únicamente en una ruta especifica mensual para todas las sedes educativas del municipio de Floridablanca.	**ANEXO 66.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	43058-43122
20	Elaborar e implementar el ciclo de menú de ración industrializada, de acuerdo a lo establecido en la minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" - Resolución No. 335 de 2021, o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, y el alcance del contrato. Así mismo, implementar los ciclos de menú complemento	Se llevó a cabo la elaboración e implementación de los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" y aprobadas por las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, también se realizaron los cambios de menú para los casos contemplados en la resolución 335 de 2021 y se tuvo en cuenta la autorización del supervisor del contrato, como soporte de la actividad, nos permitimos entregar las remisiones de entrega de víveres que soportan los ciclos de menús y las Planillas de Entrega a los beneficiarios.	**ANEXO 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 67.** PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	42469-43057 43123-43920

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	AM-PM y complemento Almuerzo, de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial. Y realizar cambios de menú sólo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor del contrato.			
21	Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de Estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN y/o UApA; asimismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones, aplicando los protocolos de Suplencias o repitencia, en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado y se obliga a mantenerlo impreso y que repose en las carpetas de registro documental en el comedor escolar. Y asi mismo Acatar las novedades que se hayan presentado en dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar, con el fin de entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.	Se realizó el respectivo seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados en cada una de las sedes a los beneficiarios atendidos, mediante el formato de control de asistencia diaria y certificado de cobertura atendida debidamente revisado, validado y firmado por parte del rector de cada Institución Educativa.	**ANEXO 5.** CERTIFICADO DE COBERTURA **ANEXO 67.** PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	40251-40261 43123-43920
22	Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con lo establecido en el "Anexo Técnico Compras Públicas Locales de la Resolución No. 000335 de 2021	Durante la ejecución del presente periodo del Programa de alimentación Escolar PAE del municipio de Floridablanca, se realizaron compras públicas de alimentos a pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria de conformidad a la LEY 2046 de 2020 Superiores al 30%, para lo cual nos permitimos anexar los respectivos informes de esta compras y copia de las facturas que soportan las mismas, el cual se describe los valores y porcentajes de compras totales de alimentos en general, compras totales de alimentos dentro del departamento de Santander, compras totales de alimentos agropecuarios y finalmente el valor de compras públicas de alimentos a pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria de	**ANEXO 29.** CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	41608-41623

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
		conformidad a la LEY 2046 de 2020 para el periodo del mes en ejecución. Ver anexos.	**ANEXO 30.** FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 31.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 32.** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE. **ANEXO 33** CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	41624-41657 41658-41671 41672-41675 41676-41678
23	Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos, en caso de ser población mayoritaria en alguna sede educativa, de acuerdo a los establecido en la resolución 335 del 2021.	Se certifica que no se brindó atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos, en caso de ser población mayoritaria en alguna sede educativa, teniendo en cuenta que el Municipio de Floridablanca no cuenta con dicha caracterización.	No se requiere brindar atención diferencial teniendo en cuenta que con contamos con focalización de grupos étnicos.	No se requiere brindar atención diferencial teniendo en cuenta que con contamos con focalización de grupos étnicos.
24	Informar periódicamente a la Entidad Territorial, UApA, al MEN, a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Se garantizó la entrega de la información mensual a la Entidad Territorial y equipo de supervisión del Programa, con respecto al avance operativo, administrativo y financiero del contrato vigente a través del sistema de monitoreo y control establecido para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca y se presenta como evidencia en la presente obligación.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD .	40022-40154

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
25	Realizar y aplicar los protocolos de Bioseguridad, en cumplimiento a las normas establecidas por el Ministerio de Salud, en el marco de la emergencia e implementación del plan de alternancia establecido por la entidad territorial, donde el operador debe garantizar la prestación del servicio en las sedes educativas que así lo requiera bajo las modalidades definidas por la Entidad Territorial, acogiendo las medidas legales vigentes que le apliquen	Nos permitimos informar que actualmente no contamos con exigencia por parte del ministerio de Salud de implementación de protocolos de bioseguridad debido a que no se cuenta con una declaratoria de emergencia sanitaria, sin embargo, desde la ejecución del programa se cuenta con un protocolo implementado con el fin de garantizar el uso diario de tapabocas, lavado y desinfección de manos, protocolos de limpieza y desinfección de ambiente, equipos, utensilios y alimentos. El operador realiza la entrega de implementos de aseo y desinfección con el fin de reforzar y garantizar los procesos bioseguridad.	**ANEXO 66.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	43058-43122
26	Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.	Se realizó el mantenimiento correctivo de los equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos según normativa. Para los casos donde no se pudo realizar el mantenimiento inmediato o se requirió retirar el equipo de la institución para su reparación, se garantizó la disponibilidad permanente de un equipo de características similares para suplir la función del equipo en reparación, de esta manera no se interrumpió la prestación del servicio en las sedes educativas que lo requirieron para el buen funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar. Mantenimientos del periodo en ejecución se realizaron a las siguientes sedes educativas: • Fundesan • Colegio Metropolitano del Sur • Instituto Comunitario Minca - A • Instituto Floricce • Fe y Alegría • Instituto Santa Ana • Colegio Técnico Vicente Azuero • Las Villas • Instituto Altos de San José • La Castellana • Ecológico Casiano Alto • Instituto Juan Pablo I • Colegio Isidro Caballero Delgado • Ecológico Casiano Bajo • Fundesan • Instituto El Porvenir	**ANEXO 25.** EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA	41249-41274

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
27	Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así como en bodega.	Se garantizó la identificación y señalización de los avisos elaborados en material lavable, muestras que se presentaron en el informe de la etapa de alisamiento. Todas las áreas de las sedes educativas se encuentran respectivamente señalizadas y en caso se presentarse daño en algún afiche, se realiza la respectiva reposición del mismo. Para este periodo se realizó el muestreo de evidencias fotográficas de señalización de áreas en las siguientes Sedes Educativas: • **Instituto Juan Pablo I** • **Instituto Manuela Beltrán** • **Instituto José A. Morales** Se anexa muestreo de señalización en bodega de ensamble. Ver anexo	Muestras de afiches de señalización entregados en el *anexo No 25 Folios 688 al 708* del informe de alistamiento del contrato. **ANEXO 34.** MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 35.** MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS BODEGA DE ENSAMBLE	41679-41687 41688-41689
28	Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UapA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control	Durante el periodo se atendieron las visitas a los diferentes comedores Escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UapA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control para el buen funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar,	**ANEXO 51.** ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE **ANEXO 52**. ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS – *CPA*	42238-42251 42252-42259
29	Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.	Durante este periodo se participó de los siguientes comités de seguimientos: • **Comité Seguimiento PAE 11/09/2025** Durante este periodo se participó de los siguientes comités CAEs: • **Instituto Gabriel García Márquez.** • **Colegio Metropolitano del Sur** • **Colegio Ecológico de Floridablanca** • **Colegio Técnico Microempresarial El Carmen** • **Colegio Técnico Industrial José Elías Puyana**	**ANEXO 3.** COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES **ANEXO 4.** COPIAS DEACTAS REUNIONES DE COMITES CAES	40215-40219 40220-40250
30	Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.	Durante el periodo de ejecución, se realizó el informe del programa de sobras de alimentos cocidos, a todas las sedes educativas de la modalidad preparada en sitio, y se registraron las cantidades de comida generadas al final de cada jornada, y las mediciones se realizaron en litros para facilitar la comparación y el análisis., y las encuestas de satisfacción a los beneficiarios del programa. Ver anexo. Se anexa muestreo de señalización en sedes educativas de ficha técnica visible del programa y canales de atención al ciudadano. Para este periodo se realizó el muestreo de evidencias fotográficas de señalización de fichas técnicas y canales de atención en las siguientes Sedes Educativas: • **Instituto Juan Pablo I** • **Instituto Manuela Beltrán** • **Instituto José A. Morales**	**ANEXO 38.** ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS – INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS. **ANEXO 39.** MUESTREO DE SEÑALIZACION FICHA TECNICA DEL PROGRAMA Y CANALES DE ATENCION EN SEDES EDUCATIVAS	41823-41924 41925-41928
31	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el	Se realiza apoyo a las acciones y estrategias para el fomento de hábitos de alimentación saludable, mediante	**ANEXO 40**. INFORME DE EJECUCION Y	41929-41948

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial, UapA y/o del MEN.	la implementación y puesta en marca de nuestro programa educativo en buenos hábitos saludables, Programa y cronograma que fue presentado y aprobado en la etapa de alistamiento del contrato. Actualmente se encuentra en ejecución y para el presente periodo se hace entrega del consolidado de avance del mismo y los respectivos soportes correspondientes al periodo del presente informe	AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	
32	Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas con jornada única que se encuentran bajo la modalidad de Ración para Preparar en Sitio.	Se garantizó el suministro de agua potable en los comedores Escolares de las sedes educativas para todo el Municipio con jornada única que se encuentran bajo la modalidad de ración preparada en sitio dando cumplimiento a la resolución 335 de 2021. Todas las sedes educativas en modalidad ración preparada en sitio Jornada única cuentan con suministro de agua potable directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga (AMB).	**ANEXO 41.** RELACION DE SEDES EDUCATIVAS JORNADA UNICA Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.	41949-41951
33	Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de Ración para preparar en sitio.	Se garantizó el suministro de agua potable en los comedores Escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de ración preparada en sitio dando cumplimiento a la resolución 335 de 2021 en el Municipio de Floridablanca. Las sedes educativas en modalidad ración preparada en sitio ubicadas en zona rural cuentan con suministro de agua potable en algunos casos directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga o de acueductos rurales locales, y se realiza el protocolo de hervido de agua para todas las preparaciones de jugos de frutas en la modalidad almuerzo, todas las preparaciones del complemento preparado requieren obligatoriamente proceso de cocción, hervido de agua y alimentos. Se anexa certificado del representante legal y resultados del acueducto metropolitano de Bucaramanga. Durante el período en ejecución, se realizó muestreo microbiológico en la sede educativa: Instituto Altos de San José.	**ANEXO 28.** RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL **ANEXO 42.** RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES CON SUMINISTRO DE AGUA POTABLE Y RESULTADO DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.	41571-41607 41952-41954
34	Realizar de forma periódica en cumplimiento a la normatividad legal vigente muestreo de calidad de agua de PH y cloro residual en las sedes educativas donde se presta servicio bajo la modalidad de Ración Preparada en sitio según la Resolución 2115 del 2007.	Se garantizó de forma periódica el cumplimiento de la normatividad legal vigente haciendo muestreo diario de calidad de agua de PH y cloro residual en todas las sedes educativas donde se presta servicio bajo la modalidad de ración preparada en sitio según la Resolución 2115 del 2007, en el cual se cuenta con kit de medición de Ph y cloro, para su respectiva medición y es registrado los resultados en el formato de control y calidad de agua potable. Se anexa un muestreo de formatos diligenciados en sedes educativas de control de calidad de agua potable.	**ANEXO 28.** RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL **ANEXO 43.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE	41571-41607 41955-41961
35	Suministrar los utensilios y menaje faltante necesario para la preparación y suministro de los alimentos, los cuales serán dispuestos en calidad de préstamo por parte del operador, de lo cual deberá dejar un acta con la relación del equipo y menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el	se realizó el suministro de los utensilios y menaje faltante necesario para la preparación y suministro de los alimentos, los cuales estuvieron dispuestos en calidad de préstamo, se diligenció acta con la relación del equipo y menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el operador y el delegado de la sede educativa dando por cumplida la presente obligación.	**ANEXO 24.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	41244-41248

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	operador y el delegado de la sede educativa			
36	Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE	Nos permitimos certificar que en el presente periodo se dio respuesta oportuna a los requerimientos realizados, teniendo en cuenta que no se recibieron solicitudes por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE del Municipio de Floridablanca. A su vez, nos permitimos entregar, la relación y soportes de las respuestas a los Hallazgos realizados por la ETC, la veeduría de transparencia por Santander, relación y soportes de SPQRS, durante el periodo en ejecución.	**ANEXO 36.** RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 37.** RELACIÓN Y SOPORTES DE SPQRS.	41690-41811 41812-41822
37	Garantizar que el personal dispuesto para el desarrollo del contrato cuente con los implementos e indumentaria necesaria para el desarrollo de sus actividades y dar cumplimiento a los parámetros de ejecución del PAE.	Se garantizó de acuerdo a la normativa vigente que el personal dispuesto para el desarrollo del contrato cuente con los implementos e indumentaria necesaria para el desarrollo de las actividades y se dio cumplimiento a los parámetros de ejecución del PAE cumpliendo con este requisito legal, nos permitimos informar que los formatos de entrega de dotación fueron entregados en la Etapa de Alistamiento presentada a la entidad, se realiza la entrega de dotación del personal que ingreso durante el periodo.	**ANEXO 14.** RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO; HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, BPM, EXAMENES MEDICOS, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION	41067-41122
38	Las demás que apliquen y que sean requeridas para la ejecución del contrato, según naturaleza y alcance.	Se garantizó que los demás requerimientos aplicables y que fueron requeridos para la ejecución del contrato se cumplieran según su naturaleza y alcance dentro del Programa vigente para el buen funcionamiento del PAE en el Municipio de Floridablanca, como evidencia de la presente, nos permitimos anexar muestreo de la evidencia fotográfica de las sedes educativas como soporte de las entregas realizadas en el periodo. A su vez, nos permitimos entregar, la relación y soportes de las respuestas a los Hallazgos realizados por la ETC, la veeduría de transparencia por Santander, relación y soportes de SPQRS, durante el período en ejecución. Se realizó encuestas de satisfacción y análisis del programa de sobras de alimentos cocidos en las sedes educativas con modalidad preparado en sitio. Ver anexo.	**ANEXO 1.** MUESTREO EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES EDUCATIVAS DURANTE LA EJECUCION MENSUAL **ANEXO 36.** RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 37.** RELACIÓN Y SOPORTES DE SPQRS. **ANEXO 38.** ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS – INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS.	40022-40154 41690-41811 41812-41822 41823-41924

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
39	Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones o sedes educativas oficiales no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de los elementos, insumos o demás que requiera para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas	Durante la ejecución del presente periodo, se adecuaron los procesos de logística y se dispusieron de todos los elementos, insumos de víveres, insumos de aseo, entrega de gas propano donde aplique, el cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas a todas las sedes educativas, dando así por cumplida la obligación durante el presente periodo. Se anexa la relación mensual del plan de rutas,	**ANEXO 26.** RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES. **ANEXO 27.** RELACION DE PLAN RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A SEDES EDUCATIVAS, PLAN DE RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, PLAN DE RUTAS DE CENTRO DE PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL	41275-41562 41563- 41570
40	El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato la vinculación del personal que ofrezca en el factor de calidad, cumpliendo con los perfiles y todos los requisitos exigidos por la Entidad. A su vez y durante la fase de operación del Programa en la cual se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación	Se garantizó durante la ejecución del presente periodo la vinculación del personal cumpliendo con los perfiles y todos los requisitos exigidos por la entidad, dando así por cumplida la obligación durante el presente periodo.	**ANEXO 2.** RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. **ANEXO 14.** RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO; HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, BPM, EXAMENES MEDICOS, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION **ANEXO 64.** RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO	40213-40214 41067-41122 42465-42468

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672

OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACI N 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

INFORME EN LINEA No 9 EJECUCIÓN DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
		REQUERIMIENTOS TÉCNICOS		
No. Obligacion	**OBLIGACION**	**ACTIVIDAD REALIZADA**	**EVIDENCIA**	**No FOLIO**
1	Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN y/o UapA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto	se realizó el respectivo seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados en cada una de las sedes a los beneficiarios atendidos, mediante el formato de control de asistencia diaria y certificado de cobertura atendida debidamente revisado, validado y firmado por parte del rector de cada Institución Educativa. Es por esto que nos permitimos entregar las Planillas de Asistencia Diaria que soportan las Raciones Entregadas y los oficios de consolidado mensual de las raciones como el Certificado de Cobertura y Ejecución de Recursos, a su vez se presenta el valor de las raciones no ejecutadas.	**ANEXO 67.** PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA **ANEXO 5.** CERTIFICADO DE COBERTURA **ANEXO 6.** EJECUCION DE RECURSOS **ANEXO 7.** CERTIFICADO INEJECUCION DE RECURSOS	43123-43920 40251-40261 40262-40263 40264-40265
2	Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal utilizado por el contratista, con el MUNICIPIO.	Se realizó el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal vinculado para la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal utilizado por el contratista, con el Municipio de Floridablanca garantizando el cumplimiento legal con el personal contratado.	**ANEXO 19.** DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO **ANEXO 44.** DISPERSION DE NOMINA PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	41151-41169 41962-42099
3	Solicitarle a la Secretaría de Educación Municipal, la cobertura de los beneficiarios y registrados en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matricula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.	Nos permitimos informar que la Entidad por medio de la secretaria Educación – Equipo PAE remitió la cobertura de los beneficiarios y registrados en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matricula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.	**ANEXO 45.** CORREOS REMISION DE COBERTURA SEMANAL	42100-42102
4	Acatar las novedades que se hayan presentado en dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar.	Se acataron todas las novedades y orientaciones presentadas en la estrategia de alimentación Escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente y se hizo una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios y las novedades en el SIMAT que así lo ameritaron para su cumplimiento de acuerdo a la resolución 335 de 2021, como soporte de esta actividad se realiza la entrega las Planillas de Asistencia Diaria las cuales reflejan las novedades particulares de cada Sede Educativa.	**ANEXO 5.** CERTIFICADO DE COBERTURA **ANEXO 67.** PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	40251-40261 43123-43920
5	Relacionar el personal profesional y administrativo empleado en la ejecución del contrato (el contratista deberá vincular laboralmente mediante contrato de trabajo el personal ofrecido).	Se relacionó el personal profesional y administrativo empleado para la ejecución del contrato mediante un contrato vinculado con el operador para la ejecución del programa de Alimentación Escolar del Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 2.** RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL Y ADMINISTRATIVO TOTAL DEL PERIODO	40213-40214

