41154

104	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VERICUTE -E	C.C	1004857444	CARMEN EMILCE ROPERO GARCIA	CARMEN	EMILCE	ROPERO	GARCIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
105	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	CC	1095798592	YULY ANDREA RUEDA MANTILLA	YULY	ANDREA	RUEDA	MANTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095806756	LAURA TERESA RUEDA RINCON	LAURA	TERESA	RUEDA	RINCON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
107	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1095805097	JOHANA ANDREA SANABRIA RIOS	JOHANA	ANDREA	SANABRIA	RIOS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
108	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	C.C	63453603	YASMERY SANTAMARIA HERNANDEZ	YASMERY		SANTAMARIA	HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
109	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37745949	SHIRLEY JAZMIN SANTAMARIA HERNANDEZ	SHIRLEY	JAZMIN	SANTAMARIA	HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
110	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	37330220	ROSALBA SANTIAGO TORO	ROSALBA		SANTIAGO	TORO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
111	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	C.C	1007791063	YENNY PAOLA SIERRA MEDINA	YENNY	PAOLA	SIERRA	MEDINA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	1098774366	JENNIFER DAYANNA SIZA CALDERON	JENNIFER	DAYANNA	SIZA	CALDERON	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
113	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN - A Y INSTITUTO VILLALUZ D	C.C	1127657179	HILVA VICTORIA TAMI BAUTISTA	HILVA	VICTORIA	TAMI	BAUTISTA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	28155783	YULIS TORO HERNANDEZ	YULIS		TORO	HERNANDEZ	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1098638785	DEISY MILAY TRUJILLO GOMEZ	DEISY	MILAY	TRUJILLO	GOMEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	C.C	1095823203	ANGI KATERINE URIBE VELANDIA	ANGI	KATERINE	URIBE	VELANDIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	C.C	1102362248	AZUCENA URIBE VELANDIA	AZUCENA		URIBE	VELANDIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1098683219	KATERINE VARGAS HERNANDEZ	KATERINE		VARGAS	HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	1098648115	GLADYS VARGAS MORENO	GLADYS		VARGAS	MORENO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120		INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	35354808	VIVIANA PATRICIA VELASCO CORDERO	VIVIANA	PATRICIA	VELASCO	CORDERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
121	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	63452106	NANCY MERCEDES VILLAMIZAR CONTRERAS	NANCY	MERCEDES	VILLAMIZAR	CONTRERAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

41155

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

aportes en línea

Planilla Resumen

41156

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	1821759449	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	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	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												X						25-14	15	$711,750	$113,900	EPS002	15	$711,750	$28,500	CCF39	15	$711,750	$3,800	14-11	15	$711,750	$0	15	$0	$0	SI	$174,700
7	CC	1098827350	ALARCON SANCHEZ ANA LUZMAR											X							25-14	5	$237,250	$38,000	EPS002	5	$237,250	$9,500	CCF39	0	$0	$0	14-11	5	$237,250	$0	0	$0	$0	SI	$47,500
8	CC	1098261495	ALMEYDA ALMEYDA SERGIO IVAN																		230301	30	$2,850,000	$456,000	EPS037	30	$2,850,000	$114,000	CCF39	30	$2,850,000	$14,900	14-11	30	$2,850,000	$0	30	$0	$0	SI	$698,900
9	CC	60257876	ALVAREZ CONTRERAS MARIA INES																		25-14	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
10	CC	60257876	ALVAREZ CONTRERAS MARIA INES										X								25-14	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
11	CC	63448332	ANAYA MARTINEZ BLANCA LUCIA																		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
12	CC	63448332	ANAYA MARTINEZ BLANCA LUCIA										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
13	CC	1095807199	ANGARITA PEÑA YULIETH ANDREA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
14	CC	1095807199	ANGARITA PEÑA YULIETH ANDREA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
15	CC	1232888313	APARICIO SILVA YINY YERLEY																		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
16	CC	1232888313	APARICIO SILVA YINY YERLEY										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
17	CC	37842717	ARAQUE RIVERO ISABEL																		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
18	CC	37842717	ARAQUE RIVERO ISABEL										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
19	CC	63366565	ARGUELLO GALVIS CLARA INES																		25-14	21	$996,450	$159,500	EPS005	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
20	CC	63366565	ARGUELLO GALVIS CLARA INES										X								25-14	9	$427,050	$51,300	EPS005	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
21	CC	63551635	ARGUELLO INFANTE LEIDY VIVIANA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
22	CC	63551635	ARGUELLO INFANTE LEIDY VIVIANA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
23	CC	63554820	ARGUELLO ORTEGA SILVIA JANET																		230201	30	$1,423,500	$227,800	EPS002	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$7,500	14-11	30	$1,423,500	$0	30	$0	$0	SI	$349,300
24	CC	1095800849	ASCANIO DIAZ CRISTAL ROSCIO										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS010	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
25	CC	1095800849	ASCANIO DIAZ CRISTAL ROSCIO																		230301	20	$949,000	$151,900	EPS010	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$5,000	14-11	20	$949,000	$0	20	$0	$0	SI	$232,900
26	CC	1095800849	ASCANIO DIAZ CRISTAL ROSCIO											X							230301	1	$47,450	$7,600	EPS010	1	$47,450	$1,900	CCF39	0	$0	$0	14-11	1	$47,450	$0	0	$0	$0	SI	$9,500
27	CC	1098701656	BADILLO CALDERON CLAUDIA PATRICIA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS041	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
28	CC	1098701656	BADILLO CALDERON CLAUDIA PATRICIA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS041	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
29	CC	1067031892	BAES DIAZ ANGELA MARIA																		230301	28	$1,328,600	$212,600	EPS010	28	$1,328,600	$53,200	CCF39	28	$1,328,600	$7,000	14-11	28	$1,328,600	$0	28	$0	$0	SI	$326,000

aportes en línea

Planilla Resumen

No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
30	CC	1067031892	BAES DIAZ ANGELA MARIA											X							230301	2	$94,900	$15,200	EPS010	2	$94,900	$3,800	CCF39	0	$0	$0	14-11	2	$94,900	$0	0	$0	$0	SI	$19,000
31	CC	1098828253	BALLESTAS JIMENEZ LUPE BEATRIZ																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
32	CC	1098828253	BALLESTAS JIMENEZ LUPE BEATRIZ											X							230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
33	CC	1095301816	BARCO QUIÑONES SILVIA LILIANA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
34	CC	1095301816	BARCO QUIÑONES SILVIA LILIANA											X							230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
35	CC	37512386	BARRERA CASTRO LUZ STELLA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
36	CC	37512386	BARRERA CASTRO LUZ STELLA											X							230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
37	CC	60355618	BRAVO JEREZ EULALIA																		230301	21	$996,450	$159,500	ESSC24	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
38	CC	60355618	BRAVO JEREZ EULALIA											X							230301	9	$427,050	$51,300	ESSC24	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
39	CC	63543505	CABALLERO NIÑO MARGARITA																		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
40	CC	63543505	CABALLERO NIÑO MARGARITA											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
41	CC	63547597	CACERES RICO MARIA INES																		25-14	21	$996,450	$159,500	EPS005	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
42	CC	63547597	CACERES RICO MARIA INES											X							25-14	9	$427,050	$51,300	EPS005	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
43	CC	28138826	CALA OLIVA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS041	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
44	CC	28138826	CALA OLIVA											X							230301	9	$427,050	$51,300	EPS041	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
45	CC	63448968	CALDERON CABALLERO MARIA CRISTINA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS041	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
46	CC	63448968	CALDERON CABALLERO MARIA CRISTINA											X							230301	9	$427,050	$51,300	EPS041	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
47	CC	63448443	CALDERON CABALLERO OLGA LUCIA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS010	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
48	CC	63448443	CALDERON CABALLERO OLGA LUCIA											X							230301	9	$427,050	$51,300	EPS010	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
49	CC	1095791265	CALDERON ALMEYDA YURY ALEXANDRA																		230301	20	$949,000	$151,900	EPS005	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	SI	$232,900
50	CC	1095791265	CALDERON ALMEYDA YURY ALEXANDRA											X							230301	10	$474,500	$57,000	EPS005	10	$474,500	$0	CCF39	10	$474,500	$0	14-11	10	$474,500	$0	10	$0	$0	SI	$57,000
51	CC	30874353	CAMAÑO BELTRAN ALIX MARIA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS005	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
52	CC	30874353	CAMAÑO BELTRAN ALIX MARIA											X							230301	9	$427,050	$51,300	EPS005	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
53	CC	63523841	CAÑAS ALFONSO SANDRA MERCEDES																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
54	CC	63523841	CAÑAS ALFONSO SANDRA MERCEDES											X							230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
55	CC	63450733	CARREÑO MARIA ISABEL		X															X	230301	4	$189,800	$30,400	ESSC24	4	$189,800	$7,600	CCF39	4	$266,912	$10,700	14-11	4	$189,800	$1,000	4	$0	$0	SI	$49,700
56	CC	63351118	CARREÑO TRIANA YOLANDA																		25-14	20	$949,000	$151,900	EPS002	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	SI	$232,900
57	CC	63351118	CARREÑO TRIANA YOLANDA											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
58	PT	6039411	CARRERA MUÑOS MILEIDIS CAROLINA																		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
59	PT	6039411	CARRERA MUÑOS MILEIDIS CAROLINA											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
60	CC	63356516	CARRILLO MANTILLA LUZ ELENA																		25-14	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
61	CC	63356516	CARRILLO MANTILLA LUZ ELENA											X							25-14	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
62	CC	37729676	CARRILLO VARGAS RUBY YANIRA	X																	230301	13	$616,850	$98,700	ESSC24	13	$616,850	$24,700	CCF39	13	$616,850	$24,700	14-11	13	$616,850	$3,300	13	$0	$0	SI	$151,400
63	CC	37729676	CARRILLO VARGAS RUBY YANIRA											X							230301	7	$332,150	$39,900	ESSC24	7	$332,150	$0	CCF39	7	$332,150	$0	14-11	7	$332,150	$0	7	$0	$0	SI	$39,900
64	CC	63451622	CARRILLO CARDENAS YOJANA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS010	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
65	CC	63451622	CARRILLO CARDENAS YOJANA											X							230301	9	$427,050	$51,300	EPS010	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300

41157

aportes en línea

Planilla Resumen

41158

No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
66	CC	63447310	CARVAJAL BAUTISTA BRICEIDA																		25-14	20	$949,000	$151,900	EPS002	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	SI	$232,900
67	CC	63447310	CARVAJAL BAUTISTA BRICEIDA										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
68	CC	1098632435	CASTELLANOS MOSQUERA MAYRA ALEJANDRA																		230301	18	$854,100	$136,700	EPS002	18	$854,100	$34,200	CCF39	18	$854,100	$34,200	14-11	18	$854,100	$4,500	18	$0	$0	SI	$209,600
69	CC	1098632435	CASTELLANOS MOSQUERA MAYRA ALEJANDRA										X								230301	12	$569,400	$68,400	EPS002	12	$569,400	$0	CCF39	12	$569,400	$0	14-11	12	$569,400	$0	12	$0	$0	SI	$68,400
70	CC	37929458	CASTILLO CALA JACQUELINE																			0	$0	$0	EPS041	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	SI	$81,000
71	CC	37929458	CASTILLO CALA JACQUELINE										X									0	$0	$0	EPS041	10	$474,500	$0	CCF39	10	$474,500	$0	14-11	10	$474,500	$0	10	$0	$0	SI	$0
72	PT	6174899	CHIRINOS FUENTES CLEICY THAIS																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	SI	$349,300
73	CC	1065983010	CHOPERENA DOMINGUEZ WINDY VANESSA																		230301	22	$1,043,900	$167,100	EPS002	22	$1,043,900	$41,800	CCF39	22	$1,043,900	$41,800	14-11	22	$1,043,900	$5,500	22	$0	$0	SI	$256,200
74	CC	1065983010	CHOPERENA DOMINGUEZ WINDY VANESSA										X								230301	8	$379,600	$45,600	EPS002	8	$379,600	$0	CCF39	8	$379,600	$0	14-11	8	$379,600	$0	8	$0	$0	SI	$45,600
75	PT	4187800	COELIO VALLES ALIXION JESUS																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS010	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
76	PT	4187800	COELIO VALLES ALIXION JESUS										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS010	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
77	CC	91002520	CORTES MANTILLA NELSON EDUARDO																		25-14	30	$3,300,000	$528,000	EPS037	30	$3,300,000	$132,000	CCF39	30	$3,300,000	$132,000	14-11	30	$3,300,000	$17,300	30	$0	$0	SI	$809,300
78	CC	52664731	CRISTIANO VALBUENA ANDREA CAROLINA																		230201	21	$996,450	$159,500	EPS005	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
79	CC	52664731	CRISTIANO VALBUENA ANDREA CAROLINA										X								230201	9	$427,050	$51,300	EPS005	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
80	CC	91519335	CUBILLOS GOMEZ WILMER ORLANDO																		230301	30	$5,300,000	$848,000	EPS037	30	$5,300,000	$212,000	CCF39	30	$5,300,000	$212,000	14-11	30	$5,300,000	$27,700	30	$0	$0	SI	$1,299,700
81	CC	1007616029	DE ARMAS VANEGAS ANTHONY JAVIER																		230301	22	$1,043,900	$167,100	EPS037	22	$1,043,900	$41,800	CCF39	22	$1,043,900	$41,800	14-11	22	$1,043,900	$5,500	22	$0	$0	SI	$256,200
82	CC	1007616029	DE ARMAS VANEGAS ANTHONY JAVIER										X								230301	8	$379,600	$45,600	EPS037	8	$379,600	$0	CCF39	8	$379,600	$0	14-11	8	$379,600	$0	8	$0	$0	SI	$45,600
83	CC	63516638	DELGADO AVILA ADRIANA MILENA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS010	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
84	CC	63516638	DELGADO AVILA ADRIANA MILENA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS010	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
85	CC	1095816892	DELGADO MONROY MAGALLY																		230301	21	$996,450	$159,500	ESSC24	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
86	CC	1095816892	DELGADO MONROY MAGALLY										X								230301	9	$427,050	$51,300	ESSC24	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
87	CC	63452233	DELGADO CAMAÑO ROSA HELENA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
88	CC	63452233	DELGADO CAMAÑO ROSA HELENA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
89	CC	1095824294	DIAZ DELGADO CARIN PAOLA																		230301	19	$901,550	$144,300	EPS005	19	$901,550	$36,100	CCF39	19	$901,550	$36,100	14-11	19	$901,550	$4,800	19	$0	$0	SI	$221,300
90	CC	1095824294	DIAZ DELGADO CARIN PAOLA										X								230301	11	$521,950	$62,700	EPS005	11	$521,950	$0	CCF39	11	$521,950	$0	14-11	11	$521,950	$0	11	$0	$0	SI	$62,700
91	CC	1095910254	DIAZ ARIZA LILIANA																		25-14	30	$1,423,500	$227,800	EPS041	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	SI	$349,300
92	CC	63346038	DIAZ OROSTEGUI ROSELIA																		230201	30	$1,423,500	$227,800	MIN002	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	SI	$349,300
93	CC	1098633705	DOMINGUEZ VARGAS SONIA LUZ																		230301	21	$996,450	$159,500	ESSC24	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
94	CC	1098633705	DOMINGUEZ VARGAS SONIA LUZ										X								230301	9	$427,050	$51,300	ESSC24	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
95	CC	1098658980	DURAN MARIA ALEJANDRA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS041	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
96	CC	1098658980	DURAN MARIA ALEJANDRA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS041	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
97	CC	28152635	ESTEVEZ CASTRO SANDRA MILENA																		230201	21	$996,450	$159,500	EPS010	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
98	CC	28152635	ESTEVEZ CASTRO SANDRA MILENA										X								230201	9	$427,050	$51,300	EPS010	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
99	CC	37618004	FLOREZ MONTAÑA LIDA MAGALY																		230201	21	$996,450	$159,500	EPS005	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
100	CC	37618004	FLOREZ MONTAÑA LIDA MAGALY										X								230201	9	$427,050	$51,300	EPS005	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300

aportes en línea

Planilla Resumen

No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
101	CC	63353818	FRANCO OLACHICA BERTHA MARIA																		25-14	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
102	CC	63353818	FRANCO OLACHICA BERTHA MARIA										X								25-14	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
103	CC	1098796543	GALVIS RIVERA KRISLHER YISELL																		230301	30	$1,860,000	$297,600	EPS037	30	$1,860,000	$74,400	CCF39	30	$1,860,000	$74,400	14-11	30	$1,860,000	$9,800	30	$0	$0	SI	$456,200
104	CC	1103712367	GALVIS MAYORGA PAOLA PATRICIA										X								230201	11	$521,950	$62,700	EPS010	11	$521,950	$0	CCF39	11	$521,950	$0	14-11	11	$521,950	$0	11	$0	$0	SI	$62,700
105	CC	1103712367	GALVIS MAYORGA PAOLA PATRICIA																		230201	19	$901,550	$144,300	EPS010	19	$901,550	$36,100	CCF39	19	$901,550	$36,100	14-11	19	$901,550	$4,800	19	$0	$0	SI	$221,300
106	CC	1003042750	GARAY SEPULVEDA INES PAOLA																		230301	22	$1,043,900	$167,100	EPS041	22	$1,043,900	$41,800	CCF39	22	$1,043,900	$41,800	14-11	22	$1,043,900	$5,500	22	$0	$0	SI	$256,200
107	CC	1003042750	GARAY SEPULVEDA INES PAOLA										X								230301	8	$379,600	$45,600	EPS041	8	$379,600	$0	CCF39	8	$379,600	$0	14-11	8	$379,600	$0	8	$0	$0	SI	$45,600
108	CC	1098756575	GARCIA MARTINEZ ANGIE PAOLA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS041	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
109	CC	1098756575	GARCIA MARTINEZ ANGIE PAOLA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS041	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
110	CC	63557601	GARCIA VARGAS BRIYITH CAROLINA																		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
111	CC	63557601	GARCIA VARGAS BRIYITH CAROLINA										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
112	CC	37752511	GARCIA DIANA KARINA																		25-14	30	$2,850,000	$456,000	EPS037	30	$2,850,000	$114,000	CCF39	30	$2,850,000	$114,000	14-11	30	$2,850,000	$14,900	30	$0	$0	SI	$698,900
113	CC	63561870	GARCIA DURAN DIANA PAOLA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS005	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
114	CC	63561870	GARCIA DURAN DIANA PAOLA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS005	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
115	CC	1052572630	GARCIA CANTILLO EDILCIA ISABEL										X								230301	3	$142,350	$17,100	EPS041	3	$142,350	$0	CCF39	3	$142,350	$0	14-11	3	$142,350	$0	3	$0	$0	SI	$17,100
116	CC	1052572630	GARCIA CANTILLO EDILCIA ISABEL																		230301	8	$379,600	$60,800	EPS041	8	$379,600	$15,200	CCF39	8	$379,600	$15,200	14-11	8	$379,600	$2,000	8	$0	$0	SI	$93,200
117	CC	1052572630	GARCIA CANTILLO EDILCIA ISABEL											X							230301	19	$901,550	$144,300	EPS041	19	$901,550	$36,100	CCF39	0	$0	$0	14-11	19	$901,550	$0	0	$0	$0	SI	$180,400
118	CC	37754401	GARCIA CAMPOS MILIS YOLIMA																		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
119	CC	37754401	GARCIA CAMPOS MILIS YOLIMA										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
120	CC	91241554	GELVEZ MANTILLA VICTOR MANUEL																		25-14	30	$1,423,500	$227,800	EPS002	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	SI	$349,300
121	CC	1005331597	GOMEZ BAUTISTA VALENTINA																		230201	30	$1,423,500	$227,800	EPS010	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	SI	$349,300
122	CC	1095806001	GUERRERO GARCIA ANGELA VIVIANA																		25-14	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
123	CC	1095806001	GUERRERO GARCIA ANGELA VIVIANA										X								25-14	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
124	CC	63445137	GUTIERREZ ADRIANA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS046	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
125	CC	63445137	GUTIERREZ ADRIANA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS046	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
126	CC	1095829735	GUTIERREZ PALOMINO LEIDY JESSENIA	X																	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
127	CC	1095829735	GUTIERREZ PALOMINO LEIDY JESSENIA										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
128	CC	63369975	GUTIERREZ BASTILLA MAGALI																		230201	21	$996,450	$159,500	EPS046	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
129	CC	63369975	GUTIERREZ BASTILLA MAGALI										X								230201	9	$427,050	$51,300	EPS046	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
130	CC	55225447	GUTIERREZ ANGULO YULIS MARIA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
131	CC	55225447	GUTIERREZ ANGULO YULIS MARIA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
132	CC	1005151887	HERNANDEZ JAIMES DANIEL FELIPE																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS041	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
133	CC	1005151887	HERNANDEZ JAIMES DANIEL FELIPE										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS041	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
134	CC	1095828529	HERNANDEZ JAIMES LAURA ALEJANDRA																		230301	19	$901,550	$144,300	EPS002	19	$901,550	$36,100	CCF39	19	$901,550	$36,100	14-11	19	$901,550	$4,800	19	$0	$0	SI	$221,300
135	CC	1095828529	HERNANDEZ JAIMES LAURA ALEJANDRA										X								230301	11	$521,950	$62,700	EPS002	11	$521,950	$0	CCF39	11	$521,950	$0	14-11	11	$521,950	$0	11	$0	$0	SI	$62,700
136	CC	91529463	HERRERA SUAREZ CARLOS MAURICIO																		230301	23	$1,091,350	$174,700	ESSC24	23	$1,091,350	$43,700	CCF39	23	$1,091,350	$43,700	14-11	23	$1,091,350	$5,700	23	$0	$0	SI	$267,800
137	CC	91529463	HERRERA SUAREZ CARLOS MAURICIO										X								230301	7	$332,150	$39,900	ESSC24	7	$332,150	$0	CCF39	7	$332,150	$0	14-11	7	$332,150	$0	7	$0	$0	SI	$39,900