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
6	Realizar los pagos y aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, asi como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y las cajas de compensación familiar, cuando corresponda. .	Se realizaron los pagos y aportes al Sistema de Seguridad Social Integra del periodo de todo el personal vinculado para la ejecución del contrato.	**ANEXO 19.** DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	41151-41169
7	Asistir y participar durante la ejecución del contrato de suministro, a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Debe asistir el representante legal del contratista del suministro y/o su coordinador operativo.	Se asistió y participo a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Durante este periodo se participó de los siguientes comités de seguimientos: • **Comité Seguimiento PAE 11/09/2025**	**ANEXO 3.** COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES	40215-40219
8	Aplicar el procedimiento de entrega de complementos alimentarios de conformidad con los Protocolos de Suplencias o repitencia, en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado y se obliga a mantenerlo impreso y que repose en las carpetas de registro documental en el comedor escolar. El operador debe entregar el formato que establece la SEM para que se activen estos protocolos.	se llevó a cabo el procedimiento de entrega de complementos alimentarios de conformidad con los Protocolos de Suplencias o repitencia, se hizo claridad que en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado se obliga a mantenerlo impreso y debe reposar en las carpetas de registro documental en el comedor Escolar de la sede, se entregó el formato que establece la SEM activando lo protocolos del Programa.	**ANEXO 67.** PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	43123-43920
9	Realizar, registrar y reportar minimo el treinta por ciento (30%) de las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, según lo ofertado, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.	Se garantizó la realización, el registro y el reporte Mínimo del treinta por ciento (30%) de las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, según lo ofertado, garantizando el dinamismo en la economía de la región, permitiendo el apoyo de la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 29.** CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 30.** FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	41608-41623 41624-41657

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			ANEXO 31. FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 32.** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE. **ANEXO 33.** CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	41658-41671 41672-41675 41676-41678
10	Remitir de manera oportuna a la supervisión, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública).	Se remitieron de acuerdo a la ley de manera oportuna al equipo de Supervisión de la ETC, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública). Dando cumplimiento a este requisito obligatorio dentro del Programa.	**ANEXO 46.** INFORME DEL SEGUIMIENTO DE CIFRAS PARA EL REPORTE CHIP Y CORREO ELECTRONICO	42103-42105
11	Entregar a la supervisión, cuando ello se requiera para la verificación de alguna obligación específica del operador, o cuando sea necesario para atender requerimientos de órganos de control, la evidencia de costos y gastos que respalden la ejecución del objeto del contrato de suministro. Cualquier requerimiento debe estar sustentado en cuanto a la necesidad de la información solicitada.	Se garantizó entregar a la supervisión, cuando se requiera la verificación de las obligaciones específicas, o cuando sea necesario para atender requerimientos de órganos de control, la evidencia de costos y gastos que respalden la ejecución del objeto del contrato de suministro, lo anterior aplicable en el Municipio de Floridablanca dentro de la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar.	**ANEXO 6.** EJECUCION DE RECURSOS	40262-40263
12	Proyectar un diagnóstico de acuerdo con los lineamientos emitidos por la entidad frente a cada sede educativa del municipio.	Se entrega muestra en medio físico la evidencia fotográfica de los registros de los diagnósticos de infraestructura de las cada una de las sedes educativas del programa PAE del municipio de Floridablanca. La malla matriz, y los diagnósticos con evidencia fotográfica se encuentra en elaboración y serán entregados en su totalidad mes de octubre.	**ANEXO 47.** MUESTREO REGISTRO FOTOGRAFICO DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 48.** MUESTREO MALLA MATRIZ	42106-42109 42110-42112

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS	
13	Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.	Se cumple con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente para la bodega, la copia del acta de inspección sanitaria de la bodega se encuentra entregada, y en revisión en el informe correspondiente a la etapa de alistamiento del presente contrato. Actualmente se mantiene durante el presente periodo y se continua con la disposición de una bodega ubicada en el área metropolitana de Bucaramanga (incluye zona Urbana, cascos urbanos de Bucaramanga, Floridablanca, Girón y Floridablanca), la cual tiene un área mínima de 500 mts2, de acuerdo a la normativa vigente, se encuentra demarcada cada zona y cuenta con el concepto higiénico sanitario vigente. La bodega de ensamble y planta de producción y/o Centro de Producción de alimentos – **CPA**, cumple con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes,	La copia del acta de inspección sanitaria de la **bodega de ensamble** se encuentra en el *anexo No 1 folios 10 al 15.* La copia del acta de inspección sanitaria del **centro de producción de alimentos – CPA**, se encuentra en el *anexo No 9 folios 640 al 644*, del informe– de la etapa de alistamiento del contrato.	La copia del acta de inspección sanitaria de la **bodega de ensamble** se encuentra en el *anexo No 1 folios 10 al 15.* La copia del acta de inspección sanitaria del **centro de producción de alimentos – CPA**, se encuentra en el *anexo No 9 folios 640 al 644*, del informe de la etapa de alistamiento del contrato.
14	Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.	Nos permitimos informar que los soportes de los equipos de bodega, ficha técnica y su evidencia fotográfica se entregó en el informe de la etapa de alistamiento, actualmente se mantienen los mismos equipos de la bodegas, las plantas de ensamble y/o centro de producción de alimentos – CPA, para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y se dotó con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos como: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas, estos equipos e instrumentos están fabricados en materiales sanitarios y cumplen con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente dando cumplimiento a las obligaciones establecidas para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.	La relación de los equipos en ***bodega de ensamble*** y sus fichas técnicas se encuentran en los *anexos No 2 folios 16 y 17 y anexo No 03 folios 18 al 32,* La relación de los equipos en ***planta de producción y/o Centro de Producción de alimentos – CPA*** y sus fichas técnicas se encuentran en los *anexos No 10 folios 645 y 646 y anexo No 11 folios 647 al 703* del informe de alistamiento del contrato.	La relación de los equipos en ***bodega de ensamble*** y sus fichas técnicas se encuentran en los *anexos No 2 folios 16 y 17 y anexo No 03 folios 18 al 32,* La relación de los equipos en ***planta de producción y/o Centro de Producción de alimentos – CPA*** y sus fichas técnicas se encuentran en los *anexos No 10 folios 645 y 646 y anexo No 11 folios 647 al 703* del informe de alistamiento del contrato.
15	Contar con programa para implementación de protocolos de Bioseguridad para el punto (Instalaciones) y personal manipulador, en cumplimiento a lo establecido por la normatividad legal vigente	Se cuenta con protocolos de lavado de manos para el personal manipulador, con entrega de insumos de limpieza y desinfección de instalaciones, manos del personal y demás de acuerdo a la normatividad actual vigente.	**ANEXO 66.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	43058-43122
16	Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos	Se cumplió con el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, personal de bodega, y transportadores garantizando así un equipo de trabajo idóneo para cada sede educativa y dar cumplimiento a los requerimientos de la resolución 335 de 2021. Durante el período en ejecución, se dio cumplimiento al cronograma del plan de capacitación.	**ANEXO 21.** FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION AL PERSONAL EN CALIDAD E INOCUIDAD .	41172-41196

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
17	Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar	Se realizó y garantizó un plan de rutas, su respectiva periodicidad y los días de entrega de víveres para cada sede educativa, se cumplió con la ruta de entrega de los elementos de aseo y entrega de gas propano para las sedes educativas que apliquen con este suministro, a cada comedor Escolar dentro del Municipio de Floridablanca dando cumplimiento a la normativa vigente.	**ANEXO 27.** RELACION DE PLAN RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A SEDES EDUCATIVAS, PLAN DE RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, PLAN DE RUTAS DE CENTRO DE PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL	41563- 41570
OBLIGACIONES QUE SURJAN EN DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE TIENEN RELACIÓN CON EL OBJETO CONTRACTUAL				
No. Obligacion	**OBLIGACION**	**ACTIVIDAD REALIZADA**	**EVIDENCIA**	**No FOLIO**
1	La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos, para su posterior transporte o traslado para la modalidad de comida caliente transportada a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; para esta modalidad el operador debe contar con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.	Durante la ejecución de este periodo se garantizó el servicio con modalidad de comida caliente transportada CCT. El operador contó con la capacidad técnica y logística necesaria para distribuir y entregar los complementos alimentarios en el espacio determinado, garantizando en cada etapa la calidad e inocuidad de los alimentos. Todo el proceso fue documentado y se adoptaron controles internos que permitieron asegurar el cumplimiento de los estándares establecidos para el servicio. Para la preparación de alimentos en el centro de producción -CPA, se envían los productos desde bodega de ensamble semanalmente cumpliendo previamente con los estándares de calidad e inocuidad. Para la modalidad de comida caliente transportada se cuenta con un vehículo de transporte exclusivo de acuerdo a cantidad focalizada y disponibilidad de horarios para las respectivas entregas de los alimentos a las sedes educativas con dicha modalidad, el cual la documentación fue presentada y aprobada en la etapa de alistamiento. El vehículo cumple con las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. A su vez cuenta y cumple con el concepto higiénico sanitario FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente. Los respectivos planes de saneamiento se encuentran acorde y articulado con la ETC el cual contempla los Programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de plantas de proceso, tienen objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y esta soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos para el buen funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de	*Relación y documentos de vehículos presentados en el anexo No 7 folios 323 al 632* del informe de alistamiento del contrato. Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de alistamiento en: Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Comida Caliente transportada; *anexo No. 30 con folios 1300 al 1388, anexo No. 31 con folios del 1389 al 1439, anexo No.32 con folios del 1440 al 1446, anexo No. 33 con folios del 1447 al 1452, anexo No. 34.con folios1453 al 1455.* Plan de Saneamiento Básico del Centro de producción de alimentos – CPA, *anexo No. 13 con folios del 720 al 848.* **ANEXO 23.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO	41207-41243

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
		Floridablanca y se continua aplicando de manera permanente	BASICO SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 52.** ACTA VISITA CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – CPA **ANEXO 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 66.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO **ANEXO 68.** INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	42252-42259 42469-43057 43058-43122 43921-43995
2	Deberá suministrarse Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto, la cual se encuentra sujeta ajustes durante la vigencia. Cabe resaltar que el suministro de agua potable se encuentra a cargo del operador de acuerdo con la disposición de la ETC, de forma progresiva en sedes donde se preste la modalidad preparada en sitio.	Se garantizó el suministro de agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional se realizó paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto, se realizó el ajuste necesario para esta vigencia. Teniendo en cuenta que el suministro de agua potable se realiza a través de la red de acueducto metropolitano de Bucaramanga, periódicamente se solicitan los resultados de muestras fisicoquímicas realizadas al agua suministrada. Las sedes educativas en modalidad ración preparada en sitio ubicadas en zona rural cuentan con suministro de agua potable en algunos casos directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga o de acueductos rurales locales, y se realiza el protocolo de hervido de agua para todas las preparaciones de jugos de frutas en la modalidad almuerzo, todas las preparaciones del complemento preparado requieren obligatoriamente proceso de cocción hervido de agua y alimentos. Durante el mes en ejecución, se realizó muestreo microbiológico en la sede rural: Instituto San José.	**ANEXO 41.** RELACION DE SEDES EDUCATIVAS JORNADA UNICA Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. **ANEXO 42.** RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. **ANEXO 28.** RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL **ANEXO 43.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE	41949-41951 41952-41954 41571-41607 41955-41961
3	En las preparaciones que requieren el proceso de cocción tipo fritura, el operador debe garantizar la entrega en cada institución educativa de la cantidad de producto del componente Grasa descrito en cada Menú que presente este método de cocción teniendo en cuenta la cantidad necesaria de dicho producto a utilizar y la cantidad del mismo	Se garantizó la entrega en cada sede educativa del preparado en sitio del municipio de Floridablanca, la cantidad de producto del componente Grasa descrito en cada Menú que presente este método de cocción tipo fritura teniendo en cuenta la cantidad necesaria de dicho producto a utilizar y la cantidad del mismo conforme a la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021.	**ANEXO 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	42469-43057

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	conforme a la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021.			
4	El operador deberá solicitar por su propia cuenta los conceptos sanitarios de todas las sedes educativas donde se preste el Servicio de preparado en sitio, teniendo en cuenta que debe contar con el concepto sanitario expedido por la secretaria de salud municipal de Floridablanca. Para planta de producción el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentre ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o desfavorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.	Todas las sedes educativas que iniciaron con modalidad preparado en sitio del municipio de Floridablanca, cuentan con el concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud Municipal de Floridablanca. *Los soportes fueron presentados en el informe de ejecución N°2 mes de febrero en el* ***anexo 46*** *con folios 11711-11862.* Adicionalmente, la bodega de ensamble y centro de producción de alimentos *CPA* cuenta con acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente de la Entidad Territorial en Salud, documento que avala los sitios de almacenamiento, ensamble o producción requeridos conforme al plan de acopio o distribución del operador, garantizando así el cumplimiento de las normas sanitarias y de inocuidad establecidas. Soportes presentados durante la etapa de alistamiento. Durante el mes en ejecución de marzo, fue focalizado en modalidad almuerzo preparado en sitio la **sede educativa La empresa**, perteneciente al **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán**, mediante el cual, fue presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°3 del período 01 al 31 de marzo 2025 en el *Anexo 48 con folios del 16074 al 16078.* Durante el mes en ejecución de agosto, fue focalizado la sede educativa **Instituto Rosa Blanca**, perteneciente al **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán,** en modalidad Preparado en Sitio, mediante el cual, fue +presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°8 del periodo 01 al 31 de agosto 2025 en el *Anexo 71 con folios del 40016 al 40019.*	Conceptos sanitarios sedes educativas del municipio de Floridablanca se encuentran soportados en *el informe de ejecución N°2 mes de febrero en el* ***anexo 46*** *con folios 11711-11862.* La copia del acta de inspección sanitaria de la **bodega de ensamble** se encuentra en el *anexo No 1 con folios 1 del 10 al 15.* La copia del acta de inspección sanitaria del **centro de producción de alimentos – CPA**, se encuentra en el *anexo No 9 con folios del 640 al 644*, del informe de la etapa de alistamiento del contrato. Durante el mes de ejecución de marzo, fue focalizado en modalidad almuerzo preparado en sitio la **sede educativa La empresa**, perteneciente al **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán**, mediante el cual, fue presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°3 del período 01 al 31 de marzo 2025 en el *Anexo 48 con folios del 16074 al 16078.* Durante el mes en ejecución de agosto, fue focalizado la sede educativa **Instituto Rosa Blanca**, perteneciente al **Instituto Agropecuario**	Conceptos sanitarios sedes educativas del municipio de Floridablanca se encuentran soportados en *el informe de ejecución N°2 mes de febrero en el* ***anexo 46*** *con folios 11711-11862.* La copia del acta de inspección sanitaria de la **bodega de ensamble** se encuentra en el ***anexo N°1*** *con folios 1 del 10 al 15.* La copia del acta de inspección sanitaria del **centro de producción de alimentos – CPA**, se encuentra en el ***anexo N° 9*** *con folios del 640 al 644*, del informe de la etapa de alistamiento del contrato. Durante el mes de ejecución de marzo, fue focalizado en modalidad almuerzo preparado en sitio la **sede educativa La empresa**, perteneciente al **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán**, mediante el cual, fue presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°3 del período 01 al 31 de marzo 2025 en el *Anexo 48 con folios del 16074 al 16078* Durante el mes en ejecución de agosto, fue focalizado la sede educativa **Instituto Rosa Blanca**, perteneciente al **Instituto Agropecuario**

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			Gustavo Duarte Alemán, en modalidad Preparado en Sitio, mediante el cual, fue +presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°8 del período 01 al 31 de agosto 2025 en el *Anexo 71 con folios del 40016 al 40019.*	**Gustavo Duarte Alemán,** en modalidad Preparado en Sitio, mediante el cual, fue +presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°8 del período 01 al 31 de agosto 2025 en el *Anexo 71 con folios del 40016 al 40019.*
5	El operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.	Durante la ejecución del este periodo se garantizó la disposición del plan de saneamiento el cual fue aprobado dentro del informe de la etapa de alistamiento del contrato, tanto para bodega de ensamble, centro de producción de alimentos *CPA*, para sedes educativas con modalidad RI y sedes educativas modalidad RPS, modalidad Comida Caliente Transportada. Los respectivos planes de saneamiento se encuentran acorde y articulado con la ETC el cual contempla los Programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, bodega de ensamble, centro de producción de alimentos *CPA*) desde donde está funcionando el PAE independientemente de la modalidad de entrega, tienen objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y esta soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos para el buen funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca y se continua aplicando de manera permanente. Se anexa formatos diligenciados de plan de saneamiento del período en ejecución de sedes educativas, centro de producción de alimentos – CPA . Ver anexos	Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de alistamiento en: Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Preparada en Sitio; *anexo No. 19 con folios 951 al 1053, anexo No. 20 con folios del 1054 al 1095, anexo No.21 con folios del 1096 al 1103, anexo No. 22 con folios del 1104 al 1112, anexo No. 23.con folios 1113 al 1115.* Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Industrializada; *anexo No. 25 con folios del 1130 al 1219, anexo No. 26 con folios del 1220 al 1280, anexo No.27 con folios del 1281 al 1287, anexo No. 28 con folios del 1288 al 1295, anexo No. 29.con folios 1296 al 1299.* Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Comida Caliente transportada; *anexo No. 30 con folios 1300 al 1388, anexo No. 31 con folios del 1389 al 1439, anexo No.32 con folios del 1440 al 1446, anexo No. 33 con folios del 1447 al 1452,*	Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de alistamiento en: Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Preparada en Sitio; *anexo No. 19 con folios 951 al 1053, anexo No. 20 con folios del 1054 al 1095, anexo No.21 con folios del 1096 al 1103, anexo No. 22 con folios del 1104 al 1112, anexo No. 23.con folios 1113 al 1115.* Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Industrializada; *anexo No. 25 con folios del 1130 al 1219, anexo No. 26 con folios del 1220 al 1280, anexo No.27 con folios del 1281 al 1287, anexo No. 28 con folios del 1288 al 1295, anexo No. 29.con folios 1296 al 1299.* Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Comida Caliente transportada; *anexo No. 30 con folios 1300 al 1388, anexo No. 31 con folios del 1389 al 1439, anexo No.32 con folios del 1440 al 1446, anexo*

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			anexo No. 34.con folios1453 al 1455. Plan de Saneamiento Básico de Bodega de ensamble, *anexo No. 5 con folios del 63 al 176.* Plan de Saneamiento Básico del Centro de producción de alimentos – CPA, *anexo No. 13 con folios del 720 al 848.* **ANEXO 23.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 68.** INFORME EN LINEA DE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 69.** FORMATOS DILIGENCIADOS DE PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE DEL PERIODO	*No. 33 con folios del 1447 al 1452, anexo No. 34.con folios1453 al 1455.* Plan de Saneamiento Básico de Bodega de ensamble, *anexo No. 5 con folios del 63 al 176.* Plan de Saneamiento Básico del Centro de producción de alimentos – CPA, *anexo No. 13 con folios del 720 al 848.* 41207-41243 43921-43995 43996-44000
6	El operador debe implementar en las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del PAE, acciones que contemplen los lineamientos técnicos y dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y en general en la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como las demás que las modifiquen, complementen o sustituyan, para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas de ejecución del programa. En cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura.	Se implementaron en las sedes educativas priorizadas todas las acciones necesarias que cumplen con los lineamientos técnicos, la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, junto con sus modificaciones, complementos o sustituciones. Se adoptaron medidas integrales para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas del Programa, haciendo especial énfasis en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura durante el proceso de preparación y distribución.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
7	En las instituciones educativas en las cuales se atienden entre 1 y 49 beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los beneficiarios estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar CAE, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos, en cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Sin embargo, en las sedes donde se atiendan entre 1 y 49 beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, que no se cuente con el apoyo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar CAE, el operador debe garantizar en punto personal manipulador que realice las actividades descritas para la recepción y entrega del complemento a los beneficiarios acorde a los parámetros normativos y técnicos aplicables del PAE.	En el Programa de Alimentación Escolar con modalidad industrializada del municipio de Floridablanca, no se atienden entre 1 y 49 beneficiarios, ya que la única sede educativa que se atendía, en el Instituto Agropecuario sede H- La empresa, cambió la modalidad a Ración Preparada en Sitio.	En el Programa de Alimentación Escolar con modalidad industrializada del municipio de Floridablanca, no se atienden entre 1 y 49 beneficiarios, ya que la única sede educativa que se atendía, en el Instituto Agropecuario sede H- La empresa, cambió la modalidad a Ración Preparada en Sitio.	En el Programa de Alimentación Escolar con modalidad industrializada del municipio de Floridablanca, no se atienden entre 1 y 49 beneficiarios, ya que la única sede educativa que se atendía, en el Instituto Agropecuario sede H- La empresa, cambió la modalidad a Ración Preparada en Sitio.
8	El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.	El operador cuenta con un laboratorio externo/empresa certificada para la ejecución de mediciones confiables en magnitudes de masa (gramera) y temperatura (termómetros). Además, se implementaron y documentaron procedimientos que certifican que la verificación de equipos de medición (incluyendo, balanzas, básculas, entre otros) se realiza conforme al manual del equipo, y las recomendaciones del fabricante, garantizando así la confiabilidad y precisión de los resultados. Documentación presentada durante la etapa de alistamiento, de igual manera los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de ejecución No. 1 mes de enero.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en *el informe de ejecución No. 1* mes de enero, *anexo No. 50* con folios *del 7604 al 7626.*	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en *el informe de ejecución No. 1* mes de enero, *anexo No. 50* con folios *del 7604 al 7626.*
9	El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados.	Se cumplió con la reglamentación sanitaria vigente, particularmente con lo establecido en las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005. Se adoptaron controles y protocolos internos que aseguran la calidad sensorial, nutricional e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados, lo que se evidencia en la documentación de procesos y análisis periódicos de calidad realizados en todas las etapas del proceso productivo.	**ANEXO 49.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL	42113-42164 42165-42237

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	
10	En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio.	Durante el presente periodo no se presentaron alteraciones en los productos, brindando a los beneficiarios del programa un complemento alimentario de alta calidad para el consumo humano sin afectar la prestación del servicio. Se anexa visita de bodega de ensamble y visita a centro de producción de alimentos – *CPA*	**ANEXO 51.** ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE **ANEXO 52**. ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS – *CPA*	42238-42251 42252-42259
11	El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.	Se garantizó el correcto almacenamiento de las materias primas en bodega de ensamble y centro de producción de alimentos – *CPA*, cumpliendo con las especificaciones técnicas que evitan el contacto directo con el suelo, mantienen las distancias perimetrales adecuadas y previenen cualquier tipo de contaminación. Se implementaron medidas de control y monitoreo que aseguran que cada materia prima se conserve en condiciones óptimas según su naturaleza, respaldado por registros y evidencias documentales. Se anexa visita de bodega de ensamble y visita a centro de producción de alimentos – *CPA*	**ANEXO 51.** ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE **ANEXO 52**. ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS – *CPA*	42238-42251 42252-42259
12	El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	Se aseguraron las óptimas condiciones de limpieza y desinfección en las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos. Se adoptaron procedimientos y protocolos de higiene que se ejecutaron de forma periódica y se documentaron con evidencias correspondientes, garantizando así la inocuidad y calidad del entorno de almacenamiento.	**ANEXO 66.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	43058-43122
13	El operador deberá revisar la herramienta 01 (instrumentos de soporte técnico) para anexo de calidad e inocuidad de la resolución 335 de 2021, con el fin de identificar las condiciones y características de equipos, menaje, implementos de aseo y demás aspectos necesarios para la ejecución de la operación. Así mismo, comprometerse a entregarlos en comodato desde el inicio y durante toda la ejecución del contrato. De igual forma, especificar en caso de requerirse un menaje adicional para la debida ejecución, el mismo será allegado de manera oportuna y sin costo adicional. Suministrar los equipos, utensilios y menaje necesario que se encuentre como faltante en los comedores escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, es decir estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos cuchillos, éstos	Durante el período de ejecución, se garantizó y se entregó menaje adicional en las sedes educativas del municipio de Floridablanca, que requirieron para la debida operación, fue allegado de manera oportuna y sin costo adicional para dar cumplimiento al Programa de alimentación Escolar.	**ANEXO 24.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO **ANEXO 66.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	41244-41248 43058-43122

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	serán dispuestos en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros.			
14	el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada", para su aprobación por parte de la supervisión.	Durante el presente período de ejecución, Se presentó el plan de manejo ambiental integral destinado a la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada". Se implementaron las acciones y procedimientos establecidos para asegurar un manejo adecuado de los residuos, cumpliendo con las normativas ambientales vigentes y contribuyendo a la mitigación del impacto ambiental.	**ANEXO 23.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS	41207-41243
15	A nivel Rural donde se cuenta con servicio de acueducto veredal, el operador deberá contar con un protocolo para el manejo del agua a utilizar para la preparación de alimentos y realizar aleatoriamente muestreos microbiológicos al agua, en aras de dar cumplimiento al Objetivo principal de la evaluación de la calidad microbiológica del agua con el propósito de proteger a los consumidores de enfermedades relacionadas con el consumo de agua que pudiera contener patógenos tales como bacterias, virus y protozoos y prevenir los brotes de enfermedades de transmisión hídrica.	Las sedes educativas en modalidad ración preparada en sitio ubicadas en zona rural, que cuentan con suministro de agua potable directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga- AMB, es soportado periódicamente con los resultados emitidos por el laboratorio de calidad de agua de la AMB. Para el caso de las sedes educativas con acueductos rurales locales, se garantizó a través del protocolo de hervido de agua para todas las preparaciones como los jugos de frutas en la modalidad almuerzo, y para todas las preparaciones del complemento preparado el cual requieren obligatoriamente proceso de cocción hervido de agua y alimentos. Este protocolo fue diseñado con el objetivo de evaluar y así garantizar la calidad microbiológica del agua, protegiendo a los consumidores de posibles patógenos (bacterias, virus y protozoos) y previniendo brotes de enfermedades de transmisión hídrica. Protocolo para el manejo del agua fue presentado en el informe de la Etapa de Alistamiento, el cual se encuentra en el Anexo *No. 22 del folio 1104-1112.* Para el presente mes en ejecución, se realizó muestreo microbiológico a la sede rural Instituto Altos de San José.	Protocolo para el manejo del agua fue presentado en el informe de la Etapa de Alistamiento, el cual se encuentra en el Anexo *No. 22 del folio 1104-1112* **ANEXO 28.** RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL **ANEXO 42.** RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. **ANEXO 43.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE	41571-41607 41952-41954 41955-41961
16	En las sedes educativas el operador debe publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible, de un color y tamaño pertinente, que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa, en caso de que en la sede educativa se atienda mayoritariamente grupos étnicos, la información publicada	Se dio cumplimiento en las sedes educativas la publicación de la ficha técnica de información del programa PAE, documento que fue aprobado durante la etapa de alistamiento del contrato. La publicación en las sedes educativas ha sido verificada y lo ha realizado la entidad en las visitas de seguimiento a la ejecución del programa, la Ficha Técnica de información del PAE, Publicación de Ciclos de Menú y Canales de Atención al Ciudadano los cuales están en un lugar visible, de un color y tamaño pertinente, permite su lectura y son de fácil acceso a la comunidad educativa, la	El modelo y documentos de aprobación a la ficha técnica del PAE se presentó en el *anexo No 44 folios del 1817 al 1820* del informe de la etapa de alistamiento del contrato	

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	debe ser en castellano y en lengua nativa. Ficha técnica de información del PAE, Publicación de ciclos de Menú Canales de atención al ciudadano.	información publicada es en castellano y en lengua nativa para los casos en que la sede educativa se atienda mayoritariamente grupos étnicos, de esta manera se da cumplimiento a la obligación. Se anexa muestreo de evidencia fotográfica de ficha técnica y canales de atención en sedes educativas • **Instituto Juan Pablo I** • **Instituto Manuela Beltrán** • **Instituto José A. Morales**	**ANEXO 39.** MUESTREO DE SEÑALIZACION DE FICHAS TÉCNICAS Y CANALES DE ATENCION EN SEDES EDUCATIVAS	41925-41928
17	Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.	Se mantuvo en la sede administrativa la carpeta en físico de cada manipulador de alimentos y su participación en las diferentes etapas del Programa, la carpeta contiene los documentos que permiten verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. En el momento que se presentó cambio de personal se garantizó el mismo cumplimiento del requisito de ley para el nuevo manipulador de alimentos. La copia de los documentos se encuentra disponible en cada institución educativa donde desarrolla sus actividades el manipulador de alimentos de acuerdo a lo que dicta el Programa de Alimentación Escolar.	**ANEXO 14.** RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO; HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, BPM, EXAMENES MEDICOS, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION **ANEXO 58.** RELACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR RETIRADO EN EL PERIODO O DESVINCULACIONES DEL PERSONAL	41067-41122 42424-42430
18	El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del	Se presentó un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor Escolar, y contiene: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, se tiene en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes y fue presentado en la Etapa de Alistamiento presentado a la Entidad. Para este periodo se realizaron mantenimientos en las siguientes sedes educativas: • Fundesan • Colegio Metropolitano del Sur • Instituto Comunitario Minca - A • Instituto Floricce • Fe y Alegría • Instituto Santa Ana • Colegio Técnico Vicente Azuero • Las Villas	**ANEXO 25.** EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA. **ANEXO 70.** SOPORTES MANTENIMIENTO EN BODEGA DE ENSAMBLE Y CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	41249-41274 44001-44011

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.	• Instituto Altos de San José • La Castellana • Ecológico Casiano Alto • Instituto Juan Pablo I • Colegio Isidro Caballero Delgado • Ecológico Casiano Bajo Para el presente período se realizaron mantenimientos de equipos en Bodega de ensamble, y en el centro de producción de alimentos-*CPA. Ver anexos*		
19	El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.	Se garantizó la presentación del Programa por escrito en el que son detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, contienen las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control los cuales aplican en todas las sedes educativas y fue presentado en la Etapa de Alistamiento a la Entidad. Se anexa listado de proveedores de modalidad ración industrializada y CCT y ración preparada en sitio y CCT, con sus respectivos conceptos sanitarios de las plantas a proveedores del período en ejecución. Durante el período en ejecución, no se presentaron inclusiones de fichas técnicas de alimentos en las modalidades: * Ración Industrializada * Ración Preparada en Sitio. *Ración Comida Caliente Transportada. Se anexa certificados por parte del Representante Legal.	**ANEXO 49.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 53.** LISTADO DE PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y CCT **ANEXO 54.** LISTADO PROVEEDORES RACION PREPARADA EN SITIO Y CCT. **ANEXO 55.** CONCEPTOS SANITARIOS DE LAS PLANTAS A PROVEEDORES **ANEXO 56.** INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION INDUSTRIALIZADA **ANEXO 57.** INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION PREPRADA EN SITIO	42113-42164 42260-42262 42263-42265 42266-42419 42420-42421 42422-42423
20	El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.	Se dió cumplimiento a la implementación del sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa del Municipio de Floridablanca y este mismo fue presentado en la Etapa de Alistamiento presentado a la Entidad.	**ANEXO 49.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	42113-42164 42165-42237
21	Suministrar los equipos, utensilios y menaje necesario que se encuentre como faltante en los comedores escolares para la adecuada prestación del servicio y	Se garantizó permanentemente el suministro de los equipos, utensilios y menaje que se requirieron en los comedores Escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, el cual está dispuesto en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación	**ANEXO 24.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y	41244-41248

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	suministro del alimento, es decir estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos y cuchillos, éstos serán dispuestos en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros.	el contrato, de igual manera el contratista respondió por el pago del servicio de gas, tanto del domiciliario como de los cilindros dando por cumplida la presente obligación.	REMISIONES DE COMODATO	
22	Aplicar estrategias de economía circular en el Programa de Alimentación Escolar para realizar un seguimiento a la adquisición y vida útil de elementos como los utensilios de menaje de servido, cuyos materiales al final de su vida útil pueden reincorporarse a la cadena productiva bajo procesos de reciclaje.	No se requirió la aplicación de esta estrategia teniendo en cuenta que no se dio de baja elementos, equipos o utensilios que se usan en el funcionamiento del programa.	No se requirió la aplicación de esta estrategia teniendo en cuenta que no se dio de baja elementos, equipos o utensilios que se usan en el funcionamiento del programa.	No se requirió la aplicación de esta estrategia teniendo en cuenta que no se dio de baja elementos, equipos o utensilios que se usan en el funcionamiento del programa.
23	El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario pago FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente. Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados. Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.	Se garantizó el transporte de materias primas como son los alimentos conservar su calidad e inocuidad, acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. A su vez se garantizó que los vehículos transportadores de alimentos tuvieran los conceptos higiénicos sanitarios y pago FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente. Los vehículos transportadores son de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos están en recipientes o canastillas de material sanitario para el buen funcionamiento del traslado de la materia prima a cada sede educativa del Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 26.** RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	41275-41562
24	Guardar diariamente las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos.	Para el presente periodo del informe se dio cumplimiento con respecto al guardado diariamente de las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, teniendo en cuenta el protocolo de manejo de contramuestras presentado dentro del informe de la etapa de alistamiento, en una cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos de acuerdo a los lineamientos contemplados para el Programa de Alimentación Escolar, estas mismas	**ANEXO 59.** MUESTRA DE REGISTO FOTOGRAFICO EN ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS DE ALIMENTOS SEDES EDUCATIVAS	42431-42432