11159

aportes en línea

Planilla Resumen

No.	Identificación		Nombre	Ing	Ret	Tde	Tae	Tdp	Tap	Vsp	Cor	Vst	Sln	Ige	Lma	Vac	Avp	Vct	Irl	Vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
138	CC	63447713	JAIMES RUIZ MARIA RAQUEL										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
139	CC	63447713	JAIMES RUIZ MARIA RAQUEL																		230301	20	$949,000	$151,900	EPS002	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	SI	$232,900
140	CC	63447713	JAIMES RUIZ MARIA RAQUEL											X							230301	1	$47,450	$7,600	EPS002	1	$47,450	$1,900	CCF39	0	$0	$0	14-11	1	$47,450	$0	0	$0	$0	SI	$9,500
141	CC	63450314	JAIMES NIÑO MARIA ANGELICA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS041	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
142	CC	63450314	JAIMES NIÑO MARIA ANGELICA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS041	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
143	CC	1095842112	LANDAZABAL TAMI NURI																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS041	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
144	CC	1095842112	LANDAZABAL TAMI NURI										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS041	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
145	CC	37712130	LEON LIZARAZO YAZMIN																		230301	21	$996,450	$159,500	ESSC24	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
146	CC	37712130	LEON LIZARAZO YAZMIN										X								230301	9	$427,050	$51,300	ESSC24	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
147	CC	1098634157	LOPEZ JAIMES LILIANA ANDREA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS005	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
148	CC	1098634157	LOPEZ JAIMES LILIANA ANDREA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS005	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
149	CC	1099544643	LOZANO AVELLANEDA BERENICE																		230301	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
150	CC	1099544643	LOZANO AVELLANEDA BERENICE										X								230301	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
151	CC	63505576	LUNA CORNEJO LUZ STELLA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS005	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
152	CC	63505576	LUNA CORNEJO LUZ STELLA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS005	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
153	CC	63557720	MANOSALVA COLORADO ANDREA																		230201	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
154	CC	63557720	MANOSALVA COLORADO ANDREA										X								230201	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
155	CC	63355938	MANTILLA CORNEJO BELKIS CONSUELO																		25-14	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
156	CC	63355938	MANTILLA CORNEJO BELKIS CONSUELO										X								25-14	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
157	CC	37556801	MANTILLA CACUA SANDRA JOHANNA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
158	CC	37556801	MANTILLA CACUA SANDRA JOHANNA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
159	CC	1098637372	MARTINEZ CACERES ALINA YIZETH																		230201	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
160	CC	1098637372	MARTINEZ CACERES ALINA YIZETH										X								230201	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
161	CC	1095837091	MARTINEZ CEPEDA FERNANDA ISABEL																		230201	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
162	CC	1095837091	MARTINEZ CEPEDA FERNANDA ISABEL										X								230201	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
163	CC	37843671	MEDINA CEPEDA BRICEIDA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
164	CC	37843671	MEDINA CEPEDA BRICEIDA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
165	CC	37547126	MEDINA CEPEDA LUZ MARINA																		230201	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
166	CC	37547126	MEDINA CEPEDA LUZ MARINA										X								230201	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
167	CC	1095792440	MENDOZA CARRILLO CLAUDIA PATRICIA																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	SI	$349,300
168	CC	32706047	MENESES MUÑOZ ANA DE DIOS																		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
169	CC	32706047	MENESES MUÑOZ ANA DE DIOS										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
170	CC	63254858	MORALES TOLOSA YANITH																		230301	20	$949,000	$151,900	EPS041	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	SI	$232,900
171	CC	63254858	MORALES TOLOSA YANITH										X								230301	10	$474,500	$57,000	EPS041	10	$474,500	$0	CCF39	10	$474,500	$0	14-11	10	$474,500	$0	10	$0	$0	SI	$57,000
172	CC	63498827	MORENO VEGA MARISOL																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS041	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
173	CC	63498827	MORENO VEGA MARISOL										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS041	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300

41160

aportes en línea

Planilla Resumen

No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
174	CC	63465094	NAVARRO LEON SANDRA PATRICIA																		230201	20	$949,000	$151,900	EPS002	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	SI	$232,900
175	CC	63465094	NAVARRO LEON SANDRA PATRICIA										X								230201	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
176	CC	1095798437	ORDOÑEZ CARRILLO ANDRES SANTIAGO																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
177	CC	1095798437	ORDOÑEZ CARRILLO ANDRES SANTIAGO										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
178	CC	1098675427	ORELLANO SOLANO JOSE LUIS																		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
179	CC	1098675427	ORELLANO SOLANO JOSE LUIS										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
180	CC	1110487716	ORTEGA CALDERON EUCLIDES ANTONIO																		25-14	30	$3,300,000	$528,000	EPS037	30	$3,300,000	$132,000	CCF39	30	$3,300,000	$132,000	14-11	30	$3,300,000	$17,300	30	$0	$0	SI	$809,300
181	CC	1095821439	ORTIZ LUNA OMAR JESUS																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS005	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
182	CC	1095821439	ORTIZ LUNA OMAR JESUS										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS005	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
183	CC	1095806720	ORTIZ VILLALOBOS SYLVIA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS017	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
184	CC	1095806720	ORTIZ VILLALOBOS SYLVIA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS017	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
185	CC	1115722889	PAEZ LIZCANO JENNY CAROLINA	X																	230301	7	$332,150	$53,200	EPS037	7	$332,150	$13,300	CCF39	7	$332,150	$13,300	14-11	7	$332,150	$1,800	7	$0	$0	SI	$81,600
186	CC	1115722889	PAEZ LIZCANO JENNY CAROLINA										X								230301	6	$284,700	$34,200	EPS037	6	$284,700	$0	CCF39	6	$284,700	$0	14-11	6	$284,700	$0	6	$0	$0	SI	$34,200
187	CC	1096218223	PARADA ROJAS KELLY GERALDINE																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS041	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
188	CC	1096218223	PARADA ROJAS KELLY GERALDINE										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS041	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
189	CC	91500182	PATIÑO ARAQUE FABIAN EDUARDO																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS002	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	SI	$349,300
190	CC	1005209941	PATIÑO SANTOS JOHAN SLEYDER																		230201	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	SI	$349,300
191	CC	1098640604	PICO CAMACHO LUISA JULIET																		230201	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
192	CC	1098640604	PICO CAMACHO LUISA JULIET										X								230201	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
193	CC	63555685	PIMENTEL GONZALEZ PAOLA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS010	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
194	CC	63555685	PIMENTEL GONZALEZ PAOLA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS010	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
195	CC	1095917587	PINILLA PABON ERIKA LILIANA																		231001	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
196	CC	1095917587	PINILLA PABON ERIKA LILIANA										X								231001	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
197	CC	1095917100	PINILLA PABON JESSICA PAOLA																		231001	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
198	CC	1095917100	PINILLA PABON JESSICA PAOLA										X								231001	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
199	CC	1098685862	PINILLA VARGAS LYDA YARCENY																		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
200	CC	1098685862	PINILLA VARGAS LYDA YARCENY										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
201	CC	63511284	PINTO MARIA VICTORIA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
202	CC	63511284	PINTO MARIA VICTORIA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
203	CC	1102391402	POLANCO TORRES JERSON ANDRES																		230201	30	$1,423,500	$227,800	EPS041	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	SI	$349,300
204	CC	63500579	PRADA ARELIS																		25-14	20	$949,000	$151,900	EPS017	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	SI	$232,900
205	CC	63500579	PRADA ARELIS										X								25-14	10	$474,500	$57,000	EPS017	10	$474,500	$0	CCF39	10	$474,500	$0	14-11	10	$474,500	$0	10	$0	$0	SI	$57,000
206	CC	49667599	QUINTERO CRIADO HEIDY YOHANA										X								230301	4	$189,800	$22,800	EPS010	4	$189,800	$0	CCF39	4	$189,800	$0	14-11	4	$189,800	$0	4	$0	$0	SI	$22,800
207	CC	49667599	QUINTERO CRIADO HEIDY YOHANA																		230301	23	$1,091,350	$174,700	EPS010	23	$1,091,350	$43,700	CCF39	23	$1,091,350	$43,700	14-11	23	$1,091,350	$5,700	23	$0	$0	SI	$267,800
208	CC	49667599	QUINTERO CRIADO HEIDY YOHANA												X						230301	3	$142,350	$22,800	EPS010	3	$142,350	$5,700	CCF39	0	$0	$0	14-11	3	$142,350	$0	0	$0	$0	SI	$28,500
209	CC	63552443	RAMIREZ MENESES MARISOL																		25-14	21	$996,450	$159,500	EPS041	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
210	CC	63552443	RAMIREZ MENESES MARISOL										X								25-14	9	$427,050	$51,300	EPS041	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300

41161

aportes en línea

Planilla Resumen

41162

No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
211	CC	1095792892	RICO CALDERON LEIDY LILIANA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS010	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
212	CC	1095792892	RICO CALDERON LEIDY LILIANA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS010	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
213	CC	1095802048	RINCON RAMIREZ YOLANDA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS010	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
214	CC	1095802048	RINCON RAMIREZ YOLANDA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS010	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
215	CC	1095802865	RIVERA CASTILLO CINDI CAROLINA																		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
216	CC	1095802865	RIVERA CASTILLO CINDI CAROLINA										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
217	CC	1098797489	ROBLES CASTELLANOS ANYI YULIETH																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
218	CC	1098797489	ROBLES CASTELLANOS ANYI YULIETH										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
219	CC	1099735200	ROBLES MEDINA JOSE SEBASTIAN																		230301	21	$996,450	$159,500	ESSC24	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
220	CC	1099735200	ROBLES MEDINA JOSE SEBASTIAN										X								230301	9	$427,050	$51,300	ESSC24	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
221	CC	1095816929	RODRIGUEZ ACOSTA DARLYN XIOMARA																		230201	27	$1,281,150	$205,000	EPS046	27	$1,281,150	$51,300	CCF39	27	$1,281,150	$51,300	14-11	27	$1,281,150	$6,700	27	$0	$0	SI	$314,300
222	CC	1095816929	RODRIGUEZ ACOSTA DARLYN XIOMARA											X							230201	3	$142,350	$22,800	EPS046	3	$142,350	$5,700	CCF39	0	$0	$0	14-11	3	$142,350	$0	0	$0	$0	SI	$28,500
223	CC	1004857444	ROPERO GARCIA CARMEN EMILCE																		230301	20	$949,000	$151,900	EPS002	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	SI	$232,900
224	CC	1004857444	ROPERO GARCIA CARMEN EMILCE										X								230301	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
225	CC	13871260	ROYAL BRAVO LEONARDO																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS041	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	SI	$349,300
226	CC	91541188	ROYAL BRAVO SERGIO ANDRES																		230301	30	$2,850,000	$456,000	EPS010	30	$2,850,000	$114,000	CCF39	30	$2,850,000	$114,000	14-11	30	$2,850,000	$14,900	30	$0	$0	SI	$698,900
227	CC	1095806756	RUEDA RINCON LAURA TERESA											X							230301	4	$189,800	$30,400	ESSC24	4	$189,800	$7,600	CCF39	0	$0	$0	14-11	4	$189,800	$0	0	$0	$0	SI	$38,000
228	CC	1095806756	RUEDA RINCON LAURA TERESA																		230301	17	$806,650	$129,100	ESSC24	17	$806,650	$32,300	CCF39	17	$806,650	$32,300	14-11	17	$806,650	$4,300	17	$0	$0	SI	$198,000
229	CC	1095806756	RUEDA RINCON LAURA TERESA										X								230301	9	$427,050	$51,300	ESSC24	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
230	CC	1095798592	RUEDA MANTILLA YULY ANDREA																		230301	22	$1,043,900	$167,100	EPS002	22	$1,043,900	$41,800	CCF39	22	$1,043,900	$41,800	14-11	22	$1,043,900	$5,500	22	$0	$0	SI	$256,200
231	CC	1095798592	RUEDA MANTILLA YULY ANDREA										X								230301	8	$379,600	$45,600	EPS002	8	$379,600	$0	CCF39	8	$379,600	$0	14-11	8	$379,600	$0	8	$0	$0	SI	$45,600
232	CC	1095805097	SANABRIA RIOS JOHANA ANDREA																		230301	28	$1,328,600	$212,600	EPS002	28	$1,328,600	$53,200	CCF39	28	$1,328,600	$53,200	14-11	28	$1,328,600	$7,000	28	$0	$0	SI	$326,000
233	CC	1095805097	SANABRIA RIOS JOHANA ANDREA												X						230301	2	$94,900	$15,200	EPS002	2	$94,900	$3,800	CCF39	0	$0	$0	14-11	2	$94,900	$0	0	$0	$0	SI	$19,000
234	CC	37745949	SANTAMARIA HERNANDEZ SHIRLEY JAZMIN																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
235	CC	37745949	SANTAMARIA HERNANDEZ SHIRLEY JAZMIN										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
236	CC	63453603	SANTAMARIA HERNANDEZ YASMERY																		230201	20	$949,000	$151,900	EPS041	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	SI	$232,900
237	CC	63453603	SANTAMARIA HERNANDEZ YASMERY										X								230201	10	$474,500	$57,000	EPS041	10	$474,500	$0	CCF39	10	$474,500	$0	14-11	10	$474,500	$0	10	$0	$0	SI	$57,000
238	CC	37330220	SANTIAGO TORO ROSALBA																		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
239	CC	37330220	SANTIAGO TORO ROSALBA										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
240	CC	1007791063	SIERRA MEDINA YENNY PAOLA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	SI	$244,600
241	CC	1007791063	SIERRA MEDINA YENNY PAOLA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	SI	$51,300
242	CC	1098774366	SIZA CALDERON JENNIFER DAYANNA																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS041	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	SI	$349,300
243	CC	1098683727	SOLER GOMEZ CARLOS ANDRES																		230201	30	$2,850,000	$456,000	EPS002	30	$2,850,000	$114,000	CCF39	30	$2,850,000	$114,000	14-11	30	$2,850,000	$14,900	30	$0	$0	SI	$698,900
244	CC	1127657179	TAMI BAUTISTA HILVA VICTORIA																		25-14	20	$949,000	$151,900	EPS002	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	SI	$232,900
245	CC	1127657179	TAMI BAUTISTA HILVA VICTORIA										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

246	CC	28155783	TORO HERNANDEZ YULIS																		230201	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$57,000	CCF39	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	Si	$349,300
247	CC	1098638785	TRUJILLO GOMEZ DEISY MILAY																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	Si	$244,600
248	CC	1098638785	TRUJILLO GOMEZ DEISY MILAY										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	Si	$51,300
249	CC	1095823203	URIBE VELANDIA ANGI KATERINE																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS002	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	Si	$244,600
250	CC	1095823203	URIBE VELANDIA ANGI KATERINE										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS002	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	Si	$51,300
251	CC	1102362248	URIBE VELANDIA AZUCENA																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS046	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	Si	$244,600
252	CC	1102362248	URIBE VELANDIA AZUCENA										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS046	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	Si	$51,300
253	CC	1098648115	VARGAS MORENO GLADYS																		230301	21	$996,450	$159,500	EPS005	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	Si	$244,600
254	CC	1098648115	VARGAS MORENO GLADYS										X								230301	9	$427,050	$51,300	EPS005	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	Si	$51,300
255	CC	1098683219	VARGAS HERNANDEZ KATERINE																		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
256	CC	1098683219	VARGAS HERNANDEZ KATERINE										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
257	CC	35354808	VELASCO CORDERO VIVIANA PATRICIA																		25-14	21	$996,450	$159,500	EPS017	21	$996,450	$39,900	CCF39	21	$996,450	$39,900	14-11	21	$996,450	$5,300	21	$0	$0	Si	$244,600
258	CC	35354808	VELASCO CORDERO VIVIANA PATRICIA										X								25-14	9	$427,050	$51,300	EPS017	9	$427,050	$0	CCF39	9	$427,050	$0	14-11	9	$427,050	$0	9	$0	$0	Si	$51,300
259	CC	63452106	VILLAMIZAR CONTRERAS NANCY MERCEDES																		230301	20	$949,000	$151,900	EPS002	20	$949,000	$38,000	CCF39	20	$949,000	$38,000	14-11	20	$949,000	$5,000	20	$0	$0	Si	$232,900
260	CC	63452106	VILLAMIZAR CONTRERAS NANCY MERCEDES										X								230301	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
Total	Afiliados(138)																						$206,276,650	$31,099,600			$207,700,150	$6,375,800			$205,879,262	$6,302,900			$207,700,150	$832,400		$0	$0		$44,610,700

PLANILLA PAGADA

aportes en línea

Planilla Resumen

41164

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	1821759449	9492833250	E	2025/10/17	2025/10/02	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$44,610,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				137	$31,099,600	$0	$0	$31,099,600
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$421,600	$0	$0	$421,600
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	22	$5,536,000	$0	$0	$5,536,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	93	$20,571,300	$0	$0	$20,571,300
PROTECCION	230201	800,229,739	0	20	$4,570,700	$0	$0	$4,570,700
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				138	$832,400	$0	$0	$832,400
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	138	$832,400	$0	$0	$832,400
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				138	$6,302,900	$0	$0	$6,302,900
CAJASAN	CCF39	890,200,106	1	138	$6,302,900	$0	$0	$6,302,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 9)				138	$6,375,800	$0	$0	$6,375,800
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	9	$315,400	$0	$0	$315,400
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	14	$672,600	$0	$0	$672,600
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$117,800	$0	$0	$117,800
FOSYGA RÉGIMEN DE EXCEPCIÓN	MIN002	901,037,916	1	1	$57,000	$0	$0	$57,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	34	$1,912,700	$0	$0	$1,912,700
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	20	$874,000	$0	$0	$874,000
SALUD MIA EPS	EPS046	900,914,254	1	4	$176,700	$0	$0	$176,700
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	40	$1,719,500	$0	$0	$1,719,500
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	13	$530,100	$0	$0	$530,100
TOTAL				**138**	**$44,610,700**	**$0**	**$0**	**$44,610,700**

PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA

aportes en línea

Certificado de Aportes

41165

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	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-10	30																		$5,500,000	4%	$220,000
9492810554	1820679480	E	2025-10-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN 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	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2025-09	30																		$0	0%	$0
9492810554	1820679480	E	2025-10-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2025-09	30																		$0	0%	$0
9492810554	1820679480	E	2025-10-02	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-09	30																		$5,500,000	2.436%	$134,000
9492810554	1820679480	E	2025-10-02	CCF	CCF39	CAJASAN	COTIZACIÓN 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

Certificado de Aportes

41166

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

41169

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)	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-10	30																		$2,503,000	4%	$100,200
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	230201	PROTECCION	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	PROTECCION	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2025-09	30																		$0	0%	$0
9492808803	1820579748	E	2025-10-02	AFP	230201	PROTECCION	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

41168

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	PROTECCION	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.

41169

Sociedad Administradora de Fondos de Pensiones
y Cesantías Porvenir S.A. Nit 800-144-331-3

porvenir
sólo hay uno

LA SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTIAS PORVENIR S.A.

INFORMA:

Que en esta Sociedad Administradora se le realizó Devolución de Saldos por SOLICITUD POR DEVOLUCIÓN DE SALDOS VEJEZ NORMAL al(a) Señor(a) JACQUELINE CASTILLO CALA, identificado(a) con Documento No. 37,929,458, por las siguientes sumas:

Fecha	Descripción	Valor
Abr.30/24	DEVOLUCION_SALDOS	$142,196.00
Mar.04/24	DEVOLUCION_SALDOS	$3,226,302.00

Así las cosas el(la) Señor(a) JACQUELINE CASTILLO CALA; no se encuentra pensionado(a) por Vejez, Invalidez o Sobrevivencia en esta Sociedad Administradora.

Se expide la presente certificación a solicitud del(a) interesado(a), a los 26 días del mes de Marzo de 2025.

Cordialmente,

Gerente de Clientes

Powered by CamScanner

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

4 1170

ANEXO 20

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41171

Floridablanca, 10 de octubre de 2025

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

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

Asunto: CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO

Cordial saludo;

Por medio de la presente y en mi calidad de Representante Legal del Consorcio Somos Florida **CERTIFICO QUE**;

Durante el presente período de ejecución del 01 al 30 de septiembre de 2025, no se modificaron ni parcial ni total las especificaciones y cantidades de los elementos objetos de la presente contratación.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

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

41172

ANEXO 21

Consorcio Somos Florida

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

41173

FICHA TECNICA CAPACITACION

FECHA:	SEPTIEMBRE 23 DE 2025
METODOLOGIA	Teórica
POBLACION A CAPACITAR:	Personal Manipulador de Alimentos
REALIZADA POR:	Wilmer Orlando Cubillos
PROFESIÓN:	Ingeniero de Alimentos

TEMAS DE CAPACITACIÒN:

TEMA 1: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: LIMPIEZA Y DESINFECCION, RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, ABASTECIMIENTO DE AGUA.

SUBTEMAS:

1. Limpieza y desinfección.
2. Residuos.
3. Control de plagas.
4. Abastecimiento de agua.

GRUPO OBJETIVO:

Personal Manipulador de Alimentos

OBJETIVO:

Realizar jornada de capacitación al personal manipulador de alimentos del programa de alimentación escolar PAE del Municipio de Floridablanca a través de la socialización y capacitación de los temas relacionados a fin de garantizar el suministro de alimentos de calidad con procesos de manipulación acordes a la normatividad vigente **RESOLUCION 0335 DE 2021**

INTENSIDAD HORARIA:

2 Horas.

METODOLOGIA:

Iniciando la capacitación de forma teórica sobre los diferentes temas relacionados explicando el concepto, cuál es su función, como lo aplicamos al proceso diario que se realiza en las sedes educativas dependiendo de la modalidad que se esté trabajando sea RPS, RI y CCT. Y rigiéndonos a las normas establecidas resolución 335 de 2021.

DESARROLLO JORNADA DE CAPACITACION.

Se realiza la jornada de capacitación por parte de Ingeniero de Alimentos Wilmer Orlando Cubillos de manera teórica a personal manipulador de alimentos, tocando los temas descritos.

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: Un plan de saneamiento básico es un documento exigido por las autoridades sanitarias que describe todas las actividades realizadas para disminuir los riesgos de contaminación en los productos y servicios de una empresa.

41174

Un **Plan de saneamiento Básico** incluye cuatro (4) programas indicadores de las actividades a realizar dentro de los comedores escolares, relacionadas con Limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua potable, este se ajustará de acuerdo a las modalidades atendidas RI, RPS y CCT.



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

Un programa de limpieza y desinfección es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la higiene en cualquier establecimiento que fabrique procese y manipule alimentos.
La limpieza y desinfección son fundamentales en la industria alimentaria para controlar la presencia de microorganismos en superficies, equipos y utensilios. Esto ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos y asegura la calidad del producto final.
Todas las operaciones de limpieza y desinfección diarias que se realizan, se deben registrar en los formatos establecidos para cada actividad.

MANEJO DE RESIDUOS.

El manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos es crucial para la protección del medio ambiente y la salud pública, y se basa en la reducción, neutralización y reciclaje de desechos.

El manejo de residuos solidos y líquidos es un tema de gran relevancia en la actualidad, ya que la acumulación de estos residuos puede tener consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.
Los residuos sólidos pueden contaminar el suelo y el aire, mientras que los residuos líquidos pueden afectar la calidad del agua y la vida acuática.
Todas las actividades y controles que se realicen diariamente, se deben registrar en los formatos establecidos para el programa de residuos.