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
		se encentran físicamente en cada sede educativa y en el centro de producción de alimentos – CPA, y se desechan acorde a los tiempos establecidos en el protocolo de muestreo presentado en la Fase de Alistamiento. Se adjunta muestra fotografía de almacenamiento de contramuestras en sedes educativas y del centro de producción de alimentos – CPA del periodo.	**ANEXO 60.** MUESTRA DE REGISTRO FOTOGRAFICO EN ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS DE ALIMENTOS CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – CPA.	42433-42435
25	El contratista presentara las fichas técnicas a la ETC SOLAMENTE de las fichas técnicas de los alimentos incluidos dentro del ciclo de menús correspondientes a la modalidad de complemento industrializado (lácteos, panificados, alimentos no perecederos y dulces), estas fichas técnicas deberá contener por lo menos la siguiente información: Nombre del producto, registro sanitario, composición, información nutricional, características físicas o microbiológicas, presentación comercial, material de empaque y rotulado, condiciones de conservación, vida útil, porción recomendada, grupo poblacional y firma del profesional que las autoriza o aprueba.	Se garantizó la presentación de las fichas técnicas a la ETC de los alimentos incluidos dentro del ciclo de menús correspondientes a la modalidad de complemento industrializado (lácteos, panificados, alimentos no perecederos y dulces), y modalidad preparado en sitio,, estas fichas técnicas contienen la siguiente información: Nombre del producto, registro sanitario, composición, información nutricional, características físicas o microbiológicas, presentación comercial, material de empaque y rotulado, condiciones de conservación, vida útil, porción recomendada, grupo poblacional y firma del profesional que las autoriza o aprueba garantizando los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca. Durante el presente período se evaluaron inclusión de fichas técnicas modalidad Ración Industrializada el cual cumplieron con la normatividad legal vigente. No se presentaron inclusiones de fichas técnicas para modalidad Ración preparada en Sitio. Se anexa certificado de Representante Legal.	**ANEXO 56.** INCLUSIÓN DE FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA **ANEXO 57.** INCLUSIÓN DE FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	42420-42421 42422-42423
26	El Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses, pudiéndose convocar a reuniones extraordinarias según la situación lo requiera. De la reunión deberá elaborarse un acta en la que se especifiquen los temas tratados y los compromisos y recomendaciones resultantes, la cual se debe reportar a la Entidad Territorial, el Operador realizará seguimiento a la confirmación de estos y reportara lo encontrado.	Durante el periodo el operador fue convocado a reuniones de comités CAEs para la ejecución del programa de alimentación escolar en el Municipio de Floridablanca, por lo cual nos permitimos anexar los respectivos soportes de actas de los mismos. Participó de los siguientes comités CAEs: • **Instituto Gabriel García Márquez.** • **Colegio Metropolitano del Sur** • **Colegio Ecológico de Floridablanca** • **Colegio Técnico Microempresarial El Carmen** • **Colegio Técnico Industrial José Elías Puyana**	**ANEXO 4.** COPIAS DE ACTAS REUNIONES DE COMITES CAES	40220-40250
27	Con el propósito de controlar los riesgos que puedan afectar a la cadena de suministro de alimentos, se deberá proponer un Programa de Trazabilidad, Muestreo y Verificación de productos, en el cual se debe contemplar para la verificación en bodega de los productos.	Se garantizó con el propósito de controlar los riesgos que puedan afectar a la cadena de suministro de alimentos, un Programa de Trazabilidad, Muestreo y Verificación de productos, en el cual se contempla la verificación en bodega de los productos durante el presente periodo.	**ANEXO 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	42165-42237
ALCANCE REQUERIMIENTO TÉCNICO – NUTRICIONALES				
No. Obligacion	**OBLIGACION**	**ACTIVIDAD REALIZADA**	**EVIDENCIA**	**No FOLIO**
1	Cumplir con los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 – Aspectos Alimentarios y	Se ejecutaron los ciclos de menús conforme a lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales", garantizando que cada menú se elaborara y distribuyera de acuerdo a los lineamientos técnicos y nutricionales definidos por la ETC.	**ANEXO 22.** MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS	41197-41206

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	Nutricionales" establecidos por la ETC.	La planificación y ejecución de los menús se documentaron y se ajustaron de manera oportuna a las especificaciones contractuales y normativas vigentes.	**ANEXO 8.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO **ANEXO 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	40266-40544 40545-40628 40629-41060 42469-43057
2	Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Se entregaron alimentos que cumplían con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 y en las normas complementarias o modificatorias. Se verificó que el rotulado reflejara correctamente la información exigida, lo que se documentó mediante inspecciones periódicas y registros de control de calidad durante la ejecución del contrato.	**ANEXO 8.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	40266-40544 40545-40628 40629-41060
3	Realizar remisión de entrega suministro de ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las caracteristicas establecidas en las fichas técnicas	Se remitieron las entregas de ración industrializada a cada institución educativa utilizando los formatos establecidos por el MEN, dejando copia de los mismos en los comedores escolares. Además, para este período no se presentaron faltantes ni devolución de alimentos garantizando la continuidad y calidad del servicio.	**ANEXO 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 49.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 50.** EVIDENCIA DE LOS	42469-43057 42113-42164 42165-42237

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.		REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	
4	Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UapA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	Durante el periodo se atendieron las visitas a los diferentes comedores Escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UapA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control para el buen funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar. Se atendieron las visitas realizadas durante el periodo en ejecución en bodega de ensamble y centro de producción de alimentos – *CPA*. A su vez, se elaboraron los respectivos planes de mejoras a los hallazgos reportados en cada una de las mismas.	**ANEXO 36.** RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 51.** ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE **ANEXO 52**. ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS – *CPA*	41690-41811 42238-42251 42252-42259
5	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial, UapA y/o del MEN.	Se realiza apoyo a las acciones y estrategias para el fomento de hábitos de alimentación saludable, mediante la implementación y puesta en marca de nuestro programa educativo en buenos hábitos saludables, Programa y cronograma que fue presentado y aprobado en la etapa de alistamiento del contrato. Actualmente se encuentra en ejecución y para el presente periodo se hace entrega del consolidado de avance del mismo y los respectivos soportes correspondientes al periodo del presente informe	**ANEXO 40.** INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	41929-41948
6	Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE.	Nos permitimos certificar que en el presente periodo se dio respuesta oportuna a los requerimientos realizados, por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE del Municipio de Floridablanca. A su vez, se elaboraron los respectivos planes de mejoras a los hallazgos, y SPQRS, durante el periodo en ejecución.	**ANEXO 36.** RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 37.** RELACIÓN Y SOPORTES DE SPQRS.	41690-41811 41812-41822
7	Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones o sedes educativas oficiales no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de los elementos, insumos o demás que requiera para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas.	Durante el periodo de ejecución se la coordinaron las rutas y distribución de los complementos alimentarios, asegurando la oportuna entrega en todas las sedes educativas oficiales. Se anexa plan de rutas y relación de la documentación de los vehículos utilizados.	**ANEXO 26.** RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES. **ANEXO 27.** RELACION DE PLAN RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A SEDES EDUCATIVAS, PLAN DE RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, PLAN DE RUTAS DE CENTRO DE PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL	41275-41562 41563- 41570

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
8	Cumplir con los intercambios de la siguiente manera: máximo seis intercambios por modalidad de atención	Los intercambios se realizaron conforme a los procedimientos establecidos, documentándose adecuadamente y aprobados oportunamente durante el periodo en ejecución por el equipo PAE, para garantizar la trazabilidad y el control de las operaciones.	**ANEXO 61.** OFICIOS APROBACION DE INTERCAMBIOS	42436-42457
9	Realizar y Presentar un programa de trazabilidad para la ración industrializada y su respectivo seguimiento durante todo el contrato.	Se presentó durante la etapa de alistamiento un programa de trazabilidad específico para la ración industrializada, el cual se encuentra en revisión por el equipo PAE, para su implementación y monitoreo. El programa permite el seguimiento detallado de cada lote de ración, asegurando la calidad, inocuidad y cumplimiento de los estándares definidos, y se actualiza de forma periódica según los requerimientos establecidos.	**ANEXO 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	42165-42237
10	Cumplimiento mensual a la ejecución del programa de hábitos saludables	Se cumplió con las actividades planificadas mediante la implementación y puesta en marca de nuestro programa educativo en buenos hábitos saludables, Programa y cronograma que fue presentado y aprobado en la etapa de alistamiento del contrato. Actualmente se encuentra en ejecución y para el presente periodo se hace entrega del consolidado de avance del mismo y los respectivos soportes.	**ANEXO 40**. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	41929-41948
11	Ejecución modalidad comida caliente Transportada	Durante el mes de ejecución, se realizaron liberaciones y verificaciones semanales de los productos entregados, el cual fueron supervisados y aprobados por el equipo de calidad e inocuidad y nutrición del ETC. Se ejecutó y se prestó el servicio para las sedes educativas: Colegio Gonzalo Jiménez Navas y Centro Educativo Carlos Gutiérrez Gómez, focalizadas en modalidad ración comida caliente transportada – CCT. Se presentó un informe en línea de modalidad comida caliente transportada -.CCT. Ver anexos.	**ANEXO 9**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO **ANEXO 68.** INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	40266-40544 40545-40628 43921-43995
OBLIGACIONES REQUERIMIENTO TÉCNICO – OBLIGACIONES SOCIALES				
No. Obligacion	**OBLIGACION**	**ACTIVIDAD REALIZADA**	**EVIDENCIA**	**No FOLIO**
1	DAR RESPUESTA DE MANERA OPORTUNA A LAS QUEJAS, PETIIONES Y/O HALLAZGOS ENCONTRADOS DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO Y RELACIONARLOS EN UNA MALLA DE MANERA MENSUAL., Y PRESENTAR PLAN DE MEJORA	Nos permitimos certificar que en el presente periodo se dio respuesta oportuna a los requerimientos realizados, teniendo en cuenta que no se recibieron solicitudes por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE del Municipio de Floridablanca. A su vez, se elaboraron los respectivos planes de mejoras a los hallazgos reportados en cada una de las mismas.	**ANEXO 36.** RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS	41690-41811
2	Cumplimiento mensual a la ejecución del programa de hábitos saludables	Se cumplió con las actividades planificadas mediante la implementación y puesta en marca de nuestro programa educativo en buenos hábitos saludables, Programa y cronograma que fue presentado y aprobado en la etapa de alistamiento del contrato. Actualmente se encuentra en ejecución y para el presente periodo se hace entrega del consolidado de avance del mismo y los respectivos soportes.	**ANEXO 40**. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	41929-41948

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
OBLIGACIONES FINANCIERAS, ADMINISTRATIVAS Y JURÍDICAS				
No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
1	Presentar base de datos mensual del personal contratado junto con los soportes de pago en formato editable para la ejecución del programa durante la vigencia.	Se garantizó la base de datos mensual del personal contratado junto con los soportes de pago, y en formato editable para la ejecución del Programa durante el período de ejecución del Programa de Alimentación Escolar. Se anexa en el cd- informe en línea de ejecución N° 9 periodo del 01 al 30 de septiembre de 2025.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD . **ANEXO 2.** RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. **ANEXO 14.** RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO; HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, BPM, EXAMENES MEDICOS, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION **ANEXO 62.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B. **ANEXO 63.** RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA **ANEXO 64.** RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO	40022-40154 40213-40214 41067-41122 42458-42462 42463-42464 42465-42468

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Alimentos para Aprender | Educación | Somos Revolución PAE | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672

OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACI N 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

INFORME EN LINEA No 9 EJECUCIÓN DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
2	Presentar listado de proveedores mensual según compras de alimentos y suministros.	Se dio cumplimiento en presentar la relación del listado de proveedores del mes en ejecución, según normativa vigente para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 31.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 32.** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE	41658-41671 41672-41675
3	Entregar a la supervisión las pólizas que hacen parte del contrato y sus actualizaciones cada vez que lo requieran.	Se entregaron a la supervisión, de manera oportuna y conforme a lo requerido, todas las pólizas que forman parte del contrato para el inicio de la ejecución del contrato y estás no han sido modificadas o adicionadas.	Soportes entregados en el *informe de ejecución No. 1 mes de enero, anexo 10 con folios del 4957 al 4968*	Soportes entregados en el *informe de ejecución No. 1 mes de enero, anexo 10 con folios del 4957 al 4968*
4	Entregar informe de cumplimiento de obligaciones mensuales dentro de los diez (10) días hábiles del mes inmediatamente siguiente.	Se garantizó la entrega del informe de cumplimiento de obligaciones mensuales dentro de los diez (10) días hábiles del mes inmediatamente siguiente dando por cumplida la presente obligación.	**ANEXO 71.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES FASE DE OPERACIÓN, ESTUDIOS DE NECESIDAD, ESTUDIOS PREVIOS, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS COMPONENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO.	44012-44013

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

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
A	fortalecer el componente nutricional proteico en la modalidad de complemento AM/PM preparado en sitio para los beneficiarios en el área rural, agregando a la minuta establecida dos (02) días más de proteína a la mínima exigida de acuerdo a la Resolución 0335 de 2021.	Durante el mes de ejecución se dio cumplimento en el ciclo de menú en la modalidad de complemento AM/PM preparado en sitio, para el fortalecimiento del componente nutricional proteico para los beneficiarios en el área rural, mediante la incorporación de dos (02) días adicionales de proteína a la mínima exigida, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 0335 de 2021. La modificación se implementó en la minuta del menú, se verificó el cumplimiento de los parámetros nutricionales requeridos, quedando documentado en los ciclos de menú presentados en la etapa de alistamiento.	**ANEXO 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	42469-43057
B	Con el propósito de incentivar la vinculación de población de especial protección por condición de pobreza ofrezco conformar el equipo de trabajo de manipuladores a personas residentes en el Municipio de Floridablanca y que se encuentre inscritos en SISBEN categoría A y B., 12 personas en calidad de manipuladores durante toda la	Se conformó el equipo de trabajo de manipuladores integrando 12 personas, residentes en el Municipio de Floridablanca y que se encuentran inscritas en SISBEN, categorías A y B, en cumplimiento de la estrategia de vinculación de población en condición de pobreza. La conformación del equipo fue validada mediante la presentación de la documentación respectiva y se mantuvo vigente durante toda la ejecución del contrato, tal como se estipuló en el proceso licitatorio.	**ANEXO 62.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B	42458-42462

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	127jecución del contrato, derivado del proceso licitatorio.			
C	Acreditar el TRANSPORTE ADICIONAL en disposición para la ejecución del contrato de 2 vehículos de transporte furgonados y/o refrigerados, adecuados para el transporte de alimentos, los cuales garantizan las disposiciones de la normatividad y legislación nacional vigente.	Se acreditó la disponibilidad de transporte adicional, poniendo a disposición dos (2) vehículos furgonados y/o refrigerados, adecuados para el transporte de alimentos. Dichos vehículos cumplen con la normatividad y legislación nacional vigente, y su idoneidad fue verificada y documentada, garantizando el adecuado traslado de los productos durante la ejecución del contrato.	**ANEXO 26.** RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	41275-41562
D	Vincula a más de 20 personas en calidad de manipuladores durante toda la ejecución del contrato derivado del proceso de licitación pública con el propósito de incentivar la vinculación de personal según lo dispuesto en la Ley 2042 de 2020, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o junta de la respectiva asociación de padres de familia.	Se vinculó a más de 20 personas en calidad de manipuladores a lo largo de la ejecución del contrato, en conformidad con lo dispuesto en la Ley 2042 de 2020. Se dio prioridad a aquellas que sean cabeza de familia y que no formen parte del comité de vigilancia o control social y/o de la junta de la asociación de padres de familia. La vinculación se efectuó siguiendo los lineamientos establecidos en el proceso de licitación pública, y se documentó mediante registros de nómina y actas de incorporación.	**ANEXO 63.** RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA	42463-42464

DECRETO 1852 DE 2015 ARTÍCULO 2.3.10.4.6.