41175

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS.

El programa de control de plagas busca manejar y reducir la presencia de plagas en áreas donde se fabriquen y procesen alimentos. Minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente.
Estos controles combinan diferentes métodos adaptados a las condiciones específicas de cada fabrica o centro de producción alimentaria.
Este programa incluye inspecciones y diagnósticos para caracterizar el tipo y grado de infestación de plagas en cada restaurante escolar.
Estos controles se deben realizar periódicamente y registrar en cada uno de los formatos implementados las actividades diarias que se realicen para garantizar el control de plagas.

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE.

El agua potable es esencial en la fabricación y procesamiento de alimentos, ya que se utiliza en la producción, limpieza, envasado y como ingrediente. Para garantizar que los productos finales sean seguros para el consumo humano y cumplan con los estándares de calidad.

Es fundamental el tratamiento adecuado del agua. Este tratamiento puede incluir filtración para retirar impurezas y contaminantes.

La calidad del agua tratada es crucial para evitar enfermedades y asegurara la inocuidad de los alimentos y producto terminado.

REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



4176





Realizado por: WILMER ORLANDO CUBILLOS INGENIERO DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Parque Industrial Provincia de Soto II Bodega 10 - Bucaramanga

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: • PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: • LIMPIEZA Y DESINFECCION – • RESIDUOS • CONTROL DE PLAGAS – ABASTECIMIENTO DE AGUA

FECHA: 23 Septiembre 2025 | LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR | DURACIÓN: 2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	MARIA CRISTINA CALDERON CABALLERO	63448968	Cristina Calderón
2	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	OLGA LUCIA CALDERON CABALLERO	63448443	Olga Calderon
3	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO BAJO - B	ANDREA MANOSALVA COLORADO	63557720	Andrea Manosalva
4	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	ANGI KATERINE URIBE VELANDIA	1095823203	Angi Katerine Uribe.
5	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	AZUCENA URIBE VELANDIA	1102362248	AZUCENA URIBE V.
6	COLEGIO ECOLOGICO	JUDIA - D	YOLANDA RINCON RAMIREZ	1095802048	Yolanda Rincón
7	COLEGIO ECOLOGICO	GUAYANAS - E	LEIDY LILIANA RICO CALDERON	1095792892	Leidy Liliana Rico
8	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES -F	BLANCA LUCIA ANAYA MARTINEZ	63448332	Blanco
9	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES -F	NURY LANDAZABAL TAMI	1095842112	nuri landazabal T.
10	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	ADRIANA GUTIERREZ	63445137	Adriana Gutierrez
11	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO	1095829735	Leidy Gutierrez
12	COLEGIO ECOLOGICO	PALMERAS -I	YOJANA CARRILLO CARDENAS	63451622	Yojana C.
13	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	WINDY VANESSA CHOPERENA DOMINGUEZ	1065983010	Windy Vanessa Choperena
14	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	YULY ANDREA RUEDA MANTILLA	1095798592	Yuly Rueda Mantilla

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

41178

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: • PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: • LIMPIEZA Y DESINFECCION - • RESIDUOS
• CONTROL DE PLAGAS • ABASTECIMIENTO DE AGUA

FECHA: 23 DE SEPTIEMBRE 2025 | LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR | DURACIÓN: 2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	INES PAOLA GARAY SEPULVEDA	1003042750	Ines Paola Garay
2	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	MARGARITA CABALLERO NIÑO	63543505	Margarita Caballero
3	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	YASMERY SANTAMARIA HERHANDEZ	63453603	Yasmery Santamaria H.
4	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	ANA DE DIOS MENESES MUÑOZ	32706047	Ana Meneses Muñoz
5	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	YANITH MORALES TOLOSA	63254858	Yanith Morales
6	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	LUZ MERY AGUIRRE SOLIPA	1108758623	Luz Mery Aguirre S.
7	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VILLALUZ - D	HILVA VICTORIA TAMI BAUTISTA	1127657179	Hilva
8	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VILLALUZ - D	YOLANDA CARREÑO TRIANA	63351118	Yolanda Carreño Triana
9	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VERICUTE -E	CARMEN EMILCE ROPERO GARCIA	1004857444	Carmen Ropero
10	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN -A	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	63516638	ADRIANA
11	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	LUISA JULIET PICO CAMACHO	1098640604	Luisa Pico
12	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	DANIEL FELIPE HERNANDEZ JAIMES	1005151887	
13	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	BRICEIDA MEDINA CEPEDA	37843671	Briceida Medina
14	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE				

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

41179

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: • PLAN DESANEAMIENTO BASICO: • LIMPIEZA Y DESINFECCION • RESIDUOS
• CONTROL DE PLAGAS • ABASTECIMIENTO DE AGUA

FECHA: 23 DE SEPTIEMBRE 2025 | LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR | DURACIÓN: 2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	MILIS YOLIMA GARCIA CAMPOS	37754401	Yolima Garcia.
2	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	MARIA ANGELICA JAIMES NIÑO	63450314	Maria Jaimes
3	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	LUZ MARINA MEDINA CEPEDA	37547126	Luz marina medina
4	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	SYLVIA ORTIZ VILLALOBOS	1095806720	
5	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	SHIRLEY JAZMIN SANTAMARIA HERNANDEZ	37745949	Shirley Santamaria
6	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	ANDRES SANTIAGO ORDOÑEZ CARRILLO	1095798437	Andres Santiago Ordoñez.
7	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ - B	BELKIS CONSUELO MANTILLA CORNEJO	63355938	Belkis Mantilla Cornejo.
8	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	DEISY MILAY TRUJILLO GOMEZ	1098638785	Deisy Trujillo
9	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	CINDI CAROLINA RIVERA CASTILLO	1095802865	Karolina Rivera
10	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	ROSALBA SANTIAGO TORO	37330220	Rosalba Santiago
11	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	JOHANA ANDREA SANABRIA RIOS	1095805097	Johana Sanabria Rios
12	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	ALIX MARIA CAMAÑO BELTRAN	30874353	Alix Maria camaño
13	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	ALINA YIZETH MARTINEZ CACERES	1098637372	Alina Martinez
14	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	MARIA ALEJANDRA DURAN	1098658980	Maria Alejandra Duran

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

41180

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: • PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: • LIMPIEZA Y DESINFECCION • RESIDUOS • CONTROL DE PLAGAS • ABASTECIMIENTO DE AGUA

FECHA: 23 DE SEPTIEMBRE 2025 | LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR | DURACIÓN: 2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	ISABEL ARAQUE RIVERO	37842717	Isabel Araque
2	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	MARIA INES ALVAREZ CONTRERAS	60257876	María Inés Alvarez
3	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	YULIETH ANDREA ANGARITA PEÑA	1095807199	Yulieth Angarita P.
4	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	ANGELA MARIA BAEZ DIAZ	1067031892	Angela M. Baez Díaz
5	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	MARIA VICTORIA PINTO	63511284	María V. Pinto
6	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	ALIXION JESUS COELIO VALLES	PPT 4187800	A. C. V.
7	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	KATERINE VARGAS HERNANDEZ	1098683219	Katerine Vargas H.
8	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	LIDA MAGALY FLOREZ MONTAÑA	37618004	Lida Florez
9	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	SANDRA MERCEDES CAÑAS ALFONSO	63523841	Sandra Cañas
10	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA -A	DIANA PAOLA GARCIA DURAN	63561870	Diana Paola Garcia Duran
11	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	MANUELA BELTRAN - B, INSTITUTO GABRIELA MISTRAL - A	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	63505576	
12	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - C	EMILY VANESSA AGUILAR CEPEDA	1095829338	Emily Vanessa
13	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - D	JACQUELINE CASTILLO CALA	37929458	Jacqueline Castillo
14	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	GLADYS VARGAS MORENO	1098648115	Gladys Vargas Moreno

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: • PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: • LIMPIEZA Y DESINFECCION • RESIDUOS • CONTROL DE PLAGAS • ABASTECIMIENTO DE AGUA

FECHA: 23 DE SEPTIEMBRE 2025 | LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR | DURACIÓN: 2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	EULALIA BRAVO JEREZ	60355618	Eulalia Bravo
2	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	RUBY YANIRA CARRILLO VARGAS	37729676	Ruby Yanira Carrillo V.
3	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA	63356516	
4	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	DOMINGO SABIO - B	ANDREA CAROLINA CRISTIANO VALBUENA	52664731	Andrea Carolina Cristiano
5	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	EL PROGRESO - C	PAOLA PIMENTEL GONZALEZ	63555685	Paola Pimentel G.
6	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDA	BRICEIDA CARVAJAL BAUTISTA	63447310	Briceida Carvajal Bautista
7	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDA	ARELIS PRADA	63500579	Arelis Prada
8	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDA	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	63516638	ADRIANA
9	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	BERENICE LOZANO AVELLANEDA	1099544643	Berenice Lozano
10	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	SANDRA PATRICIA NAVARRO LEON	63465094	Sandra Navarro.
11	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ - A, INSTITUTO CARACOLI - B	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	63366565	
12	INSTITUTO RAFAEL POMBO	INSTITUTO RAFAEL POMBO - A	HEIDY YOHANA QUINTERO CRIADO	49667599	
13	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	JESSICA PAOLA PINILLA PABON	1095917100	
14	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	MAYRA ALEJANDRA CASTELLANOS MOSQUERA	1098632435	Mayra Castellanos

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

Gobierno de Colombia · Educación · ¡Somos Revolución PAE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: • PLAN DESANEAMIENTO BASICO: • LIMPIEZA Y DESINFECCION • RESIDUOS • CONTROL DE PLAGAS • ABASTECIMIENTO DE AGUA

FECHA: 23 DE SEPTIEMBRE 2025 | LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR | DURACIÓN: 2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	MARIA INES CACERES RICO	63547597	
2	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	VIVIANA PATRICIA VELASCO CORDERO	35354808	
3	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	OMAR JESUS ORTIZ LUNA	1095821439	
4	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	ROSA HELENA DELGADO CAMAÑO	63452233	
5	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	KELLY GERALDINE PARADA ROJAS	1096218223	
6	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	SANDRA JOHANNA MANTILLA CACUA	37556801	
7	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	MILEIDIS CAROLINA CARRERA MUÑOZ	6039411	
8	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	MAGALI GUTIERREZ BASTILLA	63369975	
9	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	DARLYN XIOMARA RODRIGUEZ ACOSTA	1095816929	
10	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	CLAUDIA PATRICIA BADILLO CALDERON	1098701656	
11	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	YULIS MARIA GUTIERREZ ANGULO	55225447	
12	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	OLIVA CALA	28138826	
13	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	JENNY CAROLINA PAEZ LIZCANO	1115722889	
14	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	LAURA TERESA RUEDA RINCON	1095806756	

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: • PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: • LIMPIEZA Y DESINFECCION • RESIDUOS • CONTROL DE PLAGAS • ABASTECIMIENTO DE AGUA

FECHA: 23 DE SEPTIEMBRE 2023 | LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR | DURACIÓN: 2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	SILVIA LILIANA BARCO QUIÑONES	1095301816	Silvia Barco
2	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	ERIKA LILIANA PINILLA PABON	1095917587	ERIKA L. PINILLA P.
3	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	PAOLA PATRICIA GALVIS MAYORGA	1103712367	Paola Galvis
4	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	YINY YERLEY APARICIO SILVA	1232888313	YINY APARICIO.
5	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	BRIYITH CAROLINA GARCIA VARGAS	63557601	
6	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	CRISTAL ROSCIO ASCANIO DIAZ	1095800849	cristal Ascanio
7	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	FERNANDA ISABEL MARTINEZ CEPEDA	1095837091	Fernanda Martinez Cepeda
8	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	NANCY MERCEDES VILLAMIZAR CONTRERAS	63452106	Nancy Villamizar
9	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	LAURA ALEJANDRA HERNANDEZ JAIMES	1095828529	Laura Alejandra Hernandez
10	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	EDILCIA ISABEL GARCIA CANTILLO	1052572630	Edilcia Garcia
11	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	CARIN PAOLA DIAZ DELGADO	1095824294	Paola Diaz
12	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	MARIA RAQUEL JAIMES RUIZ	63447713	Maria Raquel Jaimes Ruiz
13	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	MARISOL MORENO VEGA	63498827	Marisol Moreno
14	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	YENNY PAOLA SIERRA MEDINA	1007791063	Paola Sierra Medina

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: • PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: • LIMPIEZA Y DESINFECCION • RESIDUOS • CONTROL DE PLAGAS • ABASTECIMIENTO DE AGUA

FECHA: 23 DE SEPTIEMBRE 2025 | LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR | DURACIÓN: 2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SAN BERNARDO	LUZ STELLA BARRERA CASTRO	37512386	Luz Barrera Castro
2	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	LILIANA ANDREA LOPEZ JAIMES	1098634157	Liliana Lopez Jaimes
3	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	YURY ALEXANDRA CALDERON ALMEYDA	1095791265	Yury Calderon Almeyda
4	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	JOSE LUIS ORELLANO SOLANO	1098675427	Jose Luis Orellano Solano
5	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	ANA LUZMAR ALARCON SANCHEZ	1098827350	
6	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	LEIDY VIVIANA ARGUELLO INFANTE	63551635	Leidy Arguello Infante.
7	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO BELENCITO - C	YAZMIN LEON LIZARAZO	37712130	Yazmin Leon Lizarazo
8	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	LUPE BEATRIZ BALLESTAS JIMENEZ	1098828253	
9	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	ANGELA VIVIANA GUERRERO GARCIA	1095806001	Angela Guerrero.
10	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	ANGIE PAOLA GARCIA MARTINEZ	1098756575	
11	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	SANDRA MILENA ESTEVEZ CASTRO	28152635	Sandra Estevez C.
12	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGUA BLANCA-D	ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS	1098797489	Anyi Yulieth Robles
13	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ROSA BLANCA -E	SONIA LUZ DOMINGUEZ VARGAS	1098633705	Sonia Luz Dominguez C.
14	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO BUENAVISTA- F	BERTHA MARIA FRANCO OLACHICA	63353818	Bertha Maria Franco

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

41185

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: • PLAN DE SANEAMIENTO BASICO; • LIMPIEZA Y DESINFECCION • RESIDUOS • CONTROL DE PLAGAS • ABASTECIMIENTO DE AGUA.

FECHA: 23 - septiembre 2025

LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR

DURACIÓN: 2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	LA EMPRESA-H	MAGALLY DELGADO MONROY	1095816892	Magally Delgado
2	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	CLAUDIA PATRICIA MENDOZA CARRILLO	1095792440	Claudia mendoza
3	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	YULIS TORO HERNANDEZ	28155783	Yulis Toro H
4	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	CLEICY THAIS CHIRINOS FUENTES	PPT6174899	
5	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	ROSELIA DIAZ OROSTEGUI	63346038	
6	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	JENNIFER DAYANNA SIZA CALDERON	1098774366	Jennifer calderon
7	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	SILVIA JANET ARGUELLO ORTEGA	63554820	
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

41186

FICHA TECNICA CAPACITACION

FECHA:	27 DE SEPTIEMBRE 2025
METODOLOGIA	Teórico - Practica
POBLACION A CAPACITAR:	Personal Manipulador de Alimentos de bodega.
REALIZADA POR:	Wilmer Orlando Cubillos
PROFESIÓN:	Ingeniero de Alimentos

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.

Que es una acción correctiva.
Que es una acción preventiva.
Que es un plan de acciones correctivas.
Cual es el propósito de identificar acciones correctivas.
Que es la contaminación cruzada.
Como prevenir la contaminación cruzada.,

GRUPO OBJETIVO:

Personal Manipulador de Alimentos de bodega.

OBJETIVO:

Realizar jornada de capacitación al personal manipulador de Alimentos de bodega. del programa de alimentación escolar PAE del Municipio de Floridablanca a través de la socialización y capacitación de los temas relacionados a fin de garantizar el suministro de alimentos de calidad con procesos de manipulación acordes a la normatividad vigente **RESOLUCION 0335 DE 2021**

INTENSIDAD HORARIA:

3 Horas.

METODOLOGIA:

Iniciando la capacitación de forma teórica sobre los diferentes temas relacionados explicando el concepto, cuál es su función, como lo aplicamos al proceso diario que se realiza en la bodega, y rigiéndonos a las normas establecidas resolución 335 de 2021.

DESARROLLO JORNADA DE CAPACITACION

Se realiza la jornada de capacitación por parte de Ingeniero de Alimentos Wilmer Orlando Cubillos y de manera teórica al personal manipulador de Alimentos de bodega., tocando los temas descritos.

REFUERZO EN HALLAZGOS Y PQRS

Se realizo un refuerzo de todas las actividades que se realizan diariamente en bodega, al igual se reforzo el diligenciamiento de los diferentes formatos que se manejan en bodega, y en los procesos de cargue y descargue de materias primas en los restaurantes escolares de acuerdo a la modalidad que la sede maneje. En estos formatos debe registrar diariamente las diferentes actividades y procesos realizados, Formatos como Kardex, Remisiones de víveres, temperatura de alimentos, plan de saneamiento y formato de entrega y recibo de canastillas.

MANEJO DE KARDEX.

El Kardex es un registro que garantiza de la existencia de alimentos en la bodega. Este documento nos permite verificar que hay en el inventario registrando la cantidad de producto, y los días que se va a realizar la entrega.

ACCIONES CORRECTIVAS, PREVENTIVAS Y PLANES DE MEJORA.

Identificar, analizar y eliminar las causas de las no conformidades reales y potenciales, mediante la implementación, seguimiento, evaluación y efectividad de las acciones correctivas, preventivas y de mejora documentadas en el plan de mejoramiento del Sistema Integrado de Gestión (SIG) de cada uno de los procesos de fabricación de los alimentos.
Aplica a todos los procesos que se realizan en cada uno de los sitios donde se almacenan materias primas, se procesan y fabrican alimentos, u otros bienes y servicios, se inicia con el registro de la no conformidad u oportunidad de mejora de las diferentes fuentes que permiten definir acciones correctivas, preventivas o de mejora para un determinado proceso. continúa con el respectivo análisis de causa, la definición de acciones a implementar, y finaliza con la evaluación del estado y de la efectividad de las acciones implementadas.

. DEFINICIONES.

• Acción correctiva (AC): Conjunto de acciones tomadas para eliminar la(s) causa(s) de una no conformidad detectada y evitar que vuelva a ocurrir.

• Acción preventiva (AP): Conjunto de acciones tomadas para eliminar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable.

• Acción de Mejora (AM): Toda acción que incrementa la capacidad de la organización para cumplir los requisitos y que no actúa sobre problemas reales o potenciales ni sobre sus causas. Acción que genere impacto positivo a la actividad, procedimiento, proceso, o al Sistema.

CLASIFICCION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO EN SALUD PUBLICA.

La clasificación de los alimentos según el riesgo para la salud pública se establece en la Resolución 719 de 2015 que categoriza los alimentos en función de su potencial riesgo sanitario.

Clasificación de Alimentos.

La **Resolución 719 de 2015** del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia establece que los alimento s destinados al consumo humano deben clasificarse de acuerdo con el riesgo que representan para la salud públ ica. Esta clasificación es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de la población. Los ali mentos se clasifican en diferentes categorías según su riesgo, que puede ser **bajo, medio o alto**. Esta clasificaci ón se aplica a todos los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el país.

Criterios de Clasificación.

Riesgo Bajo:Alimentos que presentan un bajo potencial de causar enfermedades o efectos adversos en la salud

Riesgo Medio: Alimentos que pueden causar enfermedades o efectos adversos en la salud, pero con un control adecuado, el riesgo puede ser mitigado.

Riesgo Alto: Alimentos que tienen un alto potencial de causar enfermedades o efectos adversos en la salud, y q ue requieren un control riguroso y medidas de seguridad adicionales.

PREVENCION DE LA CONTMINACION CRUZADA.

Qué es la contaminación cruzada.

La contaminación cruzada es un término que se utiliza para describir la **transferencia de contaminantes de un lugar a otro**, especialmente cuando se trata de **alimentos o sustancias** que pueden causar enfermedades o reacciones alérgicas. Esto ocurre cuando los contaminantes, como bacterias, virus, alérgenos o sustancias químicas, se transfieren de una superficie contaminada a otra superficie que está limpia o a alimentos que se consumirán.

Existen **diferentes formas** en las que puede ocurrir la contaminación cruzada. Por ejemplo, puede suceder cuando se utilizan los mismos equipos o utensilios de cocina para manipular alimentos crudos y cocidos sin limpiarlos adecuadamente en el medio. También puede ocurrir al usar una tabla de cortar o un cuchillo que ha estado en contacto con alimentos crudos y que luego se utilice para cortar alimentos listos para comer sin que hayan sido lavados primero.

Para prevenir la contaminación cruzada se pueden seguir las siguientes medidas.

- Use utensilios distintos y en lo posible áreas distintas en el mesón para la manipulación y preparación de alimentos crudos y cocinados/procesados.

- Almacene los alimentos en envases para evitar el contacto entre los alimentos crudos y preparados. - Separe la carne cruda, pollos y pescados de la comida lista para comer o cocinada.

- Procure la utilización de un termómetro para alimentos.

- Respete la temperatura y condiciones para preservar los alimentos: · No garantizar la temperatura de conservación de los alimentos en refrigeración pone en riesgo las condiciones microbiológicas de los alimentos.

- No deje los alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de 2 horas.

- Use alimentos e insumos seguros: · Use agua tratada e idealmente potable para el lavado y preparación de alimentos. · Lave siempre frutas y verduras. · Compruebe siempre la fecha de vencimiento, y no consuma nunca un alimento más allá de su fecha de vencimiento.

REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE BODEGA.