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	FOLIOS
1	PLANEAR, ORGANIZAR Y EJECUTAR EL SUMINISTRO DIARIO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS Y GARANTIZAR QUE EL PERSONAL QUE LLEVA A CABO LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL PAE EN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL PROCESO TENGA LA IDONEIDAD Y EXPERIENCIA SUFICIENTE PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES	Se realizó la ejecución del objeto contractual del Suministro del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca garantizando el Personal durante las diferentes etapas del proceso, garantizando la idoneidad del mismo, experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, su dotación y el Personal Supernumerario necesario dando así por cumplida la obligación durante el presente periodo de ejecución.	**ANEXO 1.** MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL. **ANEXO 2.** RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. **ANEXO 14.** RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO; HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, BPM, EXAMENES MEDICOS, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION,	40022-40154 40213-40214 41067-41122

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION **ANEXO 62.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B. **ANEXO 63.** RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA **ANEXO 58.** RELACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR RETIRADO EN EL PERIODO O DESVINCULACIONES DEL PERSONAL **ANEXO 64.** RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO	42458-42462 42463-42464 42424-42430 42465-42468
2	LAS DEMÁS QUE SEÑALE EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL EN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS, ESTÁNDARES Y CONDICIONES DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA.	Se dio cumplimiento a todas las actividades según lo establecido en la Resolución 335 del 2021 emitida por la Unidad Alimentos Para Aprender (UApA), Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, y sus respectivos anexos para dar cumplimiento al Programa de Alimentación Escolar durante el presente periodo en el Municipio de Floridablanca	**ANEXO 68.** INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	43921-43995

LISTADO DE ANEXOS SEPTIEMBRE 2025

ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTEIMBRE DE 2025 – CD
ANEXO 1. MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL.
ANEXO 2. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO
ANEXO 3. COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES
ANEXO 4. COPIAS DE ACTAS DE REUNIONES DE COMITES CAES
ANEXO 5. CERTIFICADO DE COBERTURA
ANEXO 6. EJECUCION DE RECURSOS
ANEXO 7. CERTIFICADO INEJECUCION DE RECURSOS
ANEXO 8. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA
ANEXO 9. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
ANEXO 10. ACTAS VERIFICACION SEMANAL DE PRODUCTOS RACION PREPARADA EN SITIO
ANEXO 11. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER LA RESERVA Y CONFIDENCIALIDAD DE TODA LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA PARA EL DESARROLLO DEL OBJETO DEL CONTRATO.
ANEXO 12. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER ACTUALIZADO EL DOMICILIO DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN
ANEXO 13. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION EL CUAL SE ACTUÓ CON LEALTAD Y BUENA FE DURANTE TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO CONTRACTUAL EN EL PERÍODO DE EJECUCIÓN
ANEXO 14. RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO; HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, BPM, EXAMENES MEDICOS, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION
ANEXO 15. FICHA TECNICA DE CAPACITACIÓN, LISTADOS DE ASISTENCIA Y EVALUACIONES DEL SST DEL PERSONAL DEL PERIODO.
ANEXO 16. EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST Y FORMATO DE INDUCCION DEL PERSONAL DE INGRESO DEL PERIODO.
ANEXO 17. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN NO SE PRESENTARON IRREGULARIDADES
ANEXO 18. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER UNA POSTURA FIRME Y ÉTICA, NO ACCEDIENDO A PETICIONES O AMENAZAS DE TERCEROS QUE ACTUARAN AL MARGEN DE LA LEY, LO CUAL GARANTIZÓ LA INTEGRIDAD Y TRANSPARENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN
ANEXO 19. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO
ANEXO 20. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN NO SE PRESENTARON MODIFICACIONES NI PARCIAL NI TOTAL EN LAS ESPECIFICACIONES Y CANTIDADES DE LOS ELEMENTOS OBJETOS DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN.
ANEXO 21. FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION AL PERSONAL EN CALIDAD E INOCUIDAD
ANEXO 22. MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS
ANEXO 23. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS
ANEXO 24. FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO
ANEXO 25. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA.
ANEXO 26. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES

ANEXO 27. RELACION DE PLAN RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A SEDES EDUCATIVAS, PLAN DE RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, PLAN DE RUTAS DE CENTRO DE PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL
ANEXO 28. RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO MENSUAL
ANEXO 29. CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA
ANEXO 30. FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA
ANEXO 31. FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS.
ANEXO 32. INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE.
ANEXO 33. CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA
ANEXO 34. MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS SEDES EDUCATIVAS
ANEXO 35. MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS DE BODEGA DE ENSAMBLE
ANEXO 36. RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS
ANEXO 37. RELACIÓN Y SOPORTES DE SPQRS.
ANEXO 38. ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS – INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS.
ANEXO 39. MUESTREO DE SEÑALIZACION FICHA TECNICA DEL PROGRAMA Y CANALES DE ATENCION EN SEDES EDUCATIVAS
ANEXO 40. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES
ANEXO 41. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS JORNADA UNICA CON SUMINISTRO DE AGUA POTABLE Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.
ANEXO 42. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES CON SUMINISTRO DE AGUA POTABLE Y YRESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.
ANEXO 43. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE.
ANEXO 44. DISPERSION DE NOMINA PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO
ANEXO 45. CORREOS REMISION DE COBERTURA SEMANAL
ANEXO 46. INFORME DEL SEGUIMIENTO DE CIFRAS PARA EL REPORTE CHIP Y CORREO ELECTRONICO
ANEXO 47. MUESTREO REGISTRO FOTOGRAFICO DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS
ANEXO 48. MUESTREO MALLA MATRIZ DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS
ANEXO 49. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS
ANEXO 50. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD
ANEXO 51. ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE
ANEXO 52. ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCION – CPA
ANEXO 53. LISTADO DE PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y CCT,
ANEXO 54. LISTADO PROVEEDORES RACION PREPARADA EN SITIO Y CCT
ANEXO 55. CONCEPTOS SANITARIOS DE LAS PLANTAS A PROVEEDORES
ANEXO 56. INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION INDUSTRIALIZADA
ANEXO 57. INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION PREPRADA EN SITIO
ANEXO 58. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR RETIRADO EN EL PERIODO O DESVINCULACIONES DEL PERSONAL.
ANEXO 59. REGISTRO FOTOGRAFICO CONTRA MUESTRAS DE ALIMENTOS EN SEDES EDUCATIVAS
ANEXO 60. REGISTRO FOTOGRAFICO CONTRA MUESTRAS DE ALIMENTOS EN CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS - CPA.
ANEXO 61. OFICIOS APROBACION DE INTERCAMBIOS
ANEXO 62. RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B
ANEXO 63. RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA
ANEXO 64. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO
ANEXO 65. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES
ANEXO 66. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO
ANEXO 67. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA

ANEXO 68. INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
ANEXO 69. FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE
ANEXO 70. SOPORTES DE MANTENIMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE Y CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
ANEXO 71. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES FASE DE OPERACIÓN, ESTUDIOS DE NECESIDAD, ESTUDOS PREVIOS, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS COMPONENTE ADMINISTRATIVO OPERATIVO Y FINANCIERO

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

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

40154

INFORME DE EJECUCIÓN N°9 PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025 – CD

Consorcio Somos Florida

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

40155

ANEXO 1

Consorcio Somos Florida

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

40156

COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS





INSTITUTO HUMBERTO GÓMEZ NIGRINIS





INSTITUTO GARCÍA ECHEVERRY



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

40159

COLEGIO TÉCNICO VICENTE AZUERO


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

40160

INSTITUTO JUAN PABLO I



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

4016

INSTITUTO ANDRES BELLO SEDE C



INSTITUTO RIOFRIO (MEGACOLEGIO)

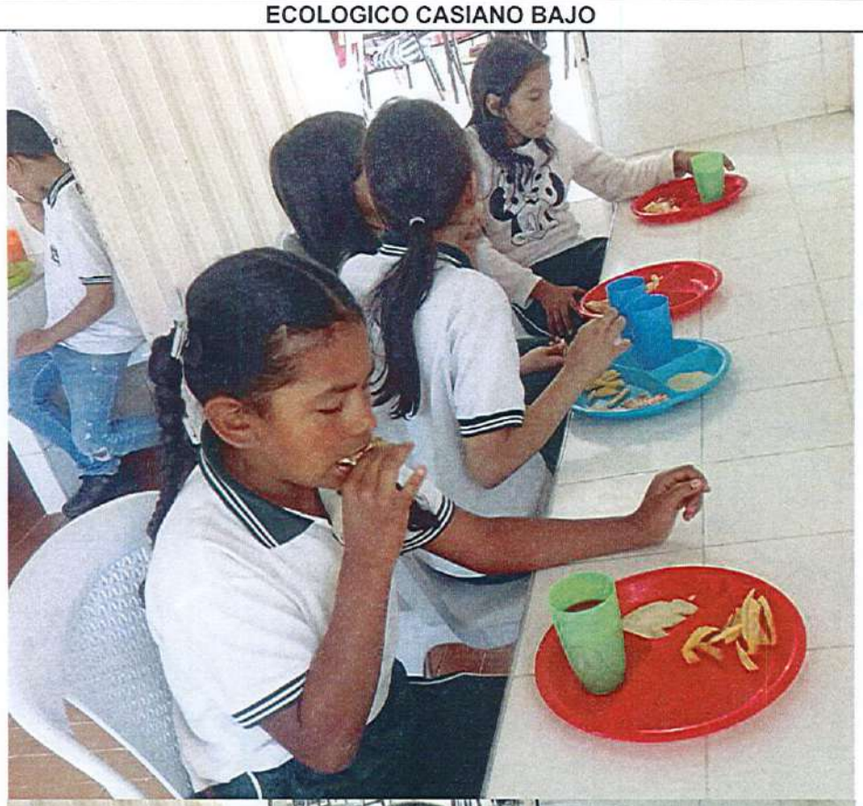


COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA





ECOLOGICO CASIANO BAJO





ECOLOGICO MANTILLA


ECOLOGICO JUDIA

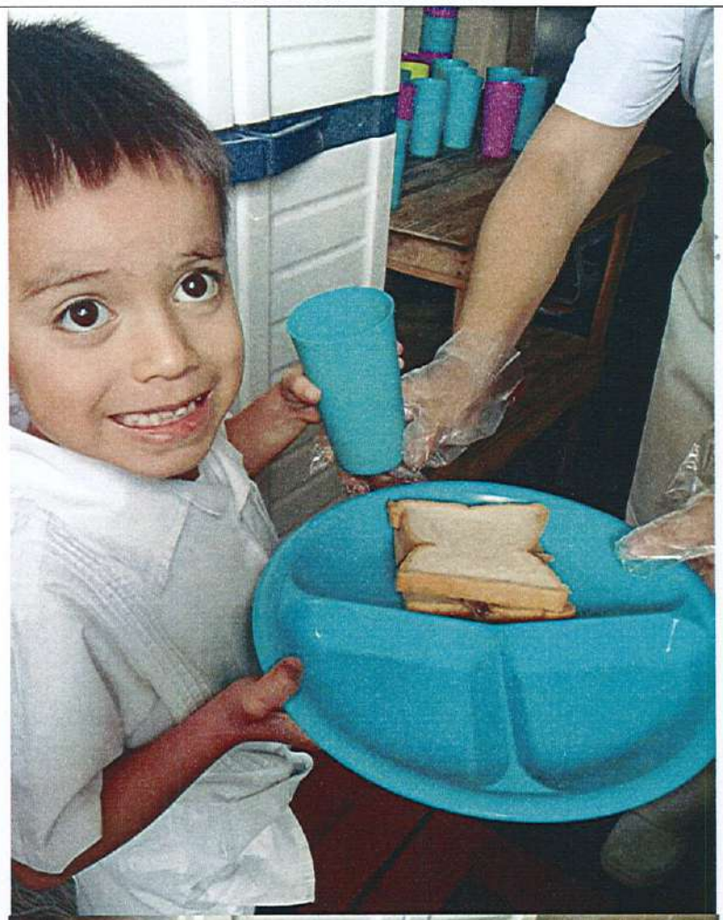
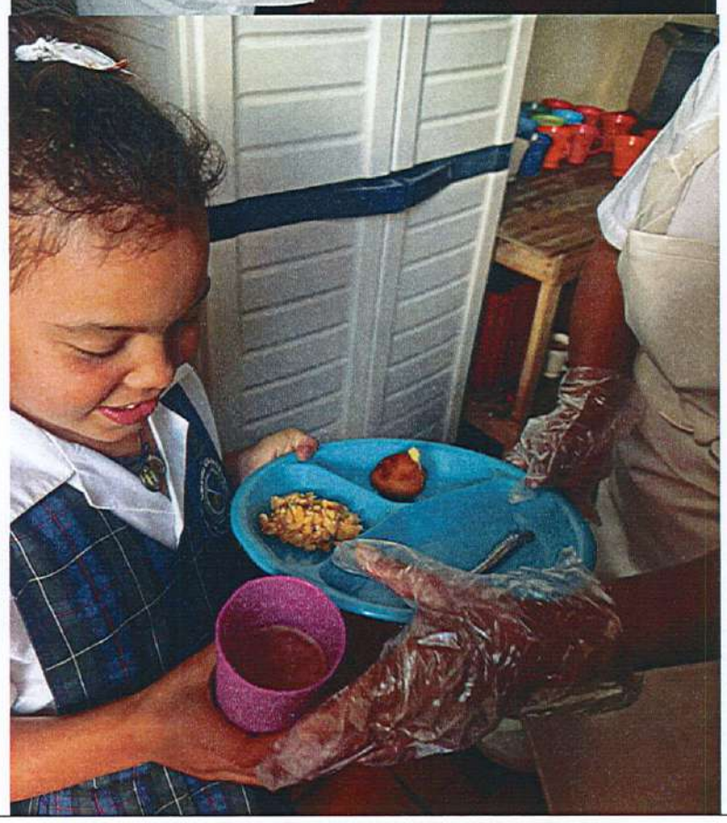

ECOLOGICO GUAYANAS



ECOLOGICO HELECHALES





ECOLOGICO CAUCHOS



ECOLOGICO PALMERAS





40191

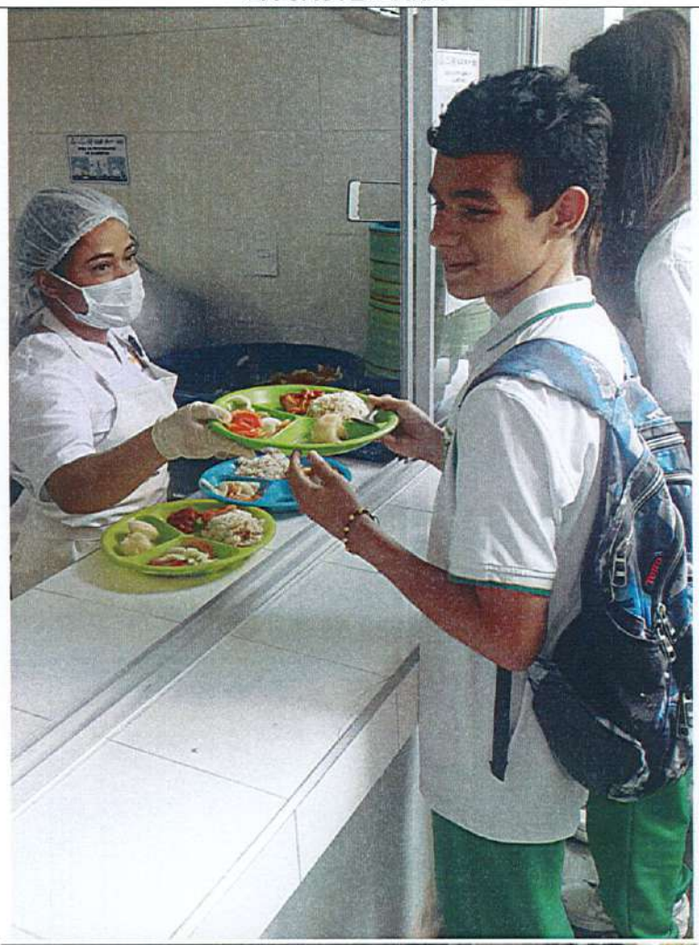
Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE



COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO,

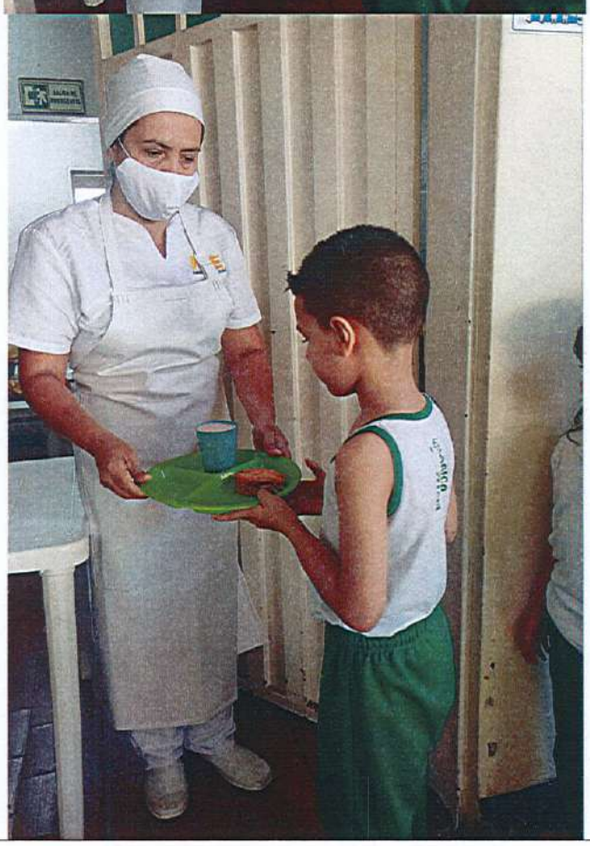

LA CASTELLANA





FUNDESAN


FE Y ALEGRIA



LAS VILLAS



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

40177

COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR



INSTITUTO SANTA ANA





INSTITUTO FLORICCE


COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A





INSTITUTO MANUELA BELTRAN SEDE B





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

40182

COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C



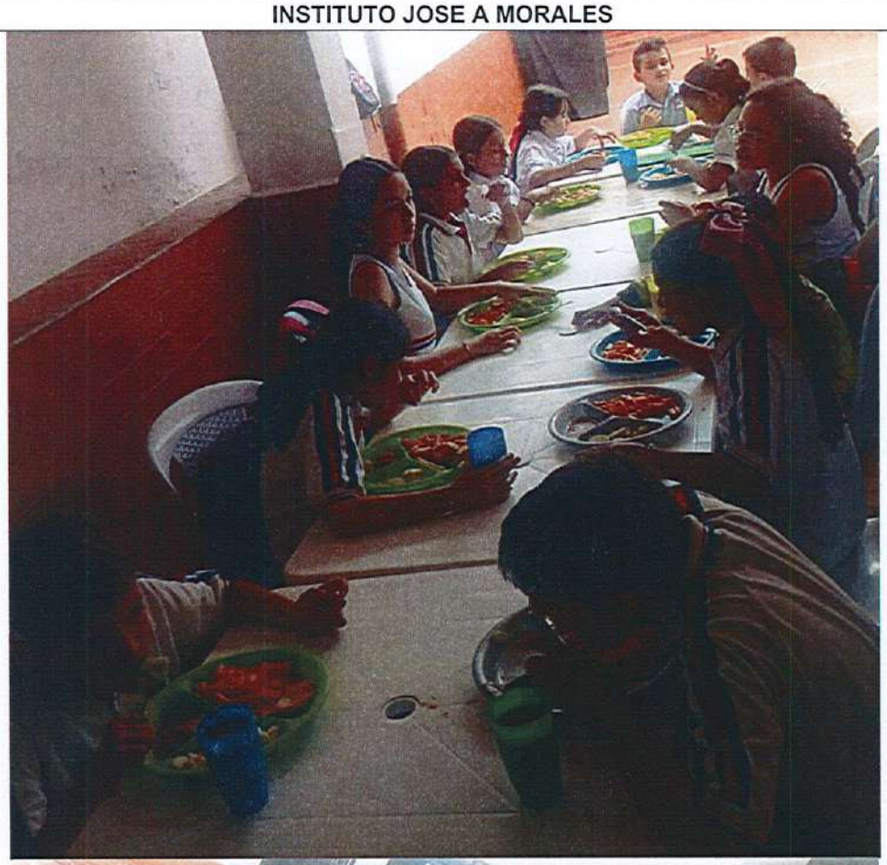


COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D



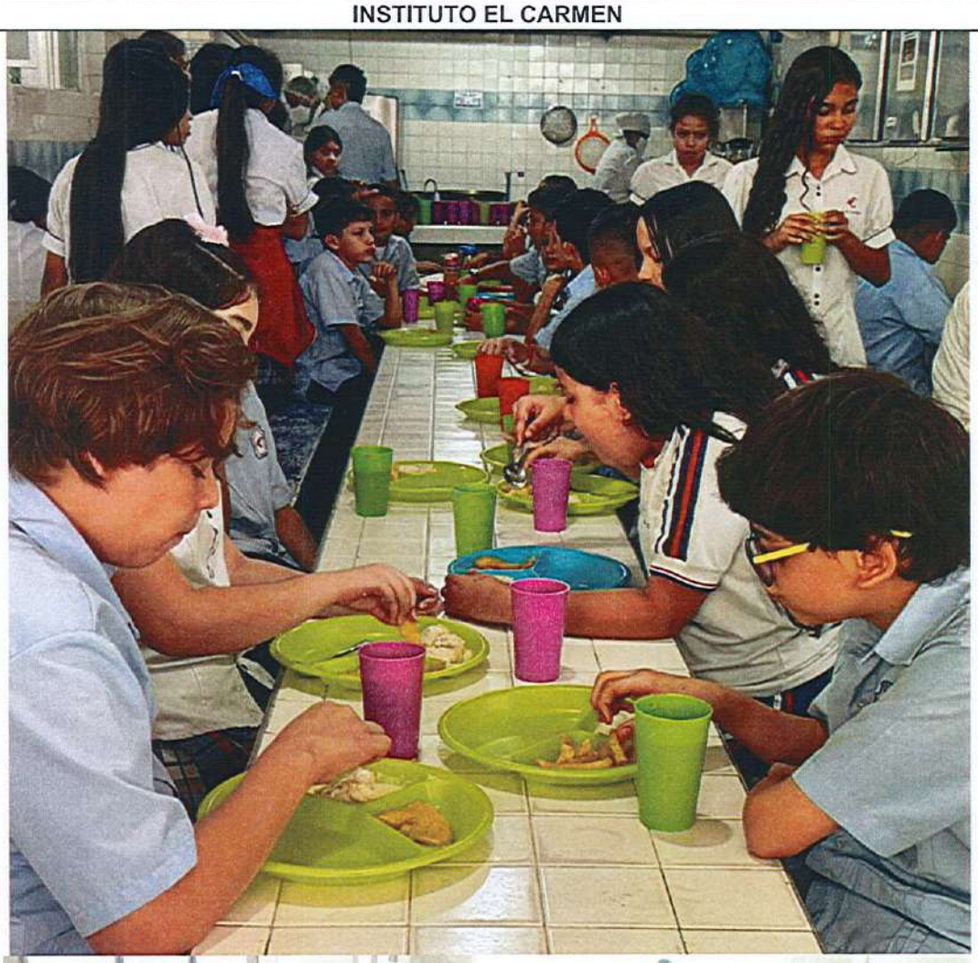


COLEGIO TÉNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN


INSTITUTO JOSE A MORALES



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

40186

INSTITUTO EL CARMEN


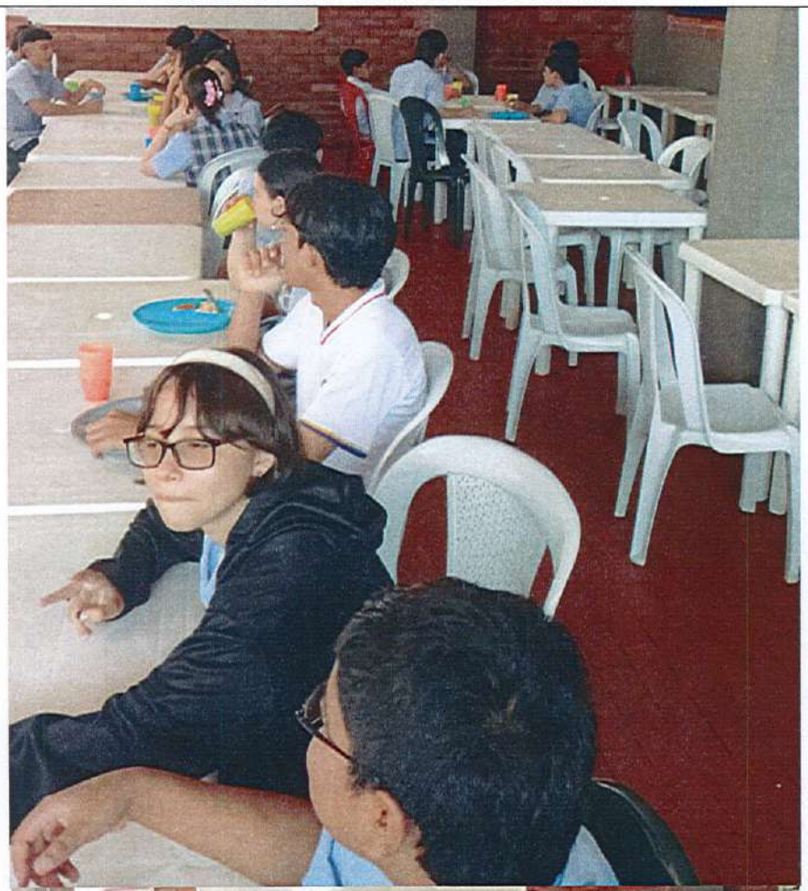

INSTITUTO VILLALUZ


INSTITUTO VERICUTE





INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO





INSTITUTO LA TRINIDAD



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

40191

INSTITUTO BELENCITO



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

40192

INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN



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

40193

INSTITUTO MARY LUNA SANTOS


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

40194

INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE


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

40195

CENTRO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ



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

40196

INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO


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

40197

INSTITUTO DOMINGO SABIO



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

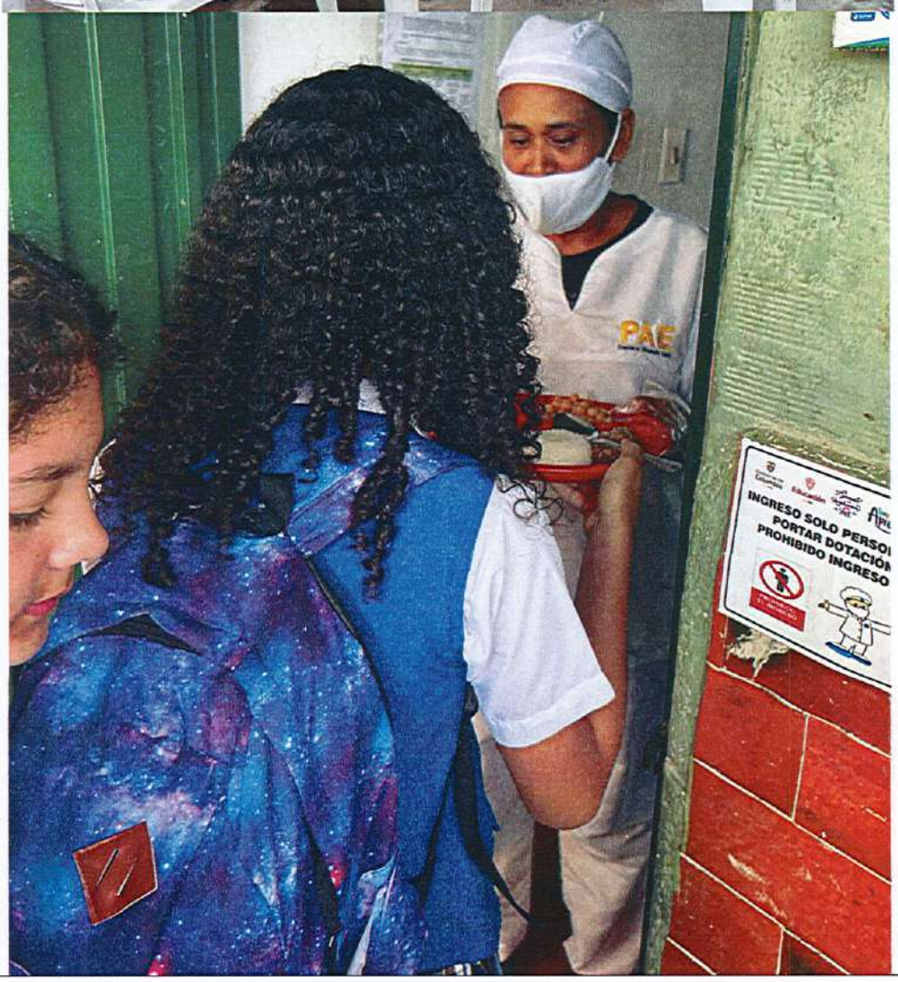
40198

INSTITUTO EL PROGRESO



INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN





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

40200

INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE



INSTITUTO AGUABLANCA





INSTITUTO ROSABLANCA



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

40203

BUENAVISTA



LA EMPRESA



INSTITUTO COMUNITARIO MINCA


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

40206

INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS


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

40209

INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE



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

40208

INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL





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

40209

INSTITUTO EL PORVENIR


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

40210

INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ



INSTITUTO CARACOLI


INSTITUTO RAFAEL POMBO



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

40213

ANEXO 2

Consorcio Somos Florida

40214

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
PERSONAL MINIMO REQUERIDO

TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE	CARGO
CC	91519335	WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ	COORDINADOR GENERAL
CC	79640218	JORGE ALEXANDER CASTRO ALFONSO	NUTRICIONISTA
CC	91002520	NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA	SUPERVISOR DE CAMPO
CC	91489144	SERGIO IVAN ALMEYDA ALMEYDA	SUPERVISOR DE CAMPO
CC	37752511	DIANA KARINA GARCIA	SUPERVISOR DE CAMPO
CC	91541188	SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO	JEFE DE BODEGA Y LOGISTICA
CC	37899917	CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA	AUXILIAR CONTABLE
CC	1098793844	CHARLY VIVIANA DUARTE DUARTE	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
CC	63497117	ROCIO BUSTOS RINCON	RESPONDABLE DEL SG-SST

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

40215

ANEXO 3

Consorcio Somos Florida

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO	GD-F-01
		VERSIÓN	08 40216
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de reunión: *(Marcar con una "X")*	Interna	X	Con comunidad	

Acta N°:			Fecha:	11 septiembre de 2025
Dependencia:	Secretaria de Educación – Alcaldía de Floridablanca			
Convocada por:	Equipo de Supervisión PAE – líder Equipo PAE			
Modalidad: *(Marcar con una "X")*	Presencial	X	Hora: Inicio	02:00 p.m.
	Virtual		Fin	06:00 p.m.
Lugar y/o link:	Provincia de Soto 2 – Bodega 10			

En caso que sea reunión con la comunidad:

Ubicación geográfica: *(Marcar con una "X")*	Urbana	X	Rural	

Comuna / Corregimiento:	Vía Girón - Santander
Barrio / Vereda / Sector:	Zona industrial

Objetivo:

Reunion de comite semanal con el operador CONSORCIO SOMOS FLORIDA seguimiento y control del contrato No. 02154 de 2024 - CO1.PCCNT.7166672 del 27/12/2024 en cumplimiento a la operación del programa de alimentación escolar PAE

Temas a tratar:

1. Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación Escolar PAE
2. Novedades en los comités de alimentación escolar PAE
3. Entrega de cuenta mes de agosto
4. Situaciones presentadas en el colegio isidro caballero sede fe y alegría. así mismo situaciones presentadas en el colegio san Bernardo
5. resolución modificación al calendario y logística del colegio ecológico y sus sedes educativas
6. Actividad de hábitos saludables por parte de la ETC en los colegio ecologico sede palmeras
7. comité especial del dia del ñiño propuesta para el 31 de octubre de 2025
8. Comida transportada caliente CCT
9. Mejorar la calidad de la fruta en los RI
10. Revisión del pago de la seguridad social
11. Revisión minuta septiembre por temas de gusto
12. Informe de desperdicios
13. Compostaje como va el avance para grabar el proceso
14. Mesa Pública
15. Oficios y varios

Desarrollo:

El día 11 de septiembre del 2025, se reunieron en el comité semanal el coordinador general Wilmer Orlando Cubillos en las instalaciones de la empresa consorcio somos Florida junto con el equipo apoyo a la supervisión en cada uno de sus componentes en cabeza del líder PAE Ing Layniker Ortiz Garcia, para abordar los temas sobre el avance de la operación en el programa PAE en el municipio de floridablanca.

1. Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación Escolar PAE.
   Fortalecer las capacitaciones en gramaje y entregas de todos los componentes, dado que las manipuladoras son permisivas con el tema de la entrega de los alimentos.

2. Novedades en los comités de alimentación escolar PAE
   En los comités del Duarte alemán A solicita mantenimiento de la estufa de la cocina, colegio metropolitano sede florence revisar el tema de espacio de consumo dado que ya se tiene una cubierta para que todos coman al tiempo y reorganizar la logística, se quejan en la sede san bernardo del banano, revisar el tema de maneja de la sede J.

3. Entrega de cuenta mes de agosto

Radicación de la cuenta del mes de agosto" el día 12 de septiembre de 2025, entrega parcial de las planillas.

40217

4. Situaciones presentadas en el colegio isidro caballero sede fe y alegría. así mismo situaciones presentadas en el colegio san Bernardo, tomar acciones de mejoras en la sede isidro caballero encuentro a la distribución de raciones y sede san bernardo en cuanto a las preparaciones.

5. resolución modificación al calendario y logística del colegio ecológico y sus sedes educativas se hace entrega del comunicado interno N 045 DEL COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA para tener en cuenta en la distribución del PAE en las sedes casiano alto, altos de mantilla, helechales, y cauchos, esta se aplicará para la semana 32 a partir del 22 de septiembre de 2025.

6. Actividad de hábitos saludables por parte de la ETC en los colegio ecologico sede palmeras activador de hábitos saludables el dia 17 de septiembre 2025 en la sede palmeras del colegio ecológico donde se hará jornada y actividades lúdicas y entrega de kit

7. comité especial del dia del niño propuesta para el 31 de octubre de 2025,
Entregar primera propuesta en cada una de las modalidades para la última semana de septiembre y poder definir con el equipo cual se va a entregar

8. Comida transportada caliente CCT - se queda pendiente por verificar las sedes tentativas para positividad de aplicar el cambio de modalidad de RI a Comida caliente transportada CCT

9. Revisión del pago de la seguridad social
En el excel que se envíe de la matriz incluir los días para verificar la seguridad social. para poder ver si se presenta alguna novedad.

10. Revisión minuta septiembre por temas de gusto
Se revisó la minuta actualizada el dia martes 2 de septiembre, se reunieron las nutricionistas del operador y ETC para ajustar las minutas en sus preparaciones, se hicieron cambios en CCT, Ración preparada en sitio almuerzo " JT / JM, estos se aplicarán a partir del 1 de octubre en la semana 33 de ejecución, para efecto del acta se adjuntan los ciclos de menú.

11. Informe de desperdicios
se revisará en la cuenta del operador de agosto por parte del componente nutricional para poder dar respuesta a la encuesta de la uapa

12. Compostaje como va el avance para grabar el proceso
Realizar una reunión a finales de septiembre para ver con el supervisor como va el avance del crecimiento en los alimentos sembrado e inclusión en la preparaciones junto a las nutricionistas.