Realizado por: WILMER ORLANDO CUBILLOS INGENIERO DE ALIMENTOS

41190

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución por la Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL BODEGA

TEMA DE CAPACITACIÓN:
- REFUERZO EN HALLAZGOS Y PQRS.
- ACCIONES CORRECTIVAS PREVENTIVAS Y PLANES DE MEJORA.
- CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGUN SU RIESGO EN SALUD PUBLICA
- PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA

FECHA: | LUGAR O SITIO: | DURACIÓN:

ITEM	CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	AUXILIAR BODEGA	FABIAN EDUARDO PATIÑO ARAQUE	91500182	Fabian Patiño
2	AUXILIAR BODEGA	JOHAN SLEYDER PATIÑO SANTOS	1005209941	Johan sleyder Patiño S.
3	AUXILIAR BODEGA	JERSON ANDRES POLANCO TORRES	1102391402	Jerson A. Polanco T.
4	AUXILIAR BODEGA	MARISOL RAMIREZ MENESES	63552443	Marisol Ramirez M
5	AUXILIAR BODEGA	LYDA YARCENY PINILLA VARGAS	1098685862	
6	AUXILIAR BODEGA	LEONARDO ROYAL BRAVO	13871260	
7	AUXILIAR BODEGA	CARLOS MAURICIO HERRERA SUAREZ	91529463	
8	AUXILIAR BODEGA	JOSE SEBASTIAN ROBLES MEDINA	1099735200	Sebastian Robles
9	AUXILIAR BODEGA	ANTHONY JAVIER DEARMAS VANEGAS	1007616029	ANTHONY DE ARMAS
10				
11				
12				
13				
14				

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS

CARGO: COORDINADOR GENERAL

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA 41191

FICHA TECNICA CAPACITACION

FECHA:	SEPTIEMBRE 24 2025
METODOLOGIA	Teórica
POBLACION A CAPACITAR:	Personal Transportador, Auxiliares de transporte de Alimentos.
REALIZADA POR:	Wilmer Orlando Cubillos
PROFESIÓN:	Ingeniero de Alimentos

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:

1. **Como se clasifican los alimentos según su riesgo.**
2. **Cuales son los alimentos de alto riesgo.**
3. **Que es la contaminación cruzada.**
4. **Como prevenir la contaminación cruzada.**
5. **Practicas higiénicas en la manipulación de alimentos.**

GRUPO OBJETIVO:

Personal Transportador, Auxiliares de transporte de Alimentos.

OBJETIVO:

Realizar jornada de capacitación al personal Transportador, Auxiliares de transporte de Alimentos. del programa de alimentación escolar PAE del Municipio de Floridablanca a través de la socialización y capacitación de los temas relacionados a fin de garantizar el suministro de alimentos de calidad con procesos de manipulación acordes a la normatividad vigente **RESOLUCION 0335 DE 2021**

INTENSIDAD HORARIA:

4 Horas.

METODOLOGIA:

La capacitación se realizó al personal Transportador, Auxiliares de transporte de Alimentos. Iniciando la capacitación de forma teórica sobre los diferentes temas relacionados explicando el concepto, cuál es su función, como lo aplicamos al proceso diario que se realiza en el transporte de alimentos y rigiéndonos a las normas establecidas resolución 0335 de 2021.

DESARROLLO JORNADA DE CAPACITACION.

Se realiza la jornada de capacitación por parte de Ingeniero de Alimentos Wilmer Orlando Cubillos de manera teórica al personal Transportador, Auxiliares de transporte de Alimentos. tocando los temas descritos.

CLASIFICCION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO EN SALUD PUBLICA.

La clasificación de los alimentos según el riesgo para la salud pública se establece en la Resolución 719 de 2015 que categoriza los alimentos en función de su potencial riesgo sanitario.

Clasificación de Alimentos.

La **Resolución 719 de 2015** del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia establece que los alimento s destinados al consumo humano deben clasificarse de acuerdo con el riesgo que representan para la salud públ ica. Esta clasificación es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de la población. Los ali mentos se clasifican en diferentes categorías según su riesgo, que puede ser **bajo, medio o alto**. Esta clasificaci ón se aplica a todos los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el país.

Criterios de Clasificación.

Riesgo Bajo:Alimentos que presentan un bajo potencial de causar enfermedades o efectos adversos en la salud

Riesgo Medio: Alimentos que pueden causar enfermedades o efectos adversos en la salud, pero con un control adecuado, el riesgo puede ser mitigado.

Riesgo Alto: Alimentos que tienen un alto potencial de causar enfermedades o efectos adversos en la salud, y q ue requieren un control riguroso y medidas de seguridad adicionales.

PREVENCION DE LA CONTMINACION CRUZADA.

Qué es la contaminación cruzada.

La contaminación cruzada es un término que se utiliza para describir la **transferencia de contaminantes de un lugar a otro**, especialmente cuando se trata de **alimentos o sustancias** que pueden causar enfermedades o reacciones alérgicas. Esto ocurre cuando los contaminantes, como bacterias, virus, alérgenos o sustancias químicas, se transfieren de una superficie contaminada a otra superficie que está limpia o a alimentos que se consumirán.

Existen **diferentes formas** en las que puede ocurrir la contaminación cruzada. Por ejemplo, puede suceder cuando se utilizan los mismos equipos o utensilios de cocina para manipular alimentos crudos y cocidos sin limpiarlos adecuadamente en el medio. También puede ocurrir al usar una tabla de cortar o un cuchillo que ha estado en contacto con alimentos crudos y que luego se utilice para cortar alimentos listos para comer sin que hayan sido lavados primero.

Para prevenir la contaminación cruzada se pueden seguir las siguientes medidas.

- Use utensilios distintos y en lo posible áreas distintas en el mesón para la manipulación y preparación de alimentos crudos y cocinados/procesados.

- Almacene los alimentos en envases para evitar el contacto entre los alimentos crudos y preparados. - Separe la carne cruda, pollos y pescados de la comida lista para comer o cocinada.

- Procure la utilización de un termómetro para alimentos.

- Respete la temperatura y condiciones para preservar los alimentos: · No garantizar la temperatura de conservación de los alimentos en refrigeración pone en riesgo las condiciones microbiológicas de los alimentos.

- No deje los alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de 2 horas.

- Use alimentos e insumos seguros: · Use agua tratada e idealmente potable para el lavado y preparación de alimentos. · Lave siempre frutas y verduras. · Compruebe siempre la fecha de vencimiento, y no consuma nunca un alimento más allá de su fecha de vencimiento.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA -BPM, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Son las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacena miento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se centran a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución 2674 de 2013.

Los manipuladores de alimentos deben seguir ciertas pautas para evitar y minimizar los riesgos.

- El estado de salud: si enfermas y sufres fiebre, náuseas, erupciones cutáneas, vómitos o diarrea, debes avisar lo antes posible a tu superior.
- Al trabajar en contacto con alimentos es fundamental mantener una buena higiene personal.
- La ropa de trabajo no podrá ser de calle, deberá ser ropa exclusiva para el trabajo y para manipular alimentos. Preferentemente será de tonos claros, no se deberá usar para salir a la calle o a sitios en los que se pueda contaminar y, por supuesto, la ropa de trabajo deberá estar limpia y cuidada.
- Se deberá usar un gorro o redecilla que cubra el pelo por completo, de este modo se evita que el pelo pueda caer sobre los alimentos.
- No se puede llevar ningún tipo de joyas como anillos, pendientes, colgantes, piercings…
- Los guantes, si se usan, deberán mantenerse limpios y en buen estado. Cabe señalar que el uso de guantes no exime de la necesidad de mantener las manos limpias.
- 1. Contar con una certificación medica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- 2. Contar con certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

Higiene en la producción de alimentos.

La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

- **Garantizar que la infraestructura cumpla de acuerdo a lo estipulado en la resolución 2674 de 2013.**

Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Un manipulador de alimentos ideal debe ser responsable, proactivo, y conocer y aplicar las normas de higiene. También debe ser detallista, capaz de comunicarse eficazmente y estar dispuesto a aprender y actualizarse en las mejores prácticas del sector y de la actividad que realiza diariamente en su puesto de trabajo.

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

4 1 PA

REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION PERSONAL TRANSPORTADOR Y AUXILIARES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.





Realizado por: WILMER ORLANDO CUBILLOS INGENIERO DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Parque Industrial Provincia de Soto II Bodega 10 - Bucaramanga

91195

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL TRANSPORTADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: - CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO EN SALUD PUBLICA
-PREVENCIÓN EN LA CONTAMINACIÓN CRUZADA
-REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

FECHA: 24/09/2025	LUGAR O SITIO: PARQUE INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO 2 BODEGA 10	DURACIÓN: 4 HORAS

ITEM	CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	CONDUCTOR	LEONARDO ROYAL BRAVO	13871260	
2	AUXILIAR DE TRANSPORTE	JOHAN SLEYDER PATIÑO SANTOS	1005209941	
3	CONDUCTOR	YEISON FERNEY POVEDA DIAZ	1100959525	
4	AUXILIAR DE TRANSPORTE	EDINSON ALBERTO GOMEZ AYALA	13721172	
5	CONDUCTOR	CARLOS JULIO RODRIGUEZ PRIETO	80431822	Carlos Julio Rodriguez P.
6	AUXILIAR DE TRANSPORTE	EDGAR ESNEIDER BARAJAS JAIMES	1193115281	Esneider Barajas
7	CONDUCTOR	JUAN CARLOS BONILLA PEÑALOZA	88226899	Juan Carlos Bonilla
8	AUXILIAR DE TRANSPORTE	JULIO CESAR AMAYA	13873683	Julio Cesar Amaya
9	CONDUCTOR	DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	1098694119	
10	AUXILIAR DE TRANSPORTE	WILLIAM CONTRERAS CERVELEON	91351849	William contreras C.
11	CONDUCTOR	HUGO GONZALES BARRIOS	91495077	Hugo Gonzales B.
12	AUXILIAR DE TRANSPORTE	ESTIBEL YANOL LOPERA BELTRAN	1005272410	Estibel Lopera
13	CONDUCTOR	DIEGO MOLINA DIAZ	1005340413	Diego Molina
14	AUXILIAR DE TRANSPORTE	SERGIO ANDRES ARGUELLO FORERO	1095944219	Sergio Arguello
15	CONDUCTOR	GERSON ZAFRA MORALES	1101049754	Gerson Zafra
16	AUXILIAR DE TRANSPORTE	OSCAR FABIAN POVEDA DIAZ		

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL TRANSPORTADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: - CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO EN SALUD PUBLICA
-PREVENCIÓN EN LA CONTAMINACIÓN CRUZADA
-REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

FECHA:	LUGAR O SITIO:	DURACIÓN:
24/09/2025	PARQUE INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO 2 BODEGA 10	4 HORAS

ITEM	CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	CONDUCTOR	YAIR YESID ESCARRAGA GAMEZ	1095808938	
2	AUXILIAR DE TRANSPORTE	KEVIN JAVIER PIMIENTA RANGEL	1095797847	Kevin Pimienta
3	CONDUCTOR	LUIS FRANCISCO SILVA	91236192	Luis Fransisco Silva.
4	AUXILIAR DE TRANSPORTE	EMMA LILIANA MEDINA ROJAS	63558773	Emma Liana medina R.
5	CONDUCTOR	LUIS CARLOS PABON VELAZCO	1005386642	Luis carlos Pabón
6	AUXILIAR DE TRANSPORTE	JHON KEINER PEÑA JURADO	1095798879	Keiner Peña
7	CONDUCTOR	LIZARDO ANTONIO SANCHEZ PACHECO	91444411	
8	AUXILIAR DE TRANSPORTE	HAVITH RAFAEL HURTADO CENTENO	1095813765	Havith Rafael Hurtado
9	CONDUCTOR	ELKIN RAMIRO BELLO DIAZ	1005539052	Elkin R. Bello
10	AUXILIAR DE TRANSPORTE	ELKIN DARIO LANCHEROS LOZANO	1102372702	Elkin D. Loncheros
11	CONDUCTOR	CAMILO ANDRES PEDRAZA TAPIAS	1098762796	Camilo Pedraza
12	AUXILIAR DE TRANSPORTE	SERGIO ALEXANDER RALLON ARDILA	91279867	Sergio A. Rallón A.
13	CONDUCTOR	CARLOS ENRIQUE MOLINA DIAZ	1042454354	Carlos E Molina D.
14	AUXILIAR DE TRANSPORTE	JHON JAIRO BENAVIDES GUERRA	1003241345	Jhon Jairo Benavides

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

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

41199

ANEXO 22

Consorcio Somos Florida

41198

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Región Pacífico · Aprender · ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA. COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	NIT OPERADOR:	901.901.272-1
ETC:	Alcaldía Municipal de Floridablanca	MPIO O VEREDA:	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	SEDE EDUCATIVA:	INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	105	105
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	114	114
G3 CUARTO, QUINTO	55	55
G4 SECUNDARIA	53	53
G5 MEDIA	12	12
Total	339	339

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 22	MENU16
SEPTIEMBRE 24	MENU18
SEPTIEMBRE 25	MENU19
SEPTIEMBRE 26	MENU20
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Galleta de chips de chocolate x 100 g	U	65,00	65	0,00		0,00		0,00		0,00		65,00	V	0
		Galleta de chips de chocolate x 40 g	U	105,00	105	0,00		0,00		0,00		0,00		105,00	V	0
		Galleta de chips de chocolate x 50 g	U	114,00	114	0,00		0,00		0,00		0,00		114,00	V	0
		Galleta de chips de chocolate x 70 g	U	55,00	55	0,00		0,00		0,00		0,00		55,00	V	0
		Muffin choco banano x 100 g	U	65,00	65	65,00	V	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Muffin choco banano x 40 g	U	105,00	105	105,00	V	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Muffin choco banano x 50 g	U	114,00	114	114,00	V	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Muffin choco banano x 70 g	U	55,00	55	55,00	V	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Ponqué con cobertura de chocolate x 40 g	U	170,00	170	0,00		0,00		0,00		170,00	V	0,00		0
		Ponqué con cobertura de chocolate x 50 g	U	234,00	234	0,00		0,00		0,00		234,00	V	0,00		0
		Roscón con bocadillo x 100 g	U	65,00	65	0,00		0,00		65,00	V	0,00		0,00		0
		Roscon con bocadillo x 40 g	U	105,00	105	0,00		0,00		105,00	V	0,00		0,00		0
		Roscon con bocadillo x 50 g	U	114,00	114	0,00		0,00		114,00	V	0,00		0,00		0
		Roscon con bocadillo x 70 g	U	55,00	55	0,00		0,00		55,00	V	0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 142.9 g	U	219,00	219	0,00		0,00		219,00	V	0,00		0,00		0
		Banano x 171.4 g	U	120,00	120	0,00		0,00		120,00	V	0,00		0,00		0
		Manzana x 117.6 g	U	219,00	219	0,00		0,00		0,00		0,00		219,00	V	0
		Manzana x 141.2 g	U	120,00	120	0,00		0,00		0,00		0,00		120,00	V	0
		Pera x 117.6 g	U	219,00	219	0,00		0,00		0,00		219,00	V	0,00		0
		Pera x 141.2 g	U	120,00	120	0,00		0,00		0,00		120,00	V	0,00		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	U	339,00	339	0,00		0,00		339,00	V	0,00		0,00		0
		Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	U	339,00	339	0,00		0,00		0,00		0,00		339,00	V	0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	U	339,00	339	0,00		0,00		0,00		339,00	V	0,00		0
		Leche entera UAT larga vida con sabor Vainilla x 200 ml	U	339,00	339	339,00	V	0,00		0,00		0,00		0,00		0
6. azucares	6. Azucares	Chocolatina x 20 g	U	339,00	339	339,00	V	0,00		0,00		0,00		0,00		0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Luna

FIRMA:

Powered by CamScanner

4/109

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST EDUCATIVA.
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901 901 272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	INSTITUTO RAFAEL POMBO	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUTO RAFAEL POMBO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	63	63
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	67	67
G3 CUARTO, QUINTO	57	57
G4 SECUNDARIA	113	113
G5 MEDIA	34	34
Total	**334**	**334**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 15	MENU11
SEPTIEMBRE 16	MENU12
SEPTIEMBRE 17	MENU14
SEPTIEMBRE 18	MENU13
SEPTIEMBRE 19	MENU15
Semana 31	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Besitos x 30 g	U	130,00	130	0,00		0,00		0,00		0,00		130,00	✓	0
		Besitos x 40 g	U	57,00	57	0,00		0,00		0,00		0,00		57,00	✓	0
		Besitos x 50 g	U	113,00	113	0,00		0,00		0,00		0,00		113,00	✓	0
		Besitos x 60 g	U	34,00	34	0,00		0,00		0,00		0,00		34,00	✓	0
		Brownie x 100 g	U	147,00	147	0,00		0,00		0,00		147,00	✓	0,00		0
		Brownie x 40 g	U	63,00	63	0,00		0,00		0,00		63,00	✓	0,00		0
		Brownie x 50 g	U	67,00	67	0,00		0,00		0,00		67,00	✓	0,00		0
		Brownie x 70 g	U	57,00	57	0,00		0,00		0,00		57,00	✓	0,00		0
		Galleta Combinada x 100 g	U	147,00	147	0,00		0,00		147,00	✓	0,00		0,00		0
		Galleta Combinada x 40 g	U	63,00	63	0,00		0,00		63,00	✓	0,00		0,00		0
		Galleta Combinada x 50 g	U	67,00	67	0,00		0,00		67,00	✓	0,00		0,00		0
		Galleta Combinada x 70 g	U	57,00	57	0,00		0,00		57,00	✓	0,00		0,00		0
		Muffin de arequipe x 100 g	U	147,00	147	0,00		147,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Muffin de arequipe x 40 g	U	63,00	63	0,00		63,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Muffin de arequipe x 50 g	U	67,00	67	0,00		67,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Muffin de arequipe x 70 g	U	57,00	57	0,00		57,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Pan con queso x 100 gr	U	147,00	147	147,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pan con queso x 40 gr	U	63,00	63	63,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pan con queso x 50 gr	U	67,00	67	67,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pan con queso x 70 gr	U	57,00	57	57,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 142.9 g	U	130,00	130	0,00		0,00		0,00		130,00	✓	0,00		0
		Banano x 171.4 g	U	204,00	204	0,00		0,00		0,00		204,00	✓	0,00		0
		Durazno x 117.6 g	U	130,00	130	0,00		0,00		130,00	✓	0,00		0,00		0
		Durazno x 141.2 g	U	204,00	204	0,00		0,00		204,00	✓	0,00		0,00		0
		Manzana x 117.6 g	U	130,00	130	0,00		0,00		0,00		0,00		130,00	✓	0
		Manzana x 141.2 g	U	204,00	204	0,00		0,00		0,00		0,00		204,00	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	U	334,00	334	334,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	U	334,00	334	0,00		334,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Leche entera saborizada UAT variedad Vainilla x 200 ml	U	334,00	334	0,00		0,00		334,00	✓	0,00		0,00		0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	U	334,00	334	0,00		0,00		0,00		0,00		334,00	✓	0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	U	334,00	334	0,00		0,00		0,00		334,00	✓	0,00		0
6. azucares	1.2 Cereales	Bocadillo de guayaba relleno de manjar rollitos x 15 g	U	334,00	334	334,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
	6. Azucares	Barra de cereal x 15 g	U	334,00	334	0,00		334,00	✓	0,00		0,00		0,00		0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Heidy Johana Quintero Cerato

FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA.
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA 41200

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE	**SEDE EDUCATIVA:**	INST LA CUMBRE

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	318	318
G3 CUARTO, QUINTO	348	348
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**666**	**666**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 08	MENU6
SEPTIEMBRE 09	MENU7
SEPTIEMBRE 10	MENU9
SEPTIEMBRE 11	MENU8
SEPTIEMBRE 12	MENU10
Semana 30	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Chocotortica x 50 g	U	318	318	318	✓	0	—	0	—	0	—	0	—	0
		Chocotortica x 70 g	U	348	348	348	✓	0	—	0	—	0	—	0	—	0
		Galleta sabor chocolate x 50 g	U	318	318	0	—	0	—	0	—	0	—	318	✓	0
		Galleta sabor chocolate x 70 g	U	348	348	0	—	0	—	0	—	0	—	348	✓	0
		Muffin de amapola x 50 g	U	318	318	0	—	0	—	0	—	318	✓	0	—	0
		Muffin de amapola x 70 g	U	348	348	0		0		0		348		0		
		Palito de queso x 50 g	U	318	318	0	—	318	✓	0	—	0	—	0	—	0
		Palito de queso x 70 g	U	348	348	0	—	348	✓	0	—	0	—	0	—	0
		Roscón con arequipe x 50 g	U	318	318	0	—	0	—	318	✓	0	—	0	—	0
		Roscón con arequipe x 70 g	U	348	348	0	—	0	—	348	✓	0	—	0	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 142.9 g	U	318	318	0	—	0	—	318	✓	0	—	0	—	0
		Banano x 171.4 g	U	348	348	0	—	0	—	348	✓	0	—	0	—	0
		Mandarina x 142.9 g	U	318	318	0	—	0	—	0	—	318	✓	0	—	0
		Mandarina x 171.4 g	U	348	348	0	—	0	—	0	—	348	✓	0	—	0
		Manzana x 117.6 g	U	318	318	0	—	0	—	0	—	0	—	318	✓	0
		Manzana x 141.2 g	U	348	348	0	—	0	—	0	—	0	—	348	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	U	666	666	0	—	666	✓	0	—	0	—	0	—	0
		Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	U	666	666	0	—	0	—	0	—	0	—	666	✓	0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	U	666	666	0	—	0	—	0	—	666	✓	0	—	0
		Leche entera saborizada UAT variedad fresa x 200 ml	U	666	666	0	—	0	—	666	✓	0	—	0	—	0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	U	666	666	666	✓	0	—	0	—	0	—	0	—	0
6. azucares	6. Azucares	Arequipe x 20 g	U	666	666	0	—	666	✓	0	—	0	—	0	—	0
		Gelatina de pata x 15 g	U	666	666	666	✓	0	—	0	—	0	—	0	—	0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Sylvia Ortiz Villalobos.

FIRMA:

41201

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Población Pie | Diferentes para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA.
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	NIT OPERADOR:	901.901.272-1
ETC:	Alcaldía Municipal de Floridablanca	MPIO O VEREDA:	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	SEDE EDUCATIVA:	INST RIOFRIO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	33	33	SEPTIEMBRE 08	MENU6
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	90	90	SEPTIEMBRE 09	MENU7
G3 CUARTO, QUINTO	66	66	SEPTIEMBRE 10	MENU8
G4 SECUNDARIA	176	176	SEPTIEMBRE 11	MENU9
G5 MEDIA	43	43	SEPTIEMBRE 12	MENU10
Total	408	408	Semana 30	Semana 2

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Vainilla	200 g	23,25	23.25	0,00		0,00		0,00		0,00		23,25	✓	0
	1.1 Tuberculos	Papa única	Kg	65,13	65.13	0,00		0,00		0,00		0,00		65,13	✓	0
		Yuca	Kg	10,86	10.86	10,86	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	90 g	22,67	22.67	0,00		22,67	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Avena en Hojuelas	Lb	12,00	12.00	0,00		0,00		11,91	✓	0,00		0,00		0
		Harina de maiz blanco	Lb	155,00	155.00	38,04	✓	58,27	✓	0,00		58,50	✓	0,00		0
		Harina de trigo TP	Lb	62,00	62.00	0,00		0,00		61,16	✓	0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	U	33,00	33.00	0,00		33,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Banano x 157.1 g	U	156,00	156.00	0,00		156,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Banano x 185.7 g	U	176,00	176.00	0,00		176,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Banano x 192.9 g	U	43,00	43.00	0,00		43,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Manzana x 129.4 g	U	156,00	156.00	0,00		0,00		156,00	✓	0,00		0,00		0
		Manzana x 152.9 g	U	176,00	176.00	0,00		0,00		176,00	✓	0,00	.	0,00		0
		Manzana x 158.8 g	U	43,00	43.00	0,00		0,00		43,00	✓	0,00		0,00		0
		Manzana x 94.1 g	U	33,00	33.00	0,00		0,00		33,00	✓	0,00		0,00		0
		Pulpa de Mora	Kg	12,24	12.24	0,00		12,24	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Piña	Kg	24,48	24.48	0,00		0,00		0,00		24,48	✓	0,00		0
	2.2 Verduras	Ajo	Kg	0,21	0.21	0,00		0,00		0,00		0,00		0,21	✓	0
		Cebolla cabezona	Kg	2,38	2.38	0,00		0,00		0,00		0,00		2,38	✓	0
		Cebolla junca	Kg	4,16	4.16	0,00		0,00		0,00		4,16	✓	0,00		0
		Pimentón	Kg	2,03	2.03	0,00		0,00		0,00		0,00		2,03	✓	0
		Tomate	Kg	4,90	4.90	0,00		0,00		0,00		2,08	✓	2,82	✓	0
leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	63,00	63.00	16,03	✓	15,11	✓	15,46	✓	0,00		15,46	✓	0
		Queso	Kg	16,80	16.80	2,15	✓	1,55	✓	6,52	✓	6,58	✓	0,00		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	Kg	29,62	29.62	0,00		0,00		0,00		0,00		29,62	✓	0
		Pechuga de Pollo	Kg	45,57	45.57	0,00		0,00		0,00		45,57	✓	0,00		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55,6 g	565,00	565	517,24	✓	0,00		46,86	✓	0,00		0,00		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	500 cc	46,00	46.00	11,34	✓	0,00		11,34	✓	11,34	✓	11,34	✓	0
		Margarina	125 g	20,00	20.00	0,00		19,26	✓	0,00		0,00		0,00		0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	Lb	48,00	48.00	9,47	✓	9,47	✓	9,47	✓	9,47	✓	9,47	✓	0
		Bocadillo en lonja	300 g	13,60	13.60	0,00		0,00		13,60	✓	0,00		0,00		0
		Chocolate	250 g	28,00	28.00	27,11	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	10 g	4,08	4.08	0,00		0,00		0,00		4,08	✓	0,00		0
		Paprika	10 g	4,08	4.08	0,00		0,00		0,00		4,08	✓	0,00		0
		Sal	Lb	7,00	7.00	1,63	✓	0,82	✓	1,63	✓	0,82	✓	1,63	✓	0
		Tomillo	10 g	6,12	6.12	0,00		0,00		0,00		0,00		6,12	✓	0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): ERIKA L. PEÑILLA

FIRMA: ERIKA L. PEÑILLA.

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA.
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO 41202

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	17	17
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	62	62
G3 CUARTO, QUINTO	35	35
G4 SECUNDARIA	68	68
G5 MEDIA	7	7
Total	**189**	**189**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 22	MENU16
SEPTIEMBRE 24	MENU18
SEPTIEMBRE 25	MENU19
SEPTIEMBRE 26	MENU20
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	Kg	23,79	✓	0,00		0,00		0,00		23,79	✓	0,00		0
	1.2 Cereales	Harina de maíz blanco	Lb	27,00	✓	0,00		0,00		26,34	✓	0,00		0,00		0
		Harina de trigo TP	Lb	30,00	✓	26,34	✓	0,00		0,00		3,39	✓	0,00		0
		Pan x 40 g	U	114,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		114,00	✓	0
		Pan x 50 g	U	75,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		75,00	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 129.4 g	U	97,00	✓	97,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Manzana x 152.9 g	U	68,00	✓	68,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Manzana x 158.8 g	U	7,00	✓	7,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Manzana x 94.1 g	U	17,00	✓	17,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Naranja	Kg	0,63	✓	0,63	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Fresa	Kg	11,34	✓	0,00		0,00		0,00		11,34	✓	0,00		0
		Pulpa de Mango	Kg	11,34	✓	11,34	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Naranja	Kg	11,34	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		11,34	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	Kg	0,19	✓	0,02	✓	0,00		0,08	✓	0,08	✓	0,00		0
		Cebolla cabezona	Kg	2,00	✓	1,00	✓	0,00		1,00	✓	0,00		0,00		0
		Tomate	Kg	2,38	✓	1,19	✓	0,00		1,19	✓	0,00		0,00		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	24,00	✓	8,90	✓	0,00		7,45	✓	6,86	✓	0,00		0
		Queso	Kg	2,16	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		2,16	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	Kg	13,36	✓	13,36	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Carne molida de res	Kg	13,36	✓	0,00		0,00		13,36	✓	0,00		0,00		0
		Pechuga de Pollo	Kg	20,55	✓	0,00		0,00		0,00		20,55	✓	0,00		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55,6 g	267,00	✓	39,81	✓	0,00		0,00		0,68	✓	226,41	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	500 cc	16,00	✓	5,05	✓	0,00		5,05	✓	5,05	✓	0,00		0
		Margarina con sal	125 g	13,00	✓	0,00		0,00		0,00		3,96	✓	8,10	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	Lb	17,00	✓	4,23	✓	0,00		4,23	✓	4,23	✓	4,23	✓	0
		Chocolate	250 g	13,00	✓	0,00		0,00		12,24	✓	0,00		0,00		0
		Panela	500 g	1,00	✓	0,76	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	8 g	4,73	✓	0,00		0,00		4,73	✓	0,00		0,00		0
		Laurel	10 g	3,78	✓	1,89	✓	0,00		1,89	✓	0,00		0,00		0
		Sal	Lb	4,00	✓	1,13	✓	0,00		0,76	✓	1,13	✓	0,76	✓	0
		Tomillo	10 g	1,89	✓	0,00		0,00		0,00		1,89	✓	0,00		0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Inés Paola Garay S

FIRMA: Inés Garay

41203

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA.
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	26	26
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	121	121
G3 CUARTO, QUINTO	112	112
G4 SECUNDARIA	189	189
G5 MEDIA	0	0
Total	**448**	**448**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 22	MENU16
SEPTIEMBRE 24	MENU18
SEPTIEMBRE 25	MENU19
SEPTIEMBRE 26	MENU20
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	Kg	56,20	56,20	0,00		0,00		0,00		56,20	✓	0,00		0
	1.2 Cereales	Harina de maíz blanco	Lb	62,00	62,00	0,00		0,00		61,46	✓	0,00		0,00		0
		Harina de trigo TP	Lb	70,00	70,00	61,46	✓	0,00		0,00		7,92	✓	0,00		0
		Pan x 40 g	U	259,00	259,00	0,00		0,00		0,00		0,00		259,00	✓	0
		Pan x 50 g	U	189,00	189,00	0,00		0,00		0,00		0,00		189,00	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 129.4 g	U	233,00	233,00	233,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Manzana x 152.9 g	U	189,00	189,00	189,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Manzana x 94.1 g	U	26,00	26,00	26,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Fresa	Kg	26,88	26,88	0,00		0,00		0,00		26,88	✓	0,00		0
		Pulpa de Mango	Kg	26,88	26,88	26,88	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Naranja	Kg	26,88	26,88	0,00		0,00		0,00		0,00		26,88	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	Kg	0,37	0,37	0,00		0,00		0,18	✓	0,18	✓	0,00		0
		Cebolla cabezona	Kg	2,36	2,36	0,00		0,00		2,36	✓	0,00		0,00		0
		Tomate	Kg	2,80	2,80	0,00		0,00		2,80	✓	0,00		0,00		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	55,00	55,00	20,85	✓	0,00		17,81	✓	16,32	✓	0,00		0
		Queso	Kg	5,13	5,13	0,00		0,00		0,00		0,00		5,13	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	Kg	31,52	31,52	0,00		0,00		31,52	✓	0,00		0,00		0
		Pechuga de Pollo	Kg	48,49	48,49	0,00		0,00		0,00		48,49	✓	0,00		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55,6 g	637,00	637,00	92,39	✓	0,00		0,00		1,61	✓	542,27	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	500 cc	37,00	37,00	12,06	✓	0,00		12,06	✓	12,06	✓	0,00		0
		Margarina con sal	125 g	30,00	30,00	0,00		0,00		0,00		9,58	✓	19,56	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	Lb	41,00	41,00	10,09	✓	0,00		10,09	✓	10,09	✓	10,09	✓	0
		Chocolate	250 g	30,00	30,00	0,00		0,00		29,15	✓	0,00		0,00		0
		Panela	500 g	2,00	2,00	1,79	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	8 g	11,20	11,20	0,00		0,00		11,20	✓	0,00		0,00		0
		Laurel	10 g	4,48	4,48	0,00		0,00		4,48	✓	0,00		0,00	✓	0
		Sal	Lb	9,00	9,00	1,79	✓	0,00		1,79	✓	2,69	✓	1,79	✓	0
		Tomillo	10 g	4,48	4,48	0,00		0,00		0,00		4,48	✓	0,00		0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Berenice Lozano

FIRMA: Berenice Lozano

Scanned with CamScanner

41209

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA. ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA:**	COL TEC VICENTE AZUERO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	43	43
G4 SECUNDARIA	642	642
G5 MEDIA	0	0
Total	685	685

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 22	MENU16
SEPTIEMBRE 24	MENU18
SEPTIEMBRE 25	MENU19
SEPTIEMBRE 26	MENU20
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB- GR- ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	Kg	81,08	31.08	0,00		0,00		0,00		81,08	✓	0,00		0
		Papa única	Kg	75,63	75.63	0,00		0,00		4,28	✓	3,38	✓	67,96		0
		Plátano verde	Kg	102,03	102.03	102,03	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	90 g	7,61	7.61	0,00		0,00		0,00		0,00		7,61		0
		Arroz blanco	Lb	243,00	243	80,91	✓	0,00		80,91	✓	80,91	✓	0,00		0
		Harina de trigo TP	Lb	89,00	89	0,00		0,00		82,20	✓	6,76	✓	0,00		0
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	162,00	167	0,00		0,00		0,00		0,00		161,82		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	Kg	2,74	2.74	0,00		0,00		0,00		2,74	✓	0,00		0
		Limón	Kg	1,37	1.37	0,00		0,00		0,00		0,00		1,37		0
		Mango	Kg	4,11	4.11	0,00		0,00		0,00		4,11	✓	0,00		0
		Maracuya	Kg	4,11	4.11	4,11	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Naranja	Kg	4,11	4.11	0,00		0,00		4,11	✓	0,00		0,00		0
		Pulpa de Guayaba	Kg	41,10	41.10	41,10	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Limón	Kg	34,25	34.25	0,00		0,00		0,00		34,25	✓	0,00		0
		Pulpa de Mango	Kg	41,10	41.10	0,00		0,00		0,00		0,00		41,10		0
		Pulpa Tropical	Kg	41,10	41.10	0,00		0,00		41,10	✓	0,00		0,00		0
	2.2 Verduras	Ahuyama	Kg	17,23	17.23	1,37	✓	0,00		0,00		0,00		15,86		0
		Ajo	Kg	1,08	1.08	0,00		0,00		0,00		0,72	✓	0,36		0
		Apio	Kg	2,74	2.74	1,37	✓	0,00		0,00		0,00		1,37		0
		Cebolla cabezona	Kg	24,87	24.87	0,00		0,00		0,00		21,31	✓	3,56		0
		Cebolla junca	Kg	30,61	30.61	10,17	✓	0,00		6,85	✓	8,46	✓	5,14		0
		Pepino Cohombro	Kg	90,47	90.47	36,25	✓	0,00		0,00		22,55	✓	31,68		0
		Perejil	Kg	2,66	2.66	1,52	✓	0,00		0,00		0,00		1,14		0
		Pimentón	Kg	8,76	8.76	5,54	✓	0,00		0,00		3,22	✓	0,00		0
		Repollo blanco	Kg	29,05	29.05	0,00		0,00		29,05	✓	0,00		0,00		0
		Tomate	Kg	100,50	100.5	8,40	✓	0,00		23,01	✓	32,43	✓	36,66		0
		Zanahoria	Kg	40,29	40.29	24,18	✓	0,00		16,12	✓	0,00		0,00		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	36,00	36	26,81	✓	0,00		0,00		0,00		9,01		0
		Queso	Kg	17,13	17.13	0,00		0,00		0,00		0,00		17,13		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	Kg	50,73	50.73	0,00		0,00		0,00		50,73	✓	0,00		0
		Pechuga de Pollo	Kg	156,09	156.09	78,05	✓	0,00		0,00		0,00		78,05		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55,6 g	779,00	779	0,00		0,00		738,90	✓	39,82	✓	0,00		0
	4.3 Granos	Garbanzo	Lb	44,00	44	0,00		0,00		0,00		43,83	✓	0,00		0
		Lenteja	Lb	44,00	44	0,00		0,00		43,83	✓	0,00		0,00		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	500 cc	105,00	105	27,14	✓	0,00		27,14	✓	27,14	✓	23,03		0
		Margarina con sal	125 g	33,00	33	0,00		0,00		0,00		5,48	✓	27,40		0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	Lb	60,00	60	15,07	✓	0,00		16,27	✓	14,90	✓	13,70		0
		Panela	Lb	4,00	4	0,69	✓	0,00		0,00		2,74	✓	0,00		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	10 g	13,70	13.7	0,00		0,00		0,00		0,00		13,70		0
		Orégano molido	10 g	13,70	13.7	0,00		0,00		0,00		13,70	✓	0,00		0
		Paprika	10 g	20,55	20.55	0,00		0,00		6,85	✓	13,70	✓	0,00		0
		Pimienta	10 g	20,55	20.55	13,70	✓	0,00		0,00		6,85	✓	0,00		0
		Sal	Lb	17,00	17	4,11	✓	0,00		4,11	✓	4,11	✓	4,11		0
		Vinagre	1000 ml	1,37	1.37	0,69	✓	0,00		0,00		0,69	✓	0,00		0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Rosa Delgado

FIRMA: Rosa Delgado

Powered by CamScanner

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA. ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1 41205
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUTO EL CARMEN

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	5	5
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	15	15
G3 CUARTO, QUINTO	28	28
G4 SECUNDARIA	56	56
G5 MEDIA	0	0
Total	**104**	**104**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 16	MENU12
SEPTIEMBRE 17	MENU13
SEPTIEMBRE 18	MENU14
SEPTIEMBRE 19	MENU15
Semana 31	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB- GR-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	Kg	10,35	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		10,35	✓	0
		Papa única	Kg	0,65	✓	0,00		0,00		0,00	✓	0,65	✓	0,00		0
		Plátano verde	Kg	24,23	✓	0,00		12,85	✓	11,38	✓	0,00		0,00		0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	Lb	43,00	✓	0,00		10,59		10,59	✓	10,59	✓	10,59	✓	0
		Harina de maíz blanco	Lb	12,00	✓	0,00		0,00		0,00		11,12	✓	0,00		0
		Harina de trigo TP	500 g	3,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		2,25	✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	4,00	✓	0,00		0,00	✓	3,58	✓	0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	Kg	0,83	✓	0,00		0,21	✓	0,00		0,31	✓	0,31	✓	0
		Piña	Kg	3,55	✓	0,00		0,00		3,55	✓	0,00		0,00		0
		Pulpa de Fresa	Kg	6,24	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		6,24	✓	0
		Pulpa de Mandarina	Kg	6,24	✓	0,00		6,24	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Mango	Kg	6,24	✓	0,00		0,00		6,24	✓	0,00		0,00		0
		Pulpa de Naranja	Kg	6,24	✓	0,00		0,00		0,00		6,24	✓	0,00		0
		Uva, deshidratada	20 g	34,40	✓	0,00		0,00		34,40	✓	0,00		0,00		0
	2.2 Verduras	Ajo	Kg	0,27	✓	0,00		0,11	✓	0,11	✓	0,00		0,05	✓	0
		Cebolla cabezona	Kg	4,73	✓	0,00		0,39	✓	0,93	✓	0,93	✓	2,48	✓	0
		Cebolla junca	Kg	3,10	✓	0,00		1,30	✓	0,51	✓	1,03	✓	0,26	✓	0
		Cilantro	Kg	0,23	✓	0,00		0,00		0,00		0,23	✓	0,00		0
		Pepino Cohombro	Kg	15,91	✓	0,00		8,90	✓	0,00		7,01	✓	0,00		0
		Perejil	Kg	0,30	✓	0,00		0,00		0,00		0,30	✓	0,00		0
		Pimentón rojo	Kg	0,43	✓	0,00		0,43	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Repollo blanco	Kg	2,39	✓	0,00		0,00		2,39	✓	0,00		0,00		0
		Tomate	Kg	13,68	✓	0,00		0,85	✓	1,11	✓	6,06	✓	5,66	✓	0
		Zanahoria	Kg	3,64	✓	0,00		0,61	✓	3,03	✓	0,00		0,00		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	5,00	✓	0,00		0,00		0,81	✓	0,00		3,85	✓	0
		Queso	Kg	2,33	✓	0,00		0,00		2,33	✓	0,00		0,00		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	Kg	6,96	✓	0,00		6,96	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Carne molida de res	Kg	6,96	✓	0,00		0,00		6,96	✓	0,00		0,00		0
		Pechuga de Pollo	Kg	10,70	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		10,70	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55,6 g	123,00	✓	0,00		0,00		0,00		104,00	✓	18,97	✓	0
	4.3 Granos	Frijol	Lb	6,00	✓	0,00		5,12	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Lenteja	Lb	6,00	✓	0,00		0,00		0,00		5,12	✓	0,00		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	500 cc	14,00	✓	0,00		3,13	✓	3,13	✓	3,13	✓	3,75	✓	0
		Margarina	125 g	1,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0,83	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	Lb	9,00	✓	0,00		1,89	✓	2,30	✓	1,89	✓	2,82	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	10 g	1,04	✓	0,00		0,00		0,00		1,04	✓	0,00		0
		Sal	Lb	3,00	✓	0,00		0,62	✓	0,62	✓	0,62	✓	0,62	✓	0
		Tomillo	10 g	3,12	✓	0,00		1,04	✓	1,04	✓	0,00		1,04	✓	0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Ana M.

FIRMA: Ana Menesas Munoz

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Región Pacífico | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA. ALMUERZO

41206

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldía Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	67	67
Total	67	67

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 22	MENU16
SEPTIEMBRE 24	MENU18
SEPTIEMBRE 25	MENU19
SEPTIEMBRE 26	MENU20
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB- GR-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	Kg	10,15	10.15	0,00		0,00		0,00		10,15	✓	0,00		0
		Papa única	Kg	9,13	9.13	0,00		0,00		0,42	✓	0,34	✓	8,38	✓	0
		Plátano verde	Kg	12,28	12.28	12,28	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	0,74	0.74	0,00		0,00		0,00		0,00		0,74	✓	0
		Arroz blanco	Lb	26,00	26.00	8,44	✓	0,00		8,44	✓	8,44	✓	0,00		0
		Harina de trigo TP	Lb	12,00	12.00	0,00		0,00		10,72	✓	0,67	✓	0,00		0
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	17,00	17.00	0,00		0,00		0,00		0,00		16,88	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	Kg	0,27	0.27	0,00		0,00		0,00		0,00	✓	0,00		0
		Limón	Kg	0,13	0.13	0,00		0,00		0,00		0,00		0,13	✓	0
		Mango	Kg	0,40	0.40	0,00		0,00		0,00		0,40	✓	0,00		0
		Maracuya	Kg	0,40	0.40	0,40	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Naranja	Kg	0,40	0.40	0,00		0,00		0,40	✓	0,00		0,00		0
		Pulpa de Guayaba	Kg	4,02	4.02	4,02	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Limón	Kg	3,35	3.35	0,00		0,00		0,00		3,35	✓	0,00		0
		Pulpa de Mango	Kg	4,02	4.02	0,00		0,00		0,00		0,00		4,02	✓	0
		Pulpa Tropical	Kg	4,02	4.02	0,00		0,00		4,02	✓	0,00		0,00		0
	2.2 Verduras	Ahuyama	Kg	2,10	2.10	0,13	✓	0,00		0,00		0,00		1,97	✓	0
		Ajo	Kg	0,11	0.11	0,00		0,00		0,00		0,07	✓	0,04	✓	0
		Apio	Kg	0,27	0.27	0,13	✓	0,00		0,00		0,00		0,13	✓	0
		Cebolla cabezona	Kg	2,47	2.47	0,00		0,00		0,00		2,12	✓	0,35	✓	0
		Cebolla junca	Kg	3,02	3.02	1,01	✓	0,00		0,67	✓	0,84	✓	0,50		0
		Pepino Cohombro	Kg	11,61	11.61	4,47	✓	0,00		0,00		3,13	✓	4,02	✓	0
		Perejil	Kg	0,26	0.26	0,15	✓	0,00		0,00		0,00		0,11	✓	0
		Pimentón	Kg	0,87	0.87	0,55	✓	0,00		0,00		0,32	✓	0,00		0
		Repollo blanco	Kg	3,35	3.35	0,00		0,00		3,35	✓	0,00		0,00		0
		Tomate	Kg	12,65	12.65	0,84	✓	0,00		3,35	✓	4,02	✓	4,44	✓	0
		Zanahoria	Kg	5,12	5.12	3,15	✓	0,00		1,97	✓	0,00		0,00		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	4,00	4.00	2,64	✓	0,00		0,00		0,00		0,88	✓	0
		Queso	Kg	1,68	1.68	0,00		0,00		0,00		0,00		1,68	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	Kg	6,03	6.03	0,00		0,00		0,00		6,03	✓	0,00		0
		Pechuga de Pollo	Kg	18,55	18.55	9,28	✓	0,00		0,00		0,00		9,28	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55,6 g	77,00	77.00	0,00		0,00		72,36	✓	3,98	✓	0,00		0
	4.3 Granos	Garbanzo	Lb	6,00	6.00	0,00		0,00		0,00		5,36	✓	0,00		0
		Lenteja	Lb	6,00	6.00	0,00		0,00		5,36	✓	0,00		0,00		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	500 cc	12,00	12.00	2,95	✓	0,00		2,95	✓	2,95	✓	2,55	✓	0
		Margarina con sal	125 g	4,00	4.00	0,00		0,00		0,00		0,54	✓	2,68	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	Lb	6,00	6.00	1,47	✓	0,00		1,61	✓	1,47	✓	1,34	✓	0
		Panela	Lb	1,00	1.00	0,07	✓	0,00		0,00		0,27	✓	0,00		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	10 g	1,34	1.34	0,00		0,00		0,00		0,00		1,34	✓	0
		Orégano molido	10 g	1,34	1.34	0,00		0,00		0,00		1,34	✓	0,00		0
		Paprika	10 g	2,01	2.01	0,00		0,00		0,67	✓	1,34	✓	0,00		0
		Pimienta	10 g	2,01	2.01	1,34	✓	0,00		0,00		0,67	✓	0,00		0
		Sal	Lb	2,00	2.00	0,40	✓	0,00		0,40	✓	0,40		0,40	✓	0
		Vinagre	1000 ml	0,13	0.13	0,07	✓	0,00		0,00		0,07	✓	0,00		0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Bonceida Conyal B.