13. Mesa Pública
La mesa pública se desarrollará el día 22 de octubre de 2025 en la institución educativa el metropolitano a las 7:30 am a 11:00 am para lo cual desde ya se le hace la invitación al operador para participar de la misma.

14. Encuestas de satisfacción se desarrollará entre el 15 de septiembre al 3 de octubre de 2025, con código QR para que nos ayuden en la divulgación por parte del operador.

15. otros y varios
    - para el dia 23 de septiembre no hay clase por foro educativo municipal por tanto ese dia no se llevara a acabo suministro del programa de alimentación escolar PAE en ninguna institución educativa semana 32
    - Se solicita al operador apoyarlo en que la instituciones hagan las marcaciones de los beneficiarios según los reportes presentando en los oficios dirigidos a las rectores.

Compromisos de la reunión:

N°	Actividad	Responsable	Fecha
1	Enviar invitación de las capacitaciones que se realicen al personal manipulador al equipo de supervisión del programa de alimentación escolar	Operador Consorcio Somos Floridablanca	30 de agosto de 2025

Convocatoria próxima reunión:

"Los participantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en esta acta de reunión, de acuerdo con la ley 1581 de 2012, con el objetivo de demostrar su participación en la sesión presencial y/o virtual, así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

40219

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO	GD-F-01
		VERSIÓN	08
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Asistentes:
Registro de asistencia que hace parte del acta de reunión N° _____ con fecha del 11 Sept-2025. comité con el operador.

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Nathalia Andrea Coronel	C.C 1098696.211	PAE Sec. Educación	CPS Abogada	nathaliacoronel@hotmail.com	3013823012	
2	Carlos Mario Arenales-B	CC 1095812655	SEM – PAE	CPS ING. SISTEMAS	carlospolo08@gmail.com	3167564148	
3	Jennifer Tatiana Estupiñan	1005810893	PAE Sec Educación	CPS psicologa	reorgpsi.yennifer tatiana@gmail.com	3107318973	
4	Yanira Alexandra Peñaranda	1098769177	Sec. Educación PAE	Financiera	Yalexandra895@gmail.com	3138889008	Yanira A. Peñaranda.
5	Sergio Andrés Royal	91.541.188	Operador	Supervisor		3152784189	
6	Aydo R. Flórez Polón	3781239	SEM- PAE	NUTRICIONISTA	lyroflopa@gmail.com	3152813818.	
7	Andrea Paola Naranjo	1095802828	SEC. PAE	Ing alimentos	andreanaranjo.142@gmail.com	3143037629	
8	Yasmin Prada	22507250	SEC-EDU- PAE	Bióloga	yasminpradagalan@hotmail.com	3125930448	
9	Fernando Natallana	1053803439	SEM - PAE	Ing. Alimentos	natallanafernando9@gmail.com	3214615539	
10	Lapixer Ortiz García	1102716619	SEM - PAE	Ing alimentos líder pae	lapixer2020@gmail.com	3144210891	
11	Wilmer Ocobelles-Bom	91.519.537	OPERADOR	ING ALIMENTOS.	consecocolombo@hotmail.com	3147022625	
12							
13							

"Los participantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en esta acta de reunión, de acuerdo con la ley 1581 de 2012, con el objetivo de demostrar su participación en la sesión presencial y/o virtual, así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

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

40220

ANEXO 4

Consorcio Somos Florida

40221

	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	CODIGO: D-03-F04-01
	ACTA No.	VERSION: 01 FECHA: agosto de 2013 Página 1 de 3

REUNION CAE

FECHA:	Septiembre, 01 de 2025	HORA INICIO: 11:30 a. m.	HORA FINAL:

AGENDA

1- Saludo
2- Verificación de quorum
3- Generalidades

DESARROLLO DE LA AGENDA

El señor Rector presenta un cordial saludo a los asistentes.
Hay quorum para realizar la reunión aunque no asistieron (a la reunión) la Docente Catalina Quiñonez, Sara Daniela Mora (personero), David Leonardo Díaz Bastos (Representante de estudiantes)

El señor Rector informa que no hay inconvenientes en el proceso del desarrollo del Programa PAE. Se está proyectando iniciar la Jornada Única cuando se trabaje en la Sede B, pero esto

Scanned with CamScanner

requiere una planeación detallada para que la organización sea adecuada.
Se está proyectando un menú especial para celebrar el "Día de los Niños".
Se ha variado el menú para el II semestre, buscando variedad y mejoramiento.
La señora manipuladora realiza su labor de manera muy adecuada y su amabilidad hace que la distribución sea ordenada; además, se cuenta con la colaboración de los Docentes.
El Supervisor del PAE cumplió su compromiso de elaborar la cartelera informativa que se ubica en el sitio de distribución del PAE.
Se requiere elaborar una carta al Ingeniero Layneiker acerca de solicitar comida caliente dentro del menú del PAE. El señor Rector asume ese compromiso.
A las 12:25 p.m. se culmina la reunión, recordando que la próxima reunión es el 16 de octubre.

GABRIEL GARCIA

Scanned with CamScanner

40223

ASISTENTES Y FIRMAS

Mg. CARLOS ALBERTO MENDOZA DIAZ
Rector

YASMIN PRADA
Supervisor PAE
Secretaría de Educación
Alcaldía de Floridablanca

SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO
Supervisor PAE

CATALINA ESTHER QUIÑONEZ SANABRIA
Docente

NELLY OMAIRA BARAJAS ANAYA
Docente

DIANA MARIA LOPEZ GELVEZ
Rep. de padres de familia (Sup).

FRANCY HELENA HERNANDEZ
Rep. de padres de familia

YESENIA NOA ARIECHI
Rep. de padres de familia (Sup).

SARA MANUELA MORA AGUILAR
Personera Estudiantil

DAVID LEONARDO DIAZ BASTOS
Rep. Estudiante

CLARA INES ARGUELLO
Manipuladora PAE

Sharick Daniela Delgado Icimus.
Contralora Estudiantil.

Coordinadora.

Scanned with CamScanner

4022A

COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR

REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE SANTANDER
APROBADO POR EL MEN, RESOLUCIÓN Nº 12426 DE OCTUBRE 28 DE 2002, APROBADO SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL DE FLORIDABLANCA EN LOS NIVELES DE EDUCACIÓN PREESCOLAR, BÁSICA PRIMARIA, BÁSICA SECUNDARIA, Y MEDIA TÉCNICA MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 0688 DE MARZO 04 DE 2025.
MODALIDAD TÉCNICO COMERCIAL Y TÉCNICO AMBIENTAL.
REGISTRO DANE Nº 168276001912 REGISTRO ANTE EL ICFES 087148 Y 080507 NIT Nº: 800.220.086-9

ACTA DE REUNIÓN

Reunión:	Tercer CAE institucional 2025-
Fecha:	Septiembre 2 / 25
Lugar:	Sala de juntas docentes sede A
Redactada por:	Magaly Rojas

AGENDA

1	SALUDO Y BIENVENIDA
2	Verificación Quorum
3	lectura de compromisos adquiridos
4	Intervención de las sedes.
5	Varios
6	
7	

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Nº	
	Siendo las 6:30 de la mañana, se inicia la tercera reunión de CAE se verifica 100% del Quórum en la reunión. Ratificación compromisos: - Reparto en cada sede sobre la limpieza e higiene del menaje. - Presentación de los platos y calidad de los alimentos. - Se plaga al personal de manipulación se les capacitó en vacaciones - se dotaron 300 cucharas en sede A y en sede B, 200 cucharas. - Secretaría de educación: - se arreglaron los techos sede A. goteras - se autorizó la adecuación de los enchapes del comedor de la sede A. - Se realizó la charla de capacitación

Powered by CamScanner

COLEGIO
METROPOLITANO DEL SUR

REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE SANTANDER
APROBADO POR EL MEN, RESOLUCIÓN Nº 12426 DE OCTUBRE 28 DE 2002, APROBADO SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL DE FLORIDABLANCA EN LOS NIVELES DE EDUCACIÓN PREESCOLAR, BÁSICA PRIMARIA, BÁSICA SECUNDARIA, Y MEDIA TÉCNICA MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 0688 DE MARZO 04 DE 2025.
MODALIDAD TÉCNICO COMERCIAL Y TÉCNICO AMBIENTAL.
REGISTRO DANE Nº 168276001912 REGISTRO ANTE EL ICFES 087148 Y 080507 NIT Nº: 800.220.086-9

a. los docentes en semana institucional.

Intervención sede A:
se presenta informe por parte de los estudiantes, se anexan documentos.
Dentro de las sugerencias se aclara que el salmuear ya se arregló gracias a un aislamiento y revisión de conexiones.
Con respecto a la solicitud del cuidado en la fruta, si es necesario cambiar el menú para garantizar la calidad del almuerzo.

Intervención sede B:
se anexa informe del estudiante, personero de la institución.
Intervención de la sede B: profesora Mireya agradece el apoyo y capacitación dada por parte del PAE, a los niños ya que mezclaron juego con reflexión.
Intervencion Renny Alonso: Consulta si el banano, se va a entregar sin pelar, y esto es confirmado por el operador del PAE. Verificar la calidad de las preparaciones.
Intervención sede D:
Se anexa documento por parte del personero.
Intervención de la madre de Familia:
Consulta sobre la dotación del menaje para los niños de primera infancia, el operador confirma que efectivamente se hizo, sillas y

Powered by CamScanner

COLEGIO
METROPOLITANO DEL SUR

REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE SANTANDER
APROBADO POR EL MEN, RESOLUCIÓN Nº 12426 DE OCTUBRE 28 DE 2002, APROBADO SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL DE FLORIDABLANCA EN LOS NIVELES DE EDUCACIÓN PREESCOLAR, BÁSICA PRIMARIA, BÁSICA SECUNDARIA, Y MEDIA TÈCNICA MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 0688 DE MARZO 04 DE 2025.
MODALIDAD TÈCNICO COMERCIAL Y TÉCNICO AMBIENTAL.
REGISTRO DANE Nº 168276001912 REGISTRO ANTE EL ICFES 087148 Y 080507 NIT Nº: 800.220.086-9

mesas.
La profesora Claudia Arias comenta que en seguimiento al aseo del menaje, informa que las cucharas estaban grasosas.
El rector consulta, si el Operador dota de insumos para secar las cucharas.
-sugiere que se debe generar los espacios para reusar la higiene del menaje, implementar estrategias como el uso de servilletas de papel.
-Mejorar en la calidad de la preparacion del arroz.
-Verificar el gramaje al servido del almuerzo.

se hace verificacion de la minuta teniendo en cuenta lo expresado por el estudiante y la docente.

La coordinadora Olga expresa que el mend esta acorde a las necesidades de los niños y el gusto de estos alimentos.
El ingeniero Leinecker, invita a seguir socializando con los niños sobre el mend.

Intervención de la coordinadora Olga:
Informa que ya está adecuando el nuevo espacio, sin embargo hace falta la dotación de 4 mesas, para que sea toda el almuerzo en un turno. En este momento se tienen

Powered by CamScanner

40227

Revisión de la calidad del aceite, es mejor la calidad que la cantidad.
El ingeniero Laineker, extiende una Invitación para el 10 de septiembre liderado por la UAPA, para que (éjè) se convierta en una política pública, que se va a realizar en el Colegio José Felices Puyana.
Mesa pública el 22 de octubre, posiblemente en esta institución.
Como Recomendación Se sugiere que estas reuniones respeten los horarios y las agendas para que los asistentes padres de familia puedan estar de principio a fin la reunion con el.
Se finaliza con el agradecimiento del Rector.
Se sugiere tener presente y abrir un espacio de capacitación para con los estudiantes en la sede D
Cese de reunion. 7:55'.

Powered by CamScanner

40228

COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR

REPUBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE SANTANDER
APROBADO POR EL MEN, RESOLUCIÓN Nº 12426 DE OCTUBRE 28 DE 2002, APROBADO SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL DE FLORIDABLANCA EN LOS NIVELES DE EDUCACIÓN PREESCOLAR, BÁSICA PRIMARIA, BÁSICA SECUNDARIA, Y MEDIA TÈCNICA MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 0688 DE MARZO 04 DE 2025.
MODALIDAD TÈCNICO COMERCIAL Y TÉCNICO AMBIENTAL.
REGISTRO DANE Nº 168276001912 REGISTRO ANTE EL ICFES 087148 Y 080507 NIT Nº: 800.220.086-9

ACCIONES – TAREAS Y COMPROMISOS

Nº	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PRIORIDAD (A, M, B)	FECHA PREVISTA PRÓXIMA REUNIÓN
	Compromisos: - Dotación de mesas, sillas para implementar la entrega del almuerzo en sede D. - Contratación de una persona más para acompañar la dinámica de la entrega del restaurante. - Adecuación de elementos para colocar el menaje una vez se utilizan. - Fortalecer el acompañamiento en la higiene de menaje, restaurante escolar, mesas en sede D. - Aseo general del comedor en sede D, B y A. - Tener en cuenta que al adquirir las mesas y las sillas, sean de superficies lisas. - Revisar			

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

40229

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO	GD-F-01
		VERSIÓN	08
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Asistentes:
Registro de asistencia que hace parte del acta de reunión N° _____ con fecha del _____.

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Jair Rincón	1.095.828.966	colmesur	estudiante	Luzter@611@gmail.com	3187395173	
2	Claudia Arias Pedraza	63486.118	Colmesur Sede D	Docente	claudioarias22178gmail.com	3133769931	
3	Tatiana Paola Araque Orozco	1095934828	colmesur P.T Sede D.	Madre de familia	araqueorozcotatiana@gmail	3023331031	Tatiana Araque.
4	Olga L. Contreras C.	63475370	Sede D oluciacon73@	Coordinadora	oluciacon73@hotmail.com	3162230111	
5	Alexandra Vanegas Celis	T.I. 1095961918	Colmesur	Representante estudiantil	alexa.gvc04@gmail.com	3238856252	Alexa Vanegas
6	Diana Carolina Durán C	1095786819	Colmesur	Docente sede A	carolitaduran castro @gmail.com	3184013333	
7	Sergio Andrés Hoyos	1095794621	Colmesur	Docente-Padre	Sergioandreshoyos1214@	3102058368	Sergio A Hoyos
8	cristal Ascanio	1095880849	colmesur	Manipuladora	cristalascanio69@gmail	3015288576	cristal Ascanio
9	laura Natalia Ochoa A.	1.099.622738	Colmesur Sede B.	Representante mamá sede B.	Lnathaliaochoa@gmail.com	3112087757.	laura Ochoa
10	Mireya Serrano M.	63.363.064	Colmesur Sede B	Docente. Sede B.	laprofemireya@gmail.com	3015752310	
11	Joel santiago Manrique H.		colmesur sede B	Estudiante sede B			Joel santiago
12	Luis Antonio Velasco	91-101-775	Colmesur Sede B	coordinador	velascordi@yahoo.es	3158225157	
	Paula Valentina Plata Acosta	1100053187	Colmesor	Personera estudiantil	valetefy@gmail.com	3104238837	Valentina Acosta

...antes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en esta acta de reunión, de acuerdo con la ley 1581 de 2012, con el objetivo de demostrar su participación en la sesión presencial y/o virtual, así mismo manifiestan ...conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

90230

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO	GD-F-01
		VERSIÓN	08
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Asistentes:
Registro de asistencia que hace parte del acta de reunión N° _____ con fecha del _____.

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	EDUARDO CASANOVA G.	91259036	COLMESUR	RECTOR	casanovag63@hotmail.com	3185169990	
2	Magaly Rojas Rozo	28156221	CÚLMESUR	coordinadora de convivencia. Sede A	Coordicolmesur@gmail.com	3102737214	
3	Laynixer Ortiz Garcia	1102716619	SEC EDUCACION Floridablanca	Lider equipo PAE	poeflorideblanca2020@floridablanca.gov.co	3124421089	
4	Sergio Ivan Almeyda.	1093201495	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SUPERVISOR	Sergioivan514@gmail.com	3115614441	
5	Yenifer Tatiana Estupiñan	1095819343	Sec educacion Floridablanca.	Com. Social psicologa.	Neuropsi.yenifer tatiana@gmail.com.	3102818473	
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							

...ipantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en esta acta de reunión, de acuerdo con la ley 1581 de 2012, con el objetivo de demostrar su participación en la sesión presencial y/o virtual, así mismo manifiestan ...conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

Powered by CamScanner

40231

INFORME DEL PERSONERO ESTUDIANTIL ANTE EL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)
Sede Floricce – 2025

Elaborado por: Jair Rincón – Personero Estudiantil
Fecha: 2 de septiembre

En mi calidad de personero estudiantil y representante de los estudiantes, presento este informe con el fin de socializar los resultados de la consulta realizada sobre el funcionamiento y la calidad del **Programa de Alimentación Escolar (PAE)** en nuestra sede educativa. Este documento busca dar a conocer la percepción de los estudiantes y proponer mejoras que permitan fortalecer la prestación del servicio, contribuyendo al bienestar y a la adecuada nutrición de la comunidad escolar.