FIRMA: Bonceida

Scanned with CamScanner

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

41207

ANEXO 23

Consorcio Somos Florida

41208

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE AUMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Gabriela Mistral Sede A

MES DE: Septiembre.

ITEM	Frecuencia	SEMANA DEL: 1-5					SEMANA DEL: 8-12					SEMANA DEL: 15-19					SEMANA DEL: 22-26					SEMANA DEL: 29-30					Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																												
Pisos, Mesas, Mesones, area de almacenamiento	Diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	Diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	Semanal					X					X					X					X						10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	Semanal					X					X					X					X						10 ml	15
paredes, techos, ventanas, puertas	Mes																										10 ml	15
Manos (minimo cada 2 horas)	Diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																											

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida. Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS																										OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Ordinarios (bolsa verde)	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		X	
Disposicion Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR: X								DISPOSICION PARA ANIMALES								OTRAS:									
No utilizables (bolsa negra)	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		X	
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR: X																									
Reciclaje (ajustado al residuo)	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		X	
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR								RECICLA: X								OTRAS:									

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final.

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																										OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
excrremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
rastos en guardaescobas (brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

Realizado	Luz Luna
Supervisado Por	SERGIO ALMEYDA

Powered by CamScanner

41209

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RI
FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Gabriela Mistral Sede A
Mes: Septiembre

Parámetro	Análisis Organoléptico																								
	Semana 1 1 – 5					Semana 2 8 – 12					Semana 3 15 – 19					Semana 4 22 – 26					Semana 5 29 - 30				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			
Turbiedad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luz Zuñiga

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

41210

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Rafael pombo.

MES DE: Septiembre.

ITEM		SEMANA DEL: 1-5					SEMANA DEL: 8-12					SEMANA DEL: 15-19					SEMANA DEL: 22-26					SEMANA DEL: 29-30					Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-	X	X	X	X	X				10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	A				10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal					X					X					X					X						10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal					X					X					X					X						10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes					X																					10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																							OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Ordinarios (bolsa verde)			X		X			X		X			X		X			X		X						
Disposición Final Ordinario	X CARRO RECOLECTOR					DISPOSICION PARA ANIMALES					OTRAS:																
No utilizables (bolsa negra)			X		X			X		X			X		X			X		X						
Disposición Final No utilizables	X CARRO RECOLECTOR																										
Reciclaje (ajustado al residuo)		X			X		X			X		X			X					X						
Disposición Final: reciclaje	X CARRO RECOLECTOR					RECICLA					OTRAS:																

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																							OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	-	NO	NO	NO	NO	NO				
excrremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Nicky Yohana Quintero
Supervisado Por	

9/211

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RI

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Rafael Pombo

Mes: Septiembre

Análisis Organoléptico

Parámetro -	Semana 1 (01 02 03 04 05)					Semana 2 (08 09 10 11 12)					Semana 3 (16 - 19.)					Semana 4 (22 - 26)					Semana 5 (29 - 30)				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		
Turbiedad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Andrea Carolina Cristiano

Cargo: manipuladora

Scanned with CamScanner

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Instituto Tecnico Pa Lumbre Sede A

MES DE: Septiembre

ITEM		SEMANA DEL: 1 al 5					SEMANA DEL: 8 al 12					SEMANA DEL: 15 al 19					SEMANA DEL: 22 al 26					SEMANA DEL: 29 al 30					Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal				X					X					X					X					X			10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal	N.A																										10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes	N.A																										10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	(X)			Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS:																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
Ordinarios (bolsa verde)		X		X					X				X		X				X				X				
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X								DISPOSICION PARA ANIMALES						OTRAS:												
No utilizables (bolsa negra)		X		X					X				X		X				X				X				
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR X																										
Reciclaje (ajustado al residuo)		X		X					X				X		X				X				X				
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR					RECICLA X										OTRAS:												

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
excrremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Silvia Ortiz Villalobos.
Supervisado Por	Andres Suer — supervisor.

41213

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RI

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Instituto Tecnico la cumbre Sede A.

Mes: Septiembre

Análisis Organoléptico

Parámetro	Semana 1 (1 al 5)					Semana 2 (8 al 12)					Semana 3 (15 al 19)					Semana 4 (22 al 26)					Semana 5 (29 al 30)				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			
Turbiedad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Sylvia Ortiz Villalobos.

Cargo: manipuladora de alimentos.

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

41214

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: VICENTE AZUERO SEDE D

MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2025

ITEM	SEMANA DEL: 01 - 05	SEMANA DEL: 08 - 12	SEMANA DEL: 15 - 19	SEMANA DEL: 22 - 26	SEMANA DEL: 29 - 30	Desinfeccion y Tiempo	
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
Alimentos: frutas, verduras y huevos	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	1	5
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	20	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	22	15
Canecas basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X	X	X	X	X	4	15
nevera, estufa	X	X	X	X	X	20	15
Baños y tanque de almacenmiento	X	X	X	X	X	4	15
paredes, techo ventanas, puertas				X		20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno				X		4	15
Manos(minimo cada 2 horas)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	(marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.						OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	
Ordinarios (bolsa verde)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR		DISPOSICION PARA ANIMALES		OTRAS:	
No utilizables (bolsa negra)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	
Disposicion Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR					
Reciclaje (ajustado al residuo)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR		RECICLA		OTRAS:	
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	
disposicion final Quien recoje el aceite	ERIKA P. FIRMA	ERIKA P. FIRMA	ERIKA P. FIRMA	ERIKA P. FIRMA	ERIKA P. FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS						OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	
presencia fisica de animales	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0	
excremento y olor a orina de roedores	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0	
muebles, alimentos y elementos roidos	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0	
resto de cucarachas en el piso y equipos	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0	
ruido y chillido de animales en el dia	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0	
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0	

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

Realizado por	ERIKA J. PINILLA
Supervisado Por	Angie Almeyda

Powered by CamScanner

41215

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: VICENTE AZUERO | Sede: D

MES: SEPTIEMBRE | AÑO: 2025 | Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA	SEMANA 1										SEMANA 2									
	01 - 05										08 - 12									
	L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
°C																				
7																				
5																				
3																				
4																				
3																				
2																				
1																				
0																				
0																				
-1																				
-2																				
-3																				
-4																				
-5																				
-6																				
-9																				
-11	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
-12		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X
-13																				
-14																				
-15																				
-16																				
-17																				
-18																				
Hora a.m																				
Responsable	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.
Observaciones																				

FECHA/DIA	SEMANA 3										SEMANA 4									
	15 - 19										22 - 26									
	L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
°C																				
7																				
5																				
3																				
4																				
3																				
2																				
1																				
0																				
0																				
-1																				
-2																				
-3																				
-4																				
-5																				
-6																				
-9																				
-11	X		X		X		X		X		X				X		X		X	
-12		X		X		X		X		X		X				X		X		X
-13																				
-14																				
-15																				
-16																				
-17																				
-18																				
Hora a.m																				
Responsable	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.			ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.
Observaciones																				

FECHA/DIA	SEMANA 5									
	29 - 30									
	L		M		M		J		V	
	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
°C										
7										
5										
3										
4										
3										
2										
1										
0										
0										
-1										
-2										
-3										
-4										
-5										
-6										
-9										
-11	X		X							
-12		X		X						
-13										
-14										
-15										
-16										
-17										
-18										
Hora a.m										
Responsable	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.						
Observaciones										

Nota	Marcar con una X según el valor indicado,al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

Powered by CamScanner

41216

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: VICENTE AZUERO SEDE D | Sede: D

MES: SEPTIEMBRE | AÑO: 2025 | Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA		SEMANA 1										SEMANA 2									
		01 - 05										08 - 12									
		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
TºC																					
7																					
6																					
5																					
4																					
3	Nevera	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
2			X		X		X		X		X		X		X		X		X		X
1																					
0																					
0																					
-1																					
-2																					
-3																					
-4																					
-5																					
-6																					
-9																					
-10																					
-11	Congelador	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
-12			X		X		X		X		X		X		X		X		X		X
-13																					
-14																					
-15																					
-16																					
-17																					
-18																					
Hora am																					
Responsable		ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.
Observaciones																					

FECHA/DIA		SEMANA 3										SEMANA 4									
		15 - 19										22 - 26									
		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
TºC																					
7																					
6																					
5																					
4		X		X		X		X		X		X				X		X		X	
3	Nevera		X		X		X		X		X		X				X		X		X
2																					
1																					
0																					
0																					
-1																					
-2																					
-3																					
-4																					
-5																					
-6																					
-9																					
-10																					
-11	Congelador	X		X		X		X		X		X				X		X		X	
-12			X		X		X		X		X		X				X		X		X
-13																					
-14																					
-15																					
-16																					
-17																					
-18																					
Hora am																					
Responsable		ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.			ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.
Observaciones																					

FECHA/DIA		SEMANA 5									
		L		M		M		J		V	
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
TºC											
7											
6											
5											
4		X		X							
3	Nevera		X		X						
2											
1											
0											
0											
-1											
-2											
-3											
-4											
-5											
-6											
-9											
-10											
-11	Congelador	X		X							
-12			X		X						
-13											
-14											
-15											
-16											
-17											
-18											
Hora am											
Responsable		ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.	ERIKA P.						
Observaciones											

Nota: Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

Powered by CamScanner

41217

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - SEDES URBANAS	X	ALMUERZO		
MES: Septiembre J. MAÑANA	AÑO: 2025	Sede educativa:	SEDE D RIO FRIO				
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION											TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO				
	Organolépticas y temperaturas de cocción											Temperatura final de servido			Cumplimiento	
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción							
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 3. Huevo	✓		✓		✓		✓		80	✓		70	✓		✓	
MENU 4. Carne	✓		✓		✓		✓		65	✓		65	✓		✓	
MENU 5. Pollo	✓		✓		✓		✓		72	✓		72	✓		✓	
MENU 6. Huevo	✓		✓		✓		✓		90	✓		70	✓		✓	
MENU 9. Pollo	✓		✓		✓		✓		72	✓		72	✓		✓	
MENU 10. Carne de cerdo	✓		✓		✓		✓		65	✓		65	✓		✓	
MENU 13. Carne	✓		✓		✓		✓		65	✓		65	✓		✓	
MENU 14. Pollo	✓		✓		✓		✓		74	✓		74	✓		✓	
MENU 15. Huevo	✓		✓		✓		✓		85	✓		72	✓		✓	
MENU 18. Carne	✓		✓		✓		✓		90	✓		70	✓		✓	
MENU 19. Pollo	✓		✓		✓		✓		74	✓		74	✓		✓	
MENU 20. Huevo	✓		✓		✓		✓		79	✓		72	✓		✓	

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

TEMPERATURAS FINAL DE COCCION:
1. Pollo: temperatura 70°c a 74 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura 60°C a 65 °C

TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO :
1. Pollo: temperatura no menor a 70 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura No menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONA MANIPULADOR	REVISADO SUPERVISOR
Erika J. Pinilla	SERGIO ARENAS
NOMBRE COMPLETO	
1.095.914.587	1098264949
DOCUMENTO	

41218

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Valle de Rafagua

MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2025

ITEM		SEMANA DEL: 7-5 L M M J V	SEMANA DEL: 8-12 L M M J V	SEMANA DEL: 15-19 L M M J V	SEMANA DEL: 22-26 L M M J V	SEMANA DEL: 29-30 L M M J V	Desinfeccion y Tiempo CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN								
Alimentos: frutas, verduras y huevos	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	1	5
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	20	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	22	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal	X	X	X	X	X	4	15
nevera, estufa	semanal	X	X	X	X		20	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal	NA	NA	NA	NA	NA	4	15
paredes, techo ventanas, puertas	mes	X					20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	cuando se requiera	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	4	15
Manos(minimo cada 2 horas)	cada 2 horas	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	(marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X	
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR	DISPOSICION PARA ANIMALES	OTRAS:			
No utilizables (bolsa negra)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR					
Reciclaje (ajustado al residuo)	V	X	Y	X		
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS:			
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X X X	X X X X	X X X	X X	X	
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N	
excrremento y olor a orina de roedores	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N	
muebles, alimentos y elementos roidos	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N	
resto de cucarachas en el piso y equipos	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N	
ruido y chillido de animales en el dia	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N	
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N	

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado por	Jaci Garcey
Supervisado Por	Andres Soler — supervisor

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Región Pacífico · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: | Sede: Valle de Rutoque

MES: SEPTIEMBRE | AÑO: 2025 | Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA		SEMANA 1 (1 – 5)										SEMANA 2 (8 – 12)									
		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
T°C																					
7																					
6																					
5																					
4	Nevera	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
3																					
2																					
1																					
0		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
0																					
-1																					
-2																					
-3																					
-4	Congelador	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
-5																					
-8																					
-9																					
-10																					
-11																					
-12																					
-13																					
-14																					
-15																					
-16																					
-17																					
-18		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
Hora a.m																					
Responsable								Inés Garcia													
Observaciones																					

TEMPERATURA		SEMANA 3 (15 – 19)										SEMANA 4 (22 – 26)									
		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
T°C																					
7																					
6																					
5																					
4	Nevera	X		X		X		X		X		X				X		X		X	
3																					
2																					
1																					
0		X		X		X		X		X		X				X		X		X	
0																					
-1																					
-2																					
-3																					
-4	Congelador	X		X		X		X		X		X				X		X		X	
-5																					
-8																					
-9																					
-10																					
-11																					
-12																					
-13																					
-14																					
-15																					
-16																					
-17																					
-18		X		X		X		X		X		X				X		X		X	
Hora a.m																					
Responsable																					
Observaciones																					

TEMPERATURA		SEMANA 5 (29 – 30)									
		L		M		M		J		V	
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
T°C											
7											
6											
5											
4	Nevera	X		X							
3											
2											
1											
0		X		X							
0											
-1											
-2											
-3											
-4	Congelador	X		X							
-5											
-8											
-9											
-10											
-11											
-12											
-13											
-14											
-15											
-16											
-17											
-18		X		X							
Hora a.m											
Responsable											
Observaciones											

Nota: Nevera #1 — Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

41220

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - SEDES RURALES	X	ALMUERZO		
MES: Septiembre	AÑO: 2025	Sede educativa:	Valle de Ruitoque				
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION Organolepticas y temperaturas de coccion											TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO				
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura final de servido			Cumplimiento	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Pollo	✓		✓		✓		✓		74	✓		70	✓		✓	
MENU 3. Carne roja	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 4. Pollo	✓		✓		✓		✓		74	✓		70	✓		✓	
MENU 5. Huevo	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 6. Carne de cerdo	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 7. Carne roja	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 8. Huevo	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 9. Pollo	✓		✓		✓		✓		74	✓		70	✓		✓	
MENU 10. Huevo	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 11. Pollo	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 13. Carne roja	✓		✓		✓		✓		74	✓		70	✓		✓	
MENU. 14.Pollo	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 15. Huevo	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 16. Carne de cerdo	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 17. Huevo	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 18. Carne roja	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 19. Pollo	✓		✓		✓		✓		74	✓		70	✓		✓	
MENU 20. Huevo	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

TEMPERATURAS FINAL DE COCCION:

1. Pollo: temperatura 70°c a 74 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura 60°C a 65 °C

TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO :

1. Pollo: temperatura no menor a 70 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura No menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR	REVISADO SUPERVISOR
Ines Paola Garcay	
NOMBRE COMPLETO	
1003042750	
DOCUMENTO	

4221

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | Nariño | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Minca Sede C

MES: Septiembre AÑO: 2025

ITEM		SEMANA DEL: 1 - 5					SEMANA DEL: 8 - 12					SEMANA DEL: 15 - 19					SEMANA DEL: 22 - 26					SEMANA DEL: 29 - 30					Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											Cloro (ml) x Lt de agua	Tiempo (min)
Alimentos: frutas, verduras y huevos	Diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				1	5
Pisos , Mesas, Mesones, area de almacenamiento	Diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				20	15
Licuadora, termometro, menaje utilizado, gramera	Diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				22	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	Diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	Semanal	X									X																4	15
nevera, estufa	Semanal	X									X						X				X						20	15
Baños y tanque de almacenmiento	Semanal																										4	15
paredes, techo ventanas, puertas	Mes	X									X						X										20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	Segun se requiera	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				4	15
Manos(minimo cada 2 horas)	cada 2 horas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				(marcar los dias)	
Productos Químicos Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS	SEMANA:	1					2					3					4					5					OBSERVACIONES
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Ordinarios (bolsa verde)		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Disposición Final Ordinario		CARRO RECOLECTOR: X							DISPOSICION PARA ANIMALES: X						OTRAS:											
No Utilizables (bolsa negra)		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Disposición Final No utilizables		CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje (ajustado al residuo)		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Disposición Final: reciclaje		CARRO RECOLECTOR: X							RECICLA: X						OTRAS:											
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)		X				X				X						X					X						
disposicion final Quien recoje el aceite		Yurson FIRMA					Yurson FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA						

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	SEMANA:	1					2					3					4					5					OBSERVACIONES.
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
presencia física de animales		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N				
excremento y olor a orina de roedores		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N				
muebles, alimentos y elementos roidos		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N				
resto de cucarachas en el piso y equipos		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N				
ruido y chillido de animales en el dia		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N				
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N				

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado por	Berenice Lozano
Supervisado Por	

Scanned with CamScanner

41222

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - SEDES URBANAS	X	ALMUERZO		
MES: Septiembre. 1	AÑO: 2025.	Sede educativa:	Finca Sede C.				
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						

AM. PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION – Organolépticas y temperaturas de cocción											TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO				
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura final de servido	Cumplimiento			
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 3. Huevo																
MENU 4. Carne																
MENU 5. Pollo																
MENU 6. Huevo																
MENU 9. Pollo																
MENU 10. Carne de cerdo																
MENU 13. Carne	C	–	C	–	C	–	C	–	61	C	–	60	C	–	C	–
MENU 14. Pollo	C	–	C	–	C	–	C	–	74	C	–	70	C	–	C	–
MENU 15. Huevo	C	–	C	–	C	–	C	–	65	C	–	61	C	–	C	–
MENU 18. Carne	C	–	C	–	C	–	C	–	65	C	–	60	C	–	C	–
MENU 19. Pollo	C	–	C	–	C	–	C	–	74	C	–	70	C	–	C	–
MENU 20. Huevo	C	–	C	–	C	–	C	–	61	C	–	60	C	–	C	–

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

TEMPERATURAS FINAL DE COCCION:
1. Pollo: temperatura 70°c a 74 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura 60°C a 65 °C

TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO :
1. Pollo: temperatura no menor a 70 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura No menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR	REVISADO SUPERVISOR
NOMBRE COMPLETO	
Bernie Lozano.	91511886
1079514642 DOCUMENTO	

Scanned with CamScanner

4/223

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM – SEDES URBANAS	X	ALMUERZO		
MES: Septiembre	AÑO: 2025	Sede educativa: Finca Seda C.					
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						

PM

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION – Organolépticas y temperaturas de cocción											TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO				
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura final de servido			Cumplimiento	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 3. Huevo	C	–	C	–	C	–	C	–	62	C	–	60	C	–	C	–
MENU 4. Pollo	C	–	C	–	C	–	C	–	72	C	–	70	C	–	C	–
MENU 5. Carne	C	–	C	–	C	–	C	–	65	C	–	60	C	–	C	–
MENU 6. Huevo	C	–	C	–	C	–	C	–	62	C	–	61	C	–	C	–
MENU 9. Pollo																
MENU 10. Carne de cerdo																
MENU 13. Carne																
MENU 14. Huevo																
MENU 15. Pollo																
MENU 18. Huevo																
MENU 19. Pollo																
MENU 20. Carne																

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

TEMPERATURAS FINAL DE COCCION:
1. Pollo: temperatura 70°c a 74 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura 60°C a 65 °C

TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO :
1. Pollo: temperatura no menor a 70 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura No menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR	REVISADO SUPERVISOR
Beatrice Lozano	91541188
NOMBRE COMPLETO	
1094544643	
DOCUMENTO	

Scanned with CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos que Aprenden · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

4/224

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

Nevera (7)

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Hinca Sede C. | Sede:

MES: Septiembre | AÑO: 2025 | Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA		SEMANA 1 (1 - 5)										SEMANA 2 (8 - 12)										SEMANA 3 (15 - 19)										SEMANA 4 (22 - 26)										SEMANA 5 (29 - 30)									
		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
T°C		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
7																																																	
6																																																	
5																																																	
4	Nevera	X		X		X	X				X																																					
3			X		X			X	X			X	X	X	X		X	X				X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X					
2										X						X			X	X	X					X	X			X	X			X	X			X	X					X	X		
1																																																
0																																																
0	Congelador																																																
-1																																																
-2																																																
-3																																																
-4																																																
-5																																																
-8																																																
-9																																																
-10																																																
-11																																																
-12																																																
-13		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
-14			X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
-15																																																
-16																																																
-17																																																
-18																																																
Hora a.m																																															

Responsable: Berenice Lozano

Observaciones:

Nota: Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

Scanned with CamScanner

4/225

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

Congelador.

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Antonio José de Sucre | Sede: C

MES: Agosto J. | AÑO: 2025.

Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA		SEMANA 1										SEMANA 2										SEMANA 3										SEMANA 4										SEMANA 5									
		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
TºC																																																	
7																																																	
6																																																	
5																																																	
4	M																																															
3	A																																															
2	Y																																															
1	O																																															
0	R																																															
-1																																																
-2																																																
-3																																																
-4																																																
-5																																																
-6																																																
-7																																																
-8																																																
-9																																																
-10																																																
-11																																																
-12																																																
-13												X	X	X	X	X	X																																
-14								X	X											X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-15																						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-16																																																
-17																																																
-18																																																
Hora Lim																																															

Responsable	Berenice lozano
Observaciones	

Nota:	Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

Scanned with CamScanner

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentación Escolar Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Vicente Azuero Sede A

MES: Septiembre AÑO: 2025

ITEM	SEMANA DEL: 1-5	SEMANA DEL: 8-12	SEMANA DEL: 15-19	SEMANA DEL: 22-26	SEMANA DEL: 29-30	Desinfeccion y Tiempo	
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	CLORO (ml) x 1lt de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
Alimentos: frutas, verduras y huevos	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	1	5
Pisos, Mesas, Mesones, area de almacenamiento	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	20	15
Licuadora, termometro, menaje utilizado, cameras	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	22	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	20	15
Canastillas y Estibas, elemrentos de asco	X	X	X	X		4	15
nevera, estufa	X	X	X	X		20	15
Baños y tanque de almacenmiento	X	X	X	X		4	15
paredes, techo ventanas, puertas				X		20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	4	15
Manos(minimo cada 2 horas)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	(marcar los dias)	
Producto Químico Utilizado	hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS	SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	
Disposición Final Ordinario		CARRO RECOLECTOR	DISPOSICION PARA ANIMALES	OTRAS:			
No utilizables (bolsa negra)		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	
Disposición Final No utilizables		CARRO RECOLECTOR					
Reciclaje (ajustado al residuo)		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	
Disposición Final: reciclaje		CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS:			
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X	
disposicion final Quien recoje el aceite		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales		O N O N O	O N O N O	O N O N O	O N O N O	O N O N O	
excrementos y olor a orina de roedores		O N O N O	O N O N O	O N O N O	O N O N O	O N O N O	
Trastes, alimentos y elementos rotos		O N O N O	O N O N O	O N O N O	O N O N O	O N O N O	
resto de cucarachas en el piso y equipos		O N O N O	O N O N O	O N O N O	O N O N O	O N O N O	
rudo y chillido de animales en el dia		O N O N O	O N O N O	O N O N O	O N O N O	O N O N O	
rastros en guardaescobas(brillantes) roramiento de plagas		O N O N O	O N O N O	O N O N O	O N O N O	O N O N O	

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado por	Rosa Delgado.
Supervisado Por	SERGIO ALMEIDA S.

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

Nevera

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Vicente Azuero Sede A — Sede: A

MES: Septiembre — AÑO: 2025

Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA		SEMANA 1										SEMANA 2									
		1 - 5										8 - 12									
		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
°C		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
7																					
6																					
5																					
4	N																				
3	E																				
2	V	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
1	E																				
0	R		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X
0	A																				
-1	D																				
-2	O																				
-3	R																				
-4	A																				
-5	S																				
-8																					
-9	C																				
-10	O																				
-11	N	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
-12	G																				
-13	E				X		X		X			X		X		X		X		X	
-14	L		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X
-15	A																				
-16	D																				
-17	O																				
-18	R																				
Hora a.m																					
Responsable		Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra
Observaciones		Nevera																			

		SEMANA 3										SEMANA 4									
		15 - 19										22 - 26									
		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
°C		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
7																					
6																					
5																					
4	N																				
3	E																				
2	V	X		X		X		X		X		X				X		X		X	
1	E																				
0	R	X		X		X		X		X		X				X		X		X	
0	A																				
-1	D																				
-2	O																				
-3	R																				
-4	A																				
-5	S																				
-8																					
-9	C																				
-10	O																				
-11	N	X		X		X		X		X		X				X		X		X	
-12	G																				
-13	E	X		X		X		X		X											
-14	L		X		X		X		X		X	X				X		X		X	
-15	A																				
-16	D																				
-17	O																				
-18	R																				
Hora a.m																					
Responsable		Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra			Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra
Observaciones																					

		SEMANA 5									
		29 - 3									
		L		M		M		J		V	
°C		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
7											
6											
5											
4	N										
3	E										
2	V	X		X		X				X	
1	E										
0	R		X		X		X				X
0	A										
-1	D										
-2	O										
-3	R										
-4	A										
-5	S										
-8											
-9	C										
-10	O										
-11	N	X		X		X				X	
-12	G										
-13	E										
-14	L		X		X		X				X
-15	A										
-16	D										
-17	O										
-18	R										
Hora a.m											
Responsable		Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra			Sandra	Sandra
Observaciones											

Nota:	Marcar con una X según el valor Indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

C. Pulpa

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Vicente Alvero — Sede: A

MES: Septiembre — AÑO: 2025

Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA	SEMANA 1 (1 - 5)										SEMANA 2 (8 - 12)										SEMANA 3 (15 - 19)										SEMANA 4 (22 - 26)										SEMANA 5 (29 - 03)									
	L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
7°C																																																		
6																																																		
5																																																		
4																																																		
3																																																		
2																																																		
1																																																		
0																																																		
0																																																		
-1																																																		
-2																																																		
-3																																																		
-4																																																		
-5	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X				X		X		X		X		X				X		
-6																																																		
-8																																																		
-10		X		X		X		X		X		X		X		X		X				X		X		X		X				X				X		X		X		X		X		X		X	
-11																																																		
-12																																																		
-13																																																		
-14																																																		
-15																																																		
-16																																																		
-17																																																		
-18																																																		
Hora a.m.																																																		
Responsable	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra			Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra			Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra
Observaciones	Congelador Pulpa																																																	

Nota:	Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

C. carne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Vicente Azuero Sede: A

MES: Septiembre AÑO: 2025

Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA	SEMANA 1										SEMANA 2										SEMANA 3										SEMANA 4										SEMANA 5									
	1-5										8-12										15-19										22-26										29-03									
	L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
°C																																																		
7																																																		
6																																																		
5																																																		
4																																																		
3																																																		
2																																																		
1																																																		
0																																																		
0																																																		
-1																																																		
-2																																																		
-3																																																		
-4	X		X		X		+		X		X		+		X		+		+		X		X		+		+		+				+		X		+		+		+		+		+		X	
-5																																																		
-6																																																		
-7		+		X		+			X			+		X	X		+	•	•	X		+		+		+		+			+				+		+		+		+		+		+		X	
-8																																																		
-9																																																		
-10																																																		
-11																																																		
-12																																																		
-13																																																		
-14																																																		
-15																																																		
-16																																																		
-17																																																		
-18																																																		
Hora a/m																																																		
Responsable	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra
Observaciones																																																	

Nota:	Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

Powered by CamScanner

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM		ALMUERZO	X	
MES: Septiembre	AÑO: 2025	Sede educativa:	Vicente Azuero Sede A				
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						

PREPARACIÓN	TEMPERATURA DE COCCION Organolepticas y temperaturas de coccion											TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO				
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura final de servido			Cumplimiento	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Carne	C		C		C		C		90	C		72	C		C	
MENU 2. Huevo	C		C		C		C		90	C		72	C		C	
MENU 3. Pollo	C		C		C		C		89	C		71	C		C	
MENU 4. Carne	C		C		C		C		90	C		71	C		C	
MENU 5. Pollo	C		C		C		C		90	C		72	C		C	
MENU 6. Huevo	C		C		C		C		89	C		72	C		C	
MENU 7. Pollo	C		C		C		C		90	C		72	C		C	
MENU 8. Carne	C		C		C		C		89	C		71	C		C	
MENU 9. Carne Cerdo	C		C		C		C		90	C		72	C		C	
MENU 10. Pollo	C		C		C		C		90	C		72	C		C	
MENU 11. Pollo	C		C		C		C		90	C		71	C		C	
MENU 12. Carne de Cerdo	C		C		C		C		89	C		72	C		C	
MENU 13. Carne	C		C		C		C		90	C		71	C		C	
MENU 14. Huevo	C		C		C		C		90	C		72	C		C	
MENU 15. Pollo	C		C		C		C		90	C		71	C		C	
MENU 16. Pollo	C		C		C		C		90	C		72	C		C	
MENU 17. Carne																
MENU 18. Huevo	C		C		C		C		89	C		71	C		C	
MENU 19. Carne Cerdo	C		C		C		C		90	C		71	C		C	
MENU 20. Pollo	C		C		C		C		90	C		71	C		C	

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

TEMPERATURAS FINAL DE COCCION:
1. Pollo: temperatura 70°c a 74 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura 60°C a 65 °C

TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO :
1. Pollo: temperatura no menor a 70 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura No menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR	REVISADO SUPERVISOR
Sandra Montilla	Sergio Almanza A
NOMBRE COMPLETO	
37.556.801 DOCUMENTO	1098161495.

Powered by CamScanner

41230

41231

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: El carmen Sede C

MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2025

ITEM		SEMANA DEL: 1-5	SEMANA DEL: 8-12	SEMANA DEL: 15-19	SEMANA DEL: 22-26	SEMANA DEL: 29-30	Desinfeccion y Tiempo	
		L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN								
Alimentos: frutas, verduras y huevos	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X	X X	1	5
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X	X X	20	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X	X X	22	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X	X X	20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal	X	X	X	X	X	4	15
nevera, estufa	semanal	X	X	X	X	X	20	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal	X	X	X	X	X	4	15
paredes, techo ventanas, puertas	mes	X					20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	cuando se requiera	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X	X X	4	15
Manos(minimo cada 2 horas)	cada 2 horas	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X	X X	(marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
Disposición Final Ordinario	X CARRO RECOLECTOR	DISPOSICION PARA ANIMALES	OTRAS:			
No utilizables (bolsa negra)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
Disposición Final No utilizables	X CARRO RECOLECTOR					
Reciclaje (ajustado al residuo)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
Disposición Final: reciclaje	X CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS:			
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	
excrremento y olor a orina de roedores	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	
muebles, alimentos y elementos roidos	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	
resto de cucarachas en el piso y equipos	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	
ruido y chillido de animales en el dia	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado por	Ana Moreses Muñoz
Supervisado Por	Andrés Soler – supervisor

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: El carmen Sede C | Sede: C

MES: SEPTIEMBRE | AÑO: 2025

Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA		SEMANA 1 (1 – 5)										SEMANA 2 (8 – 12)									
		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
T°C																					
7																					
6																					
5																					
4	Nevera	X		X		X		X		X		X		X		X					
3																					
2																					
1																					
0		X		X		X		X		X		X		X		X					
0																					
-1																					
-2																					
-3																					
-4																					
-5	Congelador	X		X		X		X		X		X		X		X					
-8																					
-9																					
-10																					
-11																					
-12																					
-13																					
-14																					
-15																					
-16																					
-17																					
-18		X		X		X		X		X		X		X		X					
Hora a.m																					
Responsable		Ana		Ana		Ana		Ana		Ana		Ana		Ana		Ana					
Observaciones																					

TEMPERATURA																					
		SEMANA 3 (15 – 19)										SEMANA 4 (22 – 26)									
		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
T°C																					
7																					
6																					
5																					
4	Nevera	X		X		X		X		X		X				X		X		X	
3																					
2																					
1																					
0		X		X		X		X		X		X				X		X		X	
0																					
-1																					
-2																					
-3																					
-4																					
-5	Congelador	X		X		X		X		X		X				X		X		X	
-8																					
-9																					
-10																					
-11																					
-12																					
-13																					
-14																					
-15																					
-16																					
-17																					
-18		X		X		X		X		X		X				X		X		X	
Hora a.m																					
Responsable		Ana		Ana		Ana		Ana		Ana		Ana				Ana		Ana		Ana	
Observaciones																					

TEMPERATURA										
		SEMANA 5 (29 – 30)								
		L		M		M		J		V
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
T°C											
7											
6											
5											
4	Nevera	X		X							
3											
2											
1											
0		X		X							
0											
-1											
-2											
-3											
-4											
-5	Congelador	X		X							
-8											
-9											
-10											
-11											
-12											
-13											
-14											
-15											
-16											
-17											
-18		X		X							
Hora a.m											
Responsable		Ana		Ana							
Observaciones											

Nota: Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

Nevera # 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

4/233

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM		ALMUERZO	X
MES: Septiembre	AÑO: 2025	Sede educativa:	El carmen Sede C			
Operador:	Consorcio Somos Florida	CONSORCIO SOMOS FLORIDA				

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION Organolépticas y temperaturas de cocción											TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO				
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura final de servido			Cumplimiento	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Carne	X		X		X				65. C	X		60. C	X		X	
MENU 2. Huevo	X		X		X				65. C	X		60 C	X		X	
MENU 3. Pollo	X		X		X				74 C	X		70 C	X		X	
MENU 4. Carne	X		X		X				65. C	X		60C	X		X	
MENU 5. Pollo	X		X		X				74 C	X		70C	X		X	
MENU 6. Huevo	X		X		X				65 C	X		60 C	X		X	
MENU 7. Pollo	X		X		X				74. C	X		70. C	X		X	
MENU 8. Carne	X		X		X				65. C	X		60C	X		X	
MENU 9. Carne Cerdo	X		X		X				65. C	X		60 C	X		X	
MENU 10. Pollo	X		X		X				74. C	X		70. C	X		X	
MENU 11. Pollo	X		X		X				74 C	X		70 C	X		X	
MENU 12. Carne de Cerdo	X		X		X				65. C	X		60. C	X		X	
MENU 13. Carne	X		X		X				65. C	X		60 C	X		X	
MENU 14. Huevo	X		X		X				65. C	X		60 C	X		X	
MENU 15. Pollo	X		X		X				74 C	X		70 C	X		X	
MENU 16. Pollo	X		X		X				74. C	X		70 C	X		X	
MENU 17. Carne																
MENU 18. Huevo	X		X		X				65. C	X		60 60. C	X		X	
MENU 19. Carne Cerdo	X		X		X				65 C	X		60. C	X		X	
MENU 20. Pollo	X		X		X				74 C	X		70 C	X		X	

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

TEMPERATURAS FINAL DE COCCION:

1. Pollo: temperatura 70°c a 74 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura 60°C a 65 °C

TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO :

1. Pollo: temperatura no menor a 70 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura No menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR	REVISADO SUPERVISOR
NOMBRE COMPLETO	
Ana de Dios Meneses Muñoz	
DOCUMENTO 32706047	

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Finca Caldas

MES: Septiembre AÑO: 2025

ITEM		SEMANA DEL: 1 - 5					SEMANA DEL: 8 - 12					SEMANA DEL: 15-19					SEMANA DEL: 22-26					SEMANA DEL: 29-30					Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
Alimentos: frutas, verduras y huevos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X					1	5
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X					20	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X					22	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X					20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo				X																								4	15
nevera, estufa						X			X		X			X		X			X		X	X						20	15
Baños y tanque de almacenmiento																												4	15
paredes, techo ventanas, puertas		X					X																					20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X					4	15
Manos(minimo cada 2 horas)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X					(marcar los dias)	
Producto Químico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																											

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
Ordinarios (bolsa verde)	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X						
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X								DISPOSICION PARA ANIMALES						OTRAS:												
No utilizables (bolsa negra)	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		X							
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR X																										
Reciclaje (ajustado al residuo)					X					X					X					X							
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR X								RECICLA						OTRAS:												
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)		X		X		X			X		X			X		X			X								
disposicion final Quien recoje el aceite	Marcedu FIRMA					Lizardo FIRMA			Sergio Arguello FIRMA						Sergio Arguello FIRMA						FIRMA							

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
presencia física de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
excremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO					

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado por	Briceida Cartagel
Supervisado Por	

Scanned with CamScanner

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM	ALMUERZO	X
MES: Septiembre	AÑO: 2025	Sede educativa:	Francisco José Caldas Alma		
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA				

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION Organolepticas y temperaturas de coccion											TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO				
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura final de servido			Cumplimiento	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Carne	C		C		C		C		64°			62°	C		C	
MENU 2. Huevo	C		C		C		C		73°			71°	C		C	
MENU 3. Pollo	C		C		C		C		74°			72°	C		C	
MENU 4. Carne	C		C		C		C		65°			61°	C		C	
MENU 5. Pollo	C		C		C		C		74°			71°	C		C	
MENU 6. Huevo	C		C		C		C		73°			71°	C		C	
MENU 7. Pollo	C		C		C		C		73°			71°	C		C	
MENU 8. Carne	C		C		C		C		65°			62°	C		C	
MENU 9. Carne Cerdo	C		C		C		C		64°			61°	C		C	
MENU 10. Pollo	C		C		C		C		74°			72	C		C	
MENU 11. Pollo																
MENU 12. Carne de Cerdo	C		C		C		C		64			61°	C		C	
MENU 13. Carne	C		C		C		C		65°			61°	C		C	
MENU 14. Huevo	C		C		C		C		65°			64°	C		C	
MENU 15. Pollo	C		C										C		C	
MENU 16. Pollo	C		C		C		C		75°			71°	C		C	
MENU 17. Carne																
MENU 18. Huevo	C		C			C	C		64°			61°	C		C	
MENU 19. Carne Cerdo	C		C		C		C		65°			61°	C		C	
MENU 20. Pollo	C		C		C		C		74°			71°	C		C	

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

TEMPERATURAS FINAL DE COCCION:
1. Pollo: temperatura 70°c a 74 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura 60°C a 65 °C

TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO :
1. Pollo: temperatura no menor a 70 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura No menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR	REVISADO SUPERVISOR
Bricida Carvajal	
NOMBRE COMPLETO	4/5/2025
DOCUMENTO 63447310	

Scanned with CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Región Pacífico · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: | Sede: Francisco José Caldas Alma

MES: Septiembre | AÑO: 2025.

Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion Nevera

TEMPERATURA

FECHA/DIA		SEMANA 1 (01 - 05)					SEMANA 2 (8 - 12)					SEMANA 3 (15 - 19)					SEMANA 4 (22 - 26)					SEMANA 5 (29 - 30)				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
TI		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TF		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TI		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TF		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TI		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TF		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TI		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TF		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TI		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TF		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TI		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TF		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TI		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		
TF		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X	X	X		

Responsable

Observaciones: Briceida Concepcion Batista

Nota: Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

Scanned with CamScanner

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Carlos Gutierrez Gomez

MES: Septiembre AÑO: 2025

ITEM		SEMANA DEL: 1-5					SEMANA DEL: 8-12					SEMANA DEL: 15-19					SEMANA DEL: 22-26					SEMANA DEL: 29-30					Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal					X					X					X					X		X				10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal					NA					NA					NA					NA		NA				10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes					X																					10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																									OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Ordinarios (bolsa verde)	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X					
Disposición Final Ordinario	X CARRO RECOLECTOR								DISPOSICION PARA ANIMALES							OTRAS:										
No utilizables (bolsa negra)	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X					
Disposición Final No utilizables	X CARRO RECOLECTOR																										
Reciclaje (ajustado al residuo)	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X		X		X	X					
Disposición Final: reciclaje	X CARRO RECOLECTOR								RECICLA							OTRAS:										

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																									OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
excrremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO				

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Belkis C Mantilla
Supervisado Por	Andres Soler — supervisor

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Carlos Gutierrez Gomez

Mes: Septiembre AÑO: 2025

Parámetro	Análisis Organoléptico																								
	Semana 1 1-5					Semana 2 8-12					Semana 3 15-19					Semana 4 22-26					Semana 5 29-30				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			
Turbiedad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Belkis C Mantilla C.

Cargo: Manipuladora de alimentos

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
MES: septiembre	AÑO: 2025	Sede educativa:	Carlos Gutierrez Gomez
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA		

PREPARACION	Organolépticas y temperaturas de distribución final								TEMPERATURA DISTRIBUCION FINAL			Cumplimiento	
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura						
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Sandwich de pollo	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 4. Arepa ropa vieja	/		/		/		/		64	/		/	
MENU 5. Papa rellena de huevo	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 6. Flauta de queso y piña	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 7. Arepa de maíz con queso	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 8. Torta de zanahoria	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 9. Empanada criolla de maíz	/		/		/		/		62	/		/	
MENU 10. Arepa rellena de huevo	/		/		/		/		70	/		/	
MENU 11. Hamburguesa sencilla	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 13. Deditos de maíz con yuca y queso	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 14. Flauta de pollo	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	/		/		/		/		65	/		/	
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 17. Buñuelo													
MENU 18. Churro de arequipe y queso	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 19. Empanada de pollo	/		/		/		/		60	/		/	
MENU 20. Arepa de maiz rellena de huevo y queso	/		/		/		/		60	/		/	

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

TEMPERAURA FINAL DE DISTRIBUCION :
Temperatura no menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR

Belkis C Mantilla. C.