Resultados de la consulta a los estudiantes: Durante la jornada de recolección de opiniones, participaron los estudiantes de la sede Floricce. A continuación, se presentan los principales resultados:

A. Calidad de los alimentos

- **Buena:** 80 estudiantes (45%)
- **Regular:** 54 estudiantes (30%)
- **Mala:** 16 estudiantes (9%)

La mayoría considera que la calidad de los alimentos es aceptable, pero un porcentaje importante opina que aún hay aspectos por mejorar.

B. Cantidad de las porciones

- **Sí, son suficientes:** 153 estudiantes (85%)
- **No, son insuficientes:** 26 estudiantes (15%)

La gran mayoría manifiesta estar conforme con las porciones entregadas.

C. Variedad y gusto de los alimentos

- **Sí les gustan:** 82 estudiantes (46%)
- **A veces:** 56 estudiantes (31%)
- **No les gustan:** 6 estudiantes (3%)
- **Hay suficiente variedad:** 82 estudiantes (46%)
- **No hay suficiente variedad:** 9 estudiantes (5%)

Aunque más de la mitad está satisfecha, una parte de los estudiantes considera necesario aumentar la diversidad del menú.

D. Puntualidad y atención del personal

- **Entrega puntual:** 86 estudiantes (48%)
- **Entrega con retrasos:** 7 estudiantes (4%)
- **Atención respetuosa y amable:** 97 estudiantes (54%)
- **Atención inadecuada:** 0 estudiantes (0%)

Se resalta que los estudiantes valoran la puntualidad y el buen trato por parte del personal encargado.

Powered by CamScanner

40232

E. Principales sugerencias de mejora

A partir de las opiniones recogidas, los estudiantes expresaron las siguientes inquietudes:

- La limonada es muy ácida y algunos jugos tienen poca consistencia.
- Mejorar la calidad de las ensaladas.
- El arroz a veces está duro.
- La carne es grasosa, con partes duras o poco apetecibles.
- Los almuerzos en ocasiones están fríos.

Problemáticas adicionales identificadas

Además de las observaciones anteriores, los estudiantes expresaron preocupaciones sobre la **infraestructura y organización del servicio:**

- El espacio del restaurante escolar es reducido, lo que obliga a dividir el almuerzo en varios turnos.
- Esta dinámica interrumpe la jornada académica y afecta la continuidad de las clases.

Conclusiones

El PAE es un programa fundamental para el bienestar y la nutrición de los estudiantes. Si bien la mayoría expresa satisfacción con el servicio, es importante atender los puntos críticos relacionados con la **calidad de algunos alimentos, la variedad del menú, la manipulación adecuada, la temperatura de los almuerzos y las condiciones de infraestructura.**

5. Recomendaciones

1. Revisar la calidad y consistencia de los alimentos, priorizando la textura del arroz, la preparación de las carnes y la temperatura de los almuerzos.
2. Mejorar la preparación de los jugos y buscar un equilibrio en el sabor de la limonada.
3. Aumentar la variedad del menú, incluyendo más opciones de frutas, proteínas y ensaladas completas y agradables.
4. Gestionar soluciones para ampliar o adecuar el espacio del restaurante escolar y evitar que los estudiantes más pequeños deban comer en los salones.
5. Continuar fomentando el trato amable y respetuoso del personal, que es uno de los aspectos mejor valorados por los estudiantes.

Atentamente,
Jair Rincón
Personero Estudiantil
Colmesur Sede Floricce
Año 2025

Powered by CamScanner

40233

INFORME Y SUGERENCIAS DEL SERVICIO PAE EN LA SEDE B SANTA ANA

Señor rector EDUARDO CASANOVA GONZALEZ

Señores Alcaldía de Floridablanca Y demás asistentes.

El tipo de programa en nuestra sede es: COMPLEMETO ALIMENTARIO AM-PM., con un total de 620 raciones. Se disminuyó en seis raciones

Queremos agradecer al señor Alcalde doctor José Fernando por mantener este programa tan fundamental para nosotros como estudiantes. Este suplemento es de gran valor para nosotros, pues representa en muchos casos la única ración de alimento que consumimos en el transcurso del día, aunque también hay que decirlo no es bien aprovechada por algunos de nuestros compañeros de colegio, ya que no la consumen y hacen mal uso de él.

Queremos señalar que el servicio ha mejorado, hay una mejor preparación y siempre hay una persona pendiente de la preparación y recibiendo nuestras inquietudes

Tenemos algunas recomendaciones o sugerencias para hacer con respecto a este servicio:

1-Que incluyan en la minuta queso, yogur, mango, ensalada de frutas, sándwich, sandia, fresas.

2- Que el banano no lo entreguen muy maduro, muy aguado.

3- Tener cuidado con las frutas para mirar que no salgan dañada

4- Tener cuidado en la sal que le aplican a la carne porque en algunos casos queda salada.

5- Que la proteína sea más variada

Este es nuestro informe, dando gracias a todos por su atención y por mantener este servicio en nuestra institución.

Joel Santiago Manrique Higuera

Powered by CamScanner

40234

Carta de solicitud al CAE

Respetados miembros del CAE,

Por medio de la presente me permito expresar algunas observaciones relacionadas con el servicio de alimentación, con el ánimo de que sean tenidas en cuenta para mejorar la experiencia de todos los estudiantes:

1. Hemos notado que en varias ocasiones el almuerzo está saliendo muy frío, lo que genera incomodidad y afecta la calidad del servicio. Sería ideal que se sirviera en mejores condiciones de temperatura.
2. Pedimos, por favor, que no se incluyan más lentejas en las ensaladas, ya que no resultan apetecibles para la mayoría y terminan desperdiciándose.
3. También solicitamos tener en cuenta la calidad de las frutas, en especial del mango, que a veces se entrega muy "babaso" (pasado o en mal estado), lo que hace que no sea agradable para consumir y la mayoría de estudiantes no lo disfruten.

Agradecemos de antemano la atención a estas observaciones, pues sabemos que el propósito es brindar un servicio cada vez mejor.

Atentamente,

Alexandra Vanegas, representa estudiantil.

Alexa Vanegas.

Powered by CamScanner

40235

Informe sobre el PAE y las iniciativas estudiantiles

Presentado por: Paula Valentina Plata Acosta – Personera 2025

Cosas que han mejorado

- Calidad de la comida: Los estudiantes han notado una mejora en la calidad de los alimentos del PAE. Esto demuestra que se están escuchando las observaciones y que el servicio va en una dirección positiva.
- Variedad en el menú: Ahora contamos con menús más variados, lo que hace que la alimentación sea más nutritiva y menos repetitiva para los estudiantes.
- Organización en la entrega: La reclamación del almuerzo es más ordenada. Esto ha sido posible gracias al apoyo de los estudiantes que cumplen con sus horas sociales, quienes ayudan a organizar las filas y mantener la disciplina.
- Recolección de reciclaje: Cada viernes se lleva a cabo una jornada de reciclaje, lo que fomenta la conciencia ambiental y la responsabilidad con nuestro entorno.
- Inversión del reciclaje: El dinero que se obtiene con la venta del reciclaje se está destinando a mejorar el restaurante, especialmente en el cambio de las tabletas, lo cual genera un beneficio directo para toda la comunidad estudiantil.

Cosas por mejorar

- Higiene en la manipulación de alimentos: A pesar de los avances, todavía es necesario reforzar las medidas de limpieza y manipulación de los alimentos por parte de algunas señoras encargadas del restaurante.
- Respeto en las filas: Aunque la organización ha mejorado, es importante que todos los estudiantes respetemos las filas y los turnos para reclamar el almuerzo, evitando desorden y molestias.
- Calidad de la limonada: Algunos compañeros han comentado que la limonada no tiene la misma calidad de antes. Sería importante revisar este aspecto para que la bebida acompañe de forma adecuada los almuerzos.
- Participación estudiantil: Aún es necesario motivar a más estudiantes para que participen tanto en la recolección de reciclaje , ya que estas iniciativas funcionan mejor cuando todos colaboramos.

Conclusión

En general, hemos tenido avances importantes en la calidad y organización del PAE, así como en la implementación de iniciativas como el reciclaje, que generan beneficios para el colegio. Sin embargo, todavía existen aspectos que requieren atención, especialmente en la higiene, la disciplina en las filas, la calidad de algunas bebidas y la participación de los estudiantes. Si seguimos trabajando en conjunto, podremos lograr un servicio de alimentación más completo, seguro y satisfactorio para todos.

Paula Valentina Plata

Powered by CamScanner

40236

INFORME DEL PERSONERO ESTUDIANTIL ANTE EL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)
Sede Floricce – 2025

Elaborado por: Jair Rincón – Personero Estudiantil
Fecha: 2 de septiembre

En mi calidad de personero estudiantil y representante de los estudiantes, presento este informe con el fin de socializar los resultados de la consulta realizada sobre el funcionamiento y la calidad del **Programa de Alimentación Escolar (PAE)** en nuestra sede educativa. Este documento busca dar a conocer la percepción de los estudiantes y proponer mejoras que permitan fortalecer la prestación del servicio, contribuyendo al bienestar y a la adecuada nutrición de la comunidad escolar.

Resultados de la consulta a los estudiantes: Durante la jornada de recolección de opiniones, participaron los estudiantes de la sede Floricce. A continuación, se presentan los principales resultados:

A. Calidad de los alimentos

- **Buena:** 80 estudiantes (45%)
- **Regular:** 54 estudiantes (30%)
- **Mala:** 16 estudiantes (9%)

La mayoría considera que la calidad de los alimentos es aceptable, pero un porcentaje importante opina que aún hay aspectos por mejorar.

B. Cantidad de las porciones

- **Sí, son suficientes:** 153 estudiantes (85%)
- **No, son insuficientes:** 26 estudiantes (15%)

La gran mayoría manifiesta estar conforme con las porciones entregadas.

C. Variedad y gusto de los alimentos

- **Sí les gustan:** 82 estudiantes (46%)
- **A veces:** 56 estudiantes (31%)
- **No les gustan:** 6 estudiantes (3%)
- **Hay suficiente variedad:** 82 estudiantes (46%)
- **No hay suficiente variedad:** 9 estudiantes (5%)

Aunque más de la mitad está satisfecha, una parte de los estudiantes considera necesario aumentar la diversidad del menú.

D. Puntualidad y atención del personal

- **Entrega puntual:** 86 estudiantes (48%)
- **Entrega con retrasos:** 7 estudiantes (4%)
- **Atención respetuosa y amable:** 97 estudiantes (54%)
- **Atención inadecuada:** 0 estudiantes (0%)

Se resalta que los estudiantes valoran la puntualidad y el buen trato por parte del personal encargado.

Powered by CamScanner

40237

E. Principales sugerencias de mejora

A partir de las opiniones recogidas, los estudiantes expresaron las siguientes inquietudes:

- La limonada es muy ácida y algunos jugos tienen poca consistencia.
- Mejorar la calidad de las ensaladas.
- El arroz a veces está duro.
- La carne es grasosa, con partes duras o poco apetecibles.
- Los almuerzos en ocasiones están fríos.

Problemáticas adicionales identificadas

Además de las observaciones anteriores, los estudiantes expresaron preocupaciones sobre la **infraestructura y organización del servicio:**

- El espacio del restaurante escolar es reducido, lo que obliga a dividir el almuerzo en varios turnos.
- Esta dinámica interrumpe la jornada académica y afecta la continuidad de las clases.

Conclusiones

El PAE es un programa fundamental para el bienestar y la nutrición de los estudiantes. Si bien la mayoría expresa satisfacción con el servicio, es importante atender los puntos críticos relacionados con la **calidad de algunos alimentos, la variedad del menú, la manipulación adecuada, la temperatura de los almuerzos y las condiciones de infraestructura.**

5. Recomendaciones

1. Revisar la calidad y consistencia de los alimentos, priorizando la textura del arroz, la preparación de las carnes y la temperatura de los almuerzos.
2. Mejorar la preparación de los jugos y buscar un equilibrio en el sabor de la limonada.
3. Aumentar la variedad del menú, incluyendo más opciones de frutas, proteínas y ensaladas completas y agradables.
4. Gestionar soluciones para ampliar o adecuar el espacio del restaurante escolar y evitar que los estudiantes más pequeños deban comer en los salones.
5. Continuar fomentando el trato amable y respetuoso del personal, que es uno de los aspectos mejor valorados por los estudiantes.

Atentamente,
Jair Rincón
Personero Estudiantil
Colmesur Sede Floricce
Año 2025

Powered by CamScanner

40238

COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA		
	Acta N°	04
	Fecha:	Septiembre 08 de 2025
	Hora:	7:30 a.m.
	Lugar:	SEDE J
	Reunión de COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-CAE	
REUNIÓN CONVOCADA POR	Rectoría	
TIPO DE REUNIÓN	ORDINARIA	
APUNTADOR	German Castro	
ASISTENTES	Jaime Hugo Pulido (Rector) Mónica Alejandra Ortiz (coordinadora), Omar Jaimes Muñoz (Docente), Leidy Paola Rangel (Docente) Angy Lizeth Suarez (Personera estudiantil) Yuli Andrea Mendoza (representante de padres de familia), Carlos Andrés Soler (Supervisor PAE) , Inés Paola Garay (Manipuladora) Yasmin Prada (psicóloga PAE) German Castro (Apuntador) .	
POLÍTICA DE PROTECCIÓN DE DATOS	Antes de dar lectura al orden del día de la presente reunión, se advirtió a sus participantes que, si dentro los asuntos tratados en la presente sesión se relaciona información referida a datos personales, la misma no podrá ser divulgada y solo puede ser accedida por quienes en desarrollo de sus competencias laborales se encuentren facultados para ello, debiéndose asegurar su confidencialidad. De ser necesaria la reproducción del acta que recoge esta sesión, se utilizará la anonimización del titular que en particular hubiere sido mencionado (no referir el titular), salvo que se trate de orden judicial o administrativa.	
OBJETIVO(S)	Hacer seguimiento al programa de alimentación escolar del colegio en todas sus sedes a partir de la evaluación de la prestación del servicio, a partir de la veeduría y participación de los diferentes estamentos escolares para proponer estrategias de mejoramiento.	
ORDEN DEL DÍA	1. Saludo y verificación de quorum. 2. Informe general del servicio por sedes por parte de la Coordinadora M. Alejandra. 3. Intervención de representantes de usuarios. 4. Intervención de delegados de la secretaría de educación. 5. Intervención de representantes del contratista. 6. Proposiciones y compromisos.	
SEGUIMIENTO DE COMPROMISOS DE REUNIÓN ANTERIOR	La mayoría de los compromisos se cumplieron. Pendiente la intervención en sede J referente a actividades lúdicas para hábitos alimenticios saludables.	
DESARROLLO DE LA REUNIÓN	Se dio el saludo, se presentaron los asistentes, verificándose quorum. Se procedió a hacer el Informe general del servicio por parte de la Sra. coordinadora El rector manifiesta revisar la preparación de los churros. Asimismo, expresa preocupación por la comida que en ocasiones sobra, también dice que la comida depende mucho de los gustos de la niños y hábitos desde casa insistiendo sobre la alimentación saludable La coordinadora Mónica Alejandra socializa el consolidado de la encuesta enviada a la comunidad educativa respecto a la prestación del servicio (se adjunta documento).	

	Intervención de representantes de usuarios **Representantes de estudiantes:** Manifiestan que las señoras manipuladoras no usan adecuadamente los guantes y el tapabocas la atención por parte de ellas ha mejorado los vasos y los platos quedan mojados y en algunas ocasiones con mal olor. **Representantes de docentes:** Manifiesta que en sede J los estudiantes no respetan la fila y se doblan para recibir el complemento; se evidencia que las cucharas no alcanzan y la manipuladora manifiesta que se prestan a los estudiantes y no las regresan. **Representantes de padres:** La madre de familia felicita a todo el equipo por su mejoramiento en cuanto al PAE. **Intervención de delegados de la secretaría de educación:** Manifiesta que no es posible reemplazar el huevo por otra proteína teniendo en cuenta que hay una minuta establecida y conforme a la norma se llevan inquietudes para su revisión y posibles mejoras. **Intervención de representantes del contratista:** El señor Carlos Andrés Soler aclara duda sobre qué se hace con la comida que sobra manifestando que cuando eso sucede los niños repiten; expresa que las arepas tienen diferentes tipos de preparación como por ejemplo de pollo, de carne o con huevo. También recalca en que el huevo no se debe quitar porque hace parte de una minuta y de la normatividad. Asimismo, que verificará la preparación, no solo de los churros; sino en general. **Intervención de manipuladoras:** En cuanto a queja recibida por mal olor en una preparación de huevos, la señora Inés expresa que fue debido a que se ahumaron
CONCLUSIONES Y COMPROMISOS	1. Realizar visitas por parte del equipo PAE. 2. Intervención por parte de la secretaria de Educación a la sede Cauchos por el espacio del comedor. 3. El señor Carlos Andrés Soler lleva las inquietudes expuestas para su trazabilidad. 4. Coordinación de convivencia trabajará en la creación del Comité de Movilidad Escolar para apoyar en el control al recibir las raciones. Para esto se manejarán las planillas y los estudiantes que lo integren llevarán un distintivo que los identifique con facilidad. 5. Próximo CAE 29 de octubre – 7:00 am
HORA DE CULMINACIÓN	8:40 a.m.
NOMBRES Y FIRMAS ASISTENTES	Por consenso entre los participantes, se adjuntó hoja de firmas