NOMBRE COMPLETO

63355938

VERIFICADO POR - NOMBRE COMPLETO DEL SUPERVISOR

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución Ñeé · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: GONZALO JIMENEZ NAVAS

MES: Septiembre AÑO: 2025

ITEM		SEMANA DEL: 1 - 5					SEMANA DEL: 8 - 12					SEMANA DEL: 15 - 19					SEMANA DEL: 22 - 26					SEMANA DEL: 29 - 30					Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
Pisos , Mesas, Mesones.area de almacenamiento	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X			10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal					X					X					X					X						10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal					X					X					X					X						10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes					X					X					X					X						10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X			Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS:																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
Ordinarios (bolsa verde)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR					DISPOSICION PARA ANIMALES					OTRAS: cuarto aseo																
No utilizables (bolsa negra)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR					cuarto aseo																					
Reciclaje (ajustado al residuo)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR					RECICLA					OTRAS:																

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					
excremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO					

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Viviana Velasco
Supervisado Por	Sergio Almaraz

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Gonzalo Jimenez Navas

Mes: Septiembre AÑO:

Parámetro	Análisis Organoléptico																								
	Semana 1 1 - 5					Semana 2 8 - 12					Semana 3 15 - 19					Semana 4 22 - 26					Semana 5 29 - 30				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			
Turbiedad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Viviana Velosco

Cargo: manipulador de alimentos

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
MES: SEPTIEMBRE AM	AÑO: 2025	Sede educativa:	Gonzalo Jiménez Navas
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA		

PREPARACION	Organolépticas y temperaturas de distribución final								TEMPERATURA DISTRIBUCION FINAL			Cumplimiento	
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura						
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Sandwich de pollo	C		C		C		C		609	Cumple		Cumple	
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	C		C		C		C		619	Cumple		Cumple	
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	C		C		C		C		629	Cumple		Cumple	
MENU 4. Arepa ropa vieja	C		C		C		C		639	Cumple		Cumple	
MENU 5. Papa rellena de huevo	C		C		C		C		619	Cumple		Cumple	
MENU 6. Flauta de queso y piña	C		C		C		C		639	Cumple		Cumple	
MENU 7. Arepa de maíz con queso	C		C		C		C		619	Cumple		Cumple	
MENU 8. Torta de zanahoria	C		C		C		C		639	Cumple		Cumple	
MENU 9. Empanada criolla de maíz	C		C		C		C		65	Cumple		Cumple	
MENU 10. Arepa rellena de huevo	C		C		C		C		629	Cumple		Cumple	
MENU 11. Hamburguesa sencilla	C		C		C		C		619	Cumple		Cumple	
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	C		C		C		C		639	Cumple		Cumple	
MENU 13. Deditos de maíz con yuca y queso	C		C		C		C		629	Cumple		Cumple	
MENU 14. Flauta de pollo	C		C		C		C		629	Cumple		Cumple	
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	C		C		C		C		619	Cumple		Cumple	
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz	C		C		C		C		629	Cumple		Cumple	
MENU 17. Buñuelo													
MENU 18. Churro de arequipe y queso mantecada	C		C		C		C		619	Cumple		Cumple	
MENU 19. Empanada de pollo	C		C		C		C		629	Cumple		Cumple	
MENU 20. Arepa de maiz rellena de huevo y queso	C		C		C		C		639	Cumple		Cumple	

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

TEMPERAURA FINAL DE DISTRIBUCION :
Temperatura no menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR

Viviana Velosa Cordero

NOMBRE COMPLETO

Sergio Almeyda A

VERIFICADO POR - NOMBRE COMPLETO DEL SUPERVISOR

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner 41/243

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
MES: SEPTIEMBRE PM	AÑO: 2025	Sede educativa:	Gonzalo Jimenez Navas
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA		

PREPARACION	Organolépticas y temperaturas de distribución final								TEMPERATURA DISTRIBUCION FINAL			Cumplimiento	
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura						
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Sandwich de pollo	C		C		C		C		609	cumple		cumple	
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	C		C		C		C		619	cumple		cumple	
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	C		C		C		C		629	cumple		cumple	
MENU 4. Arepa ropa vieja	C		C		C		C		639	cumple		cumple	
MENU 5. Papa rellena de huevo	C		C		C		C		619	cumple		cumple	
MENU 6. Flauta de queso y piña	C		C		C		C		639	cumple		cumple	
MENU 7. Arepa de maíz con queso	C		C		C		C		619	cumple		cumple	
MENU 8. Torta de zanahoria	C		C		C		C		639	cumple		cumple	
MENU 9. Empanada criolla de maíz	C		C		C		C		659	cumple		cumple	
MENU 10. Arepa rellena de huevo	C		C		C		C		629	cumple		cumple	
MENU 11. Hamburguesa sencilla	C		C		C		C		619	cumple		cumple	
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	C		C		C		C		639	cumple		cumple	
MENU 13. Deditos de maíz con yuca y queso	C		C		C		C		627	cumple		cumple	
MENU 14. Flauta de pollo	C		C		C		C		639	cumple		cumple	
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	C		C		C		C		619	cumple		cumple	
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz	C		C		C		C		629	cumple		cumple	
MENU 17. Buñuelo													
MENU 18. Churro de arequipe y queso mantecada	C		C		C		C		619	cumple		cumple	
MENU 19. Empanada de pollo	C		C		C		C		629	cumple		cumple	
MENU 20. Arepa de maiz rellena de huevo y queso	C		C		C		C		639	cumple		cumple	

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

TEMPERAURA FINAL DE DISTRIBUCION :
Temperatura no menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR
Viviana Velasco Cardero
NOMBRE COMPLETO
Sergio Almeyda A
VERIFICADO POR - NOMBRE COMPLETO DEL SUPERVISOR

4/244

ANEXO 24

Consorcio Somos Florida

4/245

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

FORMATO DE ENTREGA E INVENTARIO DE EQUIPOS Y MENAJES EN COMODATO A SEDES EDUCATIVAS

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	Sept - 9 - 2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM____ PM____ APS____ TOTAL____
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Instituto Madre del buen Consejo	SEDE:	Sede A.

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	gramera digital	Nuevo	
1	juego de cucharas porcionadoras	Nuevo	

NOMBRE:	Luz Elena Cuervo	NOMBRE:	Maria Inés Silva M.
CEDULA:	68 356 516	CEDULA:	63.431.699.
FIRMA:	Luz Elena Cuervo	FIRMA:	María Inés Silva M.
CARGO:	Manipulo dora.	CARGO:	Docente
	RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA

41246

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Patrimonio de la Paz | Alimentos Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

FORMATO DE ENTREGA E INVENTARIO DE EQUIPOS Y MENAJES EN COMODATO A SEDES EDUCATIVAS

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	12-09-2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM____ PM____ APS____ TOTAL____
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Colegio Isidro caballero	SEDE:	Fe y Alegria

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	Gromero Digital	Nuevo	

NOMBRE:	Katerine Vargas Hernandez	NOMBRE:	Elbert Gomez
CEDULA:	1098685219 Bga	CEDULA:	1095977873
FIRMA:	Katerine Vargas H	FIRMA:	
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Docente
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

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

FORMATO DE ENTREGA E INVENTARIO DE EQUIPOS Y MENAJES EN COMODATO A SEDES EDUCATIVAS

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	26-09-25
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM x PM x APS TOTAL 444
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	VICENTE AZUERO SEDE	SEDE:	B - JUAN PABLO 1

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	CONGELADOR VERTICAL		

NOMBRE:	SERGIO ALMEYDA A	NOMBRE:	Martha Jimenez Bejarano
CEDULA:	1049201495	CEDULA:	38235030
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	Supervisor.	CARGO:	Coordinadora Sede B
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

41248

FORMATO DE ENTREGA E INVENTARIO DE EQUIPOS Y MENAJES EN COMODATO A SEDES EDUCATIVAS

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	01-09-2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM 305 PM 305 APS ____ TOTAL 610
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	METROPOLITANO DEL SUR	SEDE:	B- SANTA ANA

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	PAILA MEDIANA		

NOMBRE:	Sergio Almaydy	NOMBRE:	Luis Antonio Velasco C.
CEDULA:	1098261495	CEDULA:	91-181-775
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	Supervisor	CARGO:	coordinador
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

ANEXO 25

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

RELACION DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS/LOCATIVOS EN SEDES EDUCATIVAS

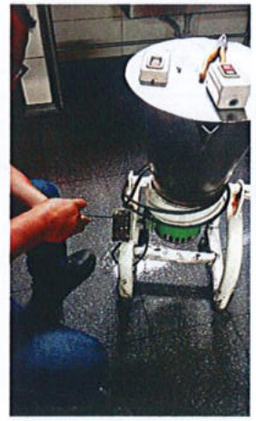
MES DE SEPTIEMBRE

SEDES EDUCATIVAS	LICUADORAS	ESTUFAS	LOCATIVOS
FUNDESAN	X		
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	X	X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA SEDE A	X		
INSTITUTO FLORICCE	X	X	
FE Y ALEGRIA	X		
INSTITUTO SANTA ANA	X		X
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO		X	
LAS VILLAS		X	
ECOLOGICO CASIANO ALTO			X
INSTITUTO JUAN PABLO I			
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO			
ECOLOGICO CASIANO BAJO			
INSTITUTO JUAN PABLO I			X

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

FIRMA:

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	SEPTIEMBRE 2025
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS DE EQUIPOS - LICUADORAS		4/251

No	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	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 SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Cambio de caja de encendido	 		**X**

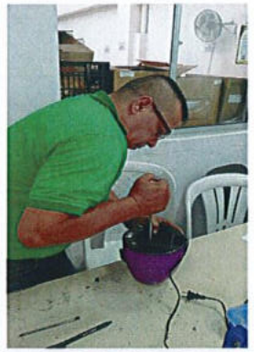
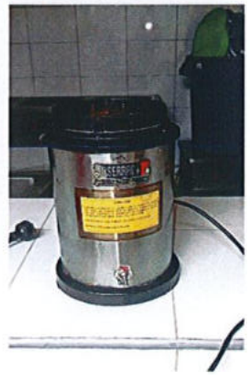
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	SEPTIEMBRE 2025
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS DE EQUIPOS - LICUADORAS		4/252

No	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
3	**INSTITUTO COMUNITARIO - MINCA**	LICUADORA CONVENCIONAL	08 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Cambio de acoples, y cambio de cuchilla.			**X**
4	**INSTITUTO FLORICCE**	LICUADORA INDUSTRIAL	10 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Cambio de bobina y mantenimiento del motor.			**X**

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	SEPTIEMBRE 2025
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS DE EQUIPOS - LICUADORAS		4/253

No	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
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	 		

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	SEPTIEMBRE 2025
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS DE EQUIPOS - LICUADORAS		4/254

No	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
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**

41255

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Fundesan sede C.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
03 / 09 / 2025	Licuadora Industrial	X		se hizo la visita al punto y se encuentra q. el cable de la licuadora tiene un corto. se cambia el cable y tambien se cambia la clavija. Quedando. El equipo en buen estado.	Victor Chaves
DIA / MES / AÑO	Pequeña. 10 litros				
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Colegio metropolitano del sur sede A.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
05 / 09 / 2025	Licuadora Industrial	X		se hizo la revisión del equipo	Victor Cruz.
DIA / MES / AÑO	Grande +8 litros.			y se encuentra q. se quemó la	
DIA / MES / AÑO				caja de encendido. Corto en	
DIA / MES / AÑO				una linea. se cambia por una	
DIA / MES / AÑO				Nueva quedando el equipo en buen	
DIA / MES / AÑO				Estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Comunitario Minca. sede A.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
08 / 09 / 2025	licuadora convencional	X		se hizo la revisión del equipo	Victor Eduar.
DIA / MES / AÑO	Marca Samurai			y se encuentra q. se le partio	
DIA / MES / AÑO				El acople de la cuchilla se	
DIA / MES / AÑO				Cambia por uno nuevo. quedando	
DIA / MES / AÑO				El equipo en buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto floricce. sede P.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
10 / 09 / 2025	licuadora Industrial	X		se hizo la visita al punto. y	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO	Grande 18 litros.			se encuentra q. la licuadora no	
DIA / MES / AÑO				arranca. se le cambia la.	
DIA / MES / AÑO				bobina del motor. por corto	
DIA / MES / AÑO				En la corona del motor.	
DIA / MES / AÑO				Quedando el equipo en buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: fé y Alegria sede D.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
12 / 09 / 2025	licuadora Convencional	X		se hizo la revision de la licuadora y se encuentra q. el acople esta partido. se le. Cambio por uno nuevo. y se. te cambia la cuchilla del vaso Quedando el equipo en buen estado	Victor Cduez
DIA / MES / AÑO	Marca Samurai				
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Santa Ana sede B.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
17 / 09 / 2025	Licuadora Industrial	X		se hizo la visita al punto y	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO	Grande 18 litros.			se encontra q la caja de	
DIA / MES / AÑO				Encendido se le quemó una	
DIA / MES / AÑO				linea. se le cambia por una nueva	
DIA / MES / AÑO				y se le hace. mtto al motor.	
DIA / MES / AÑO				Quedando el equipo en buen estado	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Ecologico Valle de Rurtoque. sede J.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
23 / 09 / 2025	Licuadora semi Industrial.	X		se le hace la revision al equipo.	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO	Marca loserrago.			y se encuentra q el equipo esta	
DIA / MES / AÑO				directo. se le quemó el suiche.	
DIA / MES / AÑO				de encendido. se le cambia	
DIA / MES / AÑO				El suiche de max amperaje.	
DIA / MES / AÑO				Quedando el equipo en buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

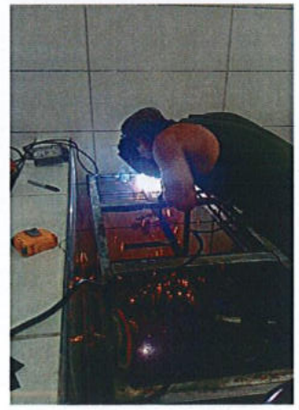
SEDE EDUCATIVA: Ecologico Valle de Rurtoque. sede J

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
22 / 09 /2025	Hidradora Convencional.	X		se hizo la revision del equipo y se encuentra q. el acople del motor se partio, se le cambia por uno nuevo. y se le hace. Mto del motor quedando el. Equipo en buen estado.	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO	Marca Samurai.				
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	SEPTIEMBRE 2025
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS DE EQUIPOS - ESTUFAS		41263

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1	**COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO**	ESTUFA INDUSTRIAL	04 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Mantenimiento ajuste de manguera			**X**
2	**COELGIO METROPOLITANO DEL SUR**	ESTUFA INDUSTRIAL	08 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Mantenimiento de cambio de válvulas.	 		**X**

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	SEPTIEMBRE 2025 4/264
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS DE EQUIPOS - ESTUFAS		

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
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**

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	SEPTIEMBRE 2025 4/265
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS DE EQUIPOS - ESTUFAS		

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
5	**LAS VILLAS**	ESTUFA INDUSTRIAL	22 DE SEPTIEMBRE DE 2025	Colegio	Mantenimiento de cambio de válvulas y ajuste de quemadores.			**X**

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Colegio tecnico Vicente Azuero sede A

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
04 / 09 / 2025 (DIA / MES / AÑO)	Estufa Industrial Pequeña quemadores dobles	X		se hizo la revisión de la estufa y presenta escape de gas en la conexión de la manguera se ajusta el cuadrante de la Manguera quedando el equipo Sin fuga de gas.	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Colegio metropolitano del sur sede IA

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
08 / 09 / 2025	estufa Industrial 3 puestos dobles.	X		se revisa el equipo y presenta fuga de gas en dos Valvulas. se cambian dos Valvulas nuevas. Quedando el equipo sin fugas de gas.	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Floricce. sede D

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
12 / 09 / 2025	estufa Industrial 3 puertas dobles.	X		se hizo la revisión tecnica. y se encuentra q. la estufa. ahuma demasiado. se le Cambian la boquillas y se le hace mtto. a los quemadores Quedando el equipo en buen estado	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

41269

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Colegio metropolitano del sur. sede A

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
16 / 09 / 2025 (DIA / MES / AÑO)	Estufa Industrial 3. puestos dobles.	X		se hizo la revisión tecnica y se encuentra q. el angulo de soporte de los quemadores esta podrido. se le cambia el Angulo y se le soldan los soportes de los quemadores Quedando el equipo en buen estado.	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

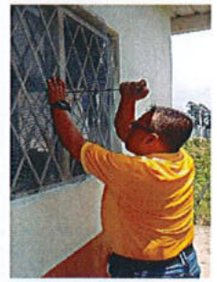
Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Las Villas sede. E

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
22 / 04 / 2025	Estufa Industrial 1 Puesto doble pequeña	X		se hizo la revisión técnica y se encuentra q la estufa. tiene muy poca Salida de llama. se le hace mtto. a las Valvulas y mtto a los quemadores Quedando el equipo con buena llama. quedando el equipo. En buen Uso.	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	SEPTIEMBRE 2025 4/271
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS LOCATIVOS		

No	SEDE EDUCATIVA	INFRAESTRUCTURA	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	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**

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Ecologico Casiano Alto sede. A

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
24 / 09 / 2025	Ventanas metalicas	X		se ajustan las mallas plasticas	Victor Gomez
DIA / MES / AÑO				De las Ventanas metalicas de	
DIA / MES / AÑO				la cocina.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Santa Ana sede B.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
DIA / MES / AÑO 26 / 04 / 2025	Puerta metalica.	X		se Instala malla plastica	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO				Verde angeo en la parte	
DIA / MES / AÑO				superior de la rejilla de la	
DIA / MES / AÑO				puerta.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Juan pablo I sede B.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
29 / 09 / 2025	Puerta metalica.	X		Instalacion de protector de microperforado en la puerta principal entrada al Comedor.	Pctor Gdvez.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

41275

ANEXO 26

Consorcio Somos Florida

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución por la Paz · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

REFRIGERADOS

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIA	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
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	YAIR YESID ESCARRAGA GOMEZ	1095808938	22/11/2027	14/01/2025-14/01/2026	KEVIN JAVIER PIMIENTA RANGEL	14/01/2025-14/01/2026
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	LUIS FRANCISCO SILVA	91236192	28/9/2026	11/01/2025 - 11/01/2026	EMMA LILIANA MEDINA ROJAS	11/01/2025 - 11/01/2026

CARGA SECA

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
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	LUIS CARLOS PABON VELAZCO	1005386642	24/7/2028	12/06/2025-12/06/2026	JHON KEINER PEÑA JURADO	25/03/2025-25/03/2026
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	LIZARDO ANTONIO SANCHEZ PACHECO	91444411	11/7/2027	14/01/2025-14/01/2026	HAVITH RAFAEL HURTADO CENTENO	10/09/2025-10/09/2026
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	ELKIN RAMIRO BELLO DIAZ	1005539052	9/5/2027	14/01/2025-14/01/2026	ELKIN DARIO LANCHEROS LOZANO	14/01/2025-14/01/2026

VEHICULO OFERTADO

CARGA REFRIGERADA 0

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
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	CAMILO ANDRES PEDRAZA TAPIAS	1098762796	8/11/2027	05/12/2024-05/12/2025	SERGIO ALEXANDER RALLON ARDILA	14/01/2025-14/01/2026
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	CARLOS JULIO RODRIGUEZ PRIETO	80431822	12/8/2028	28/01/2025 - 28/01/2026	EDGAR ESNEIDER BARAJAS JAIMES	14/01/2025 - 14/01/2026

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	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
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	LEONARDO ROYAL BRAVO	13871260	23/1/2028	22/01/2025-22/01/2026	JOHAN SLEYDER PATIÑO SANTOS	07/01/2025 - 07/01/2026

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

FIRMA:

Gobierno de Colombia

Educación

Somos la Revolución de la PAE

Alimentos para Aprender

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41277

REFRIGERADO

GQV 121

41278

CONTRATO DE ARRENDAMIENDO DE VEHÍCULO PARA TRANSPORTE

Entre los suscritos a saber, AGUSTIN MONSALVE BERNAL, identificado con la cedula de ciudadanía No. 91.067.107 de Bucaramanga, obrando en calidad de propietario del vehículo HINO con placa GQV 121, quien en adelante se denominará **El ARRENDADOR**, por una parte, y por la otra parte SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.294.543 expedida en Bucaramanga, actuando en representación del CONSORCIO SOMOS FLORIDA, quien en adelante se denominará **El ARRENDATARIO** se ha celebrado el contrato de arrendamiento de Vehículo Automotor, que se rige por la legislación comercial colombiana y además por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. El **ARRENDADOR** entrega al **ARRENDATARIO** en alquiler un Vehículo Automotor de las siguientes características:
Placa: GQV 121
Marca: HINO
Línea: XZU640L-HKMLN3
Color: Blanco
Modelo: 2022

SEGUNDA: Los vehículos se encuentran en perfecto estado de funcionamiento, tanto externa como internamente en buen estado, además de contar con una llanta de repuesto y herramientas de desvare, concepto sanitario favorable, SOAT y en caso de requerirse revisión tecno mecánica.

TERCERA: El arrendamiento por vehículo automotor descrito en el punto primero será por un valor mensual de **$4.000.000 (cuatro millones de pesos MCTE).** pagaderos durante los primeros cinco (5) días de cada mes.

Parágrafo uno: El término de duración del presente contrato es veinticuatro (24) meses, el cual podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo por el tiempo establecido previo acuerdo entre las partes.

CUARTA: Destinación El ARRENDATARIO destinará los vehículos automotores al transporte de alimentos, el **ARRENDATARIO** no puede violar los límites de peso que establece el fabricante del vehículo automotor

QUINTA. Conducción: El vehículo automotor será conducido por el arrendador o quien este designe, con fines de transportar objetos dentro del territorio colombiano.

SEXTA. El ARRENDATARIO se constituye como depositario y por ende custodio del vehículo automotor, asumiendo todas las responsabilidades civiles y penales que esta condición implica, hasta la pronta devolución del vehículo al **ARRENDADOR.**

SÉPTIMA. Devolución: Al finalizar el término del contrato, el **ARRENDATARIO** deberá devolver el vehículo automotor en el mismo estado en que fue recibido, salvo el desgaste natural por su uso habitual. La devolución del vehículo deberá realizarse en lugar acordado por las partes.

OCTAVA. Responsabilidades del **ARRENDATARIO,** mientras esté en poder del **ARRENDATARIO** el vehículo automotor, éste será responsable de:
Por cualquier daño causado al vehículo o con este sobre propiedad de terceros durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Por los daños causados con el vehículo automotor a terceras personas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Por los daños causados con el vehículo automotor sobre bienes o personas transportadas en el vehículo automotor durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO.**
Por todas las infracciones al Código Nacional de Tránsito y Transporte cometidas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Mantener en buen estado el vehículo automotor.
Dar uso al mismo, de manera exclusiva para el fin por el cual fue tomado en arrendamiento.
Parágrafo: En caso de arreglos mecánicos o de lámina y pintura que el **ARRENDATARIO** quiera hacer sobre el vehículo automotor, deberá informar previamente al **ARRENDADOR**.

NOVENA. Responsabilidades del **ARRENDADOR**. Estas corresponden a:
Entregar en óptimas condiciones técnicas el vehículo para el uso por el cual está ha sido contratado.
Garantizar su derecho de dominio sobre el bien mueble objeto del presente contrato.
Realizar al pago del seguro SOAT, el cual tiene como obligatoriamente mantenerse siempre vigente.

Parágrafo: En caso de que el **ARRENDADOR** deje vencer el SOAT, el **ARRENDATARIO** podrá comparar y su valor se descontará del siguiente canon de arrendamiento.

DÉCIMA. El incumplimiento de cualquier obligación o prohibición descrita en este contrato da derecho al **ARRENDADOR** a declarar rescindido este contrato de arrendamiento.

DÉCIMA PRIMERA. Garantía. El arrendatario entregará, en calidad de garantía, la suma de un millón de pesos ($1,000,000 MCTE), la cual el **ARRENDADOR** devolverá siempre y cuando, al final del contrato, el vehículo automotor se devuelva en el mismo estado en que fue entregado, salvo el desgaste natural por su uso, y siempre que el arrendatario esté al día en los cánones de arrendamiento, sin existir ninguna deuda civil o penal que pueda resultar, siendo el vehículo objeto de garantía para su pago

DÉCIMA SEGUNDA. Gastos. Los gastos de impuestos y demás que se ocasionen por el otorgamiento de este contrato, sus prórrogas y renovaciones, serán asumidos por partes iguales entre los contratantes.

En Floridablanca, a los dieciséis (16) días del mes de enero de 2025.

CONTRATANTE
Sergio Enrique Delgado C
C.C. 91.294.543 de Bucaramanga
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Agustín Monsalve

CONTRATISTA
Agustín Monsalve Bernal
C.C. 91.067107 de Bucaramanga

41280

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10029774435

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GQV121	HINO	XZU640L-HKMLN3	2022

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
4.009	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	1600

NÚMERO DE MOTOR
N04CVC25594

REG N

VIN
9F3BCN4H6N2109442

NÚMERO DE SERIE
******

REG N

NÚMERO DE CHASIS
9F3BCN4H6N2109442

REG N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
MONSALVE BERNAL AGUSTIN

IDENTIFICACIÓN
C.C. 91067107

RESTRICCION MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
134

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
032021000127812

VE
I

FECHA IMPORT.
02/02/2021

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
******

FECHA MATRÍCULA
23/02/2021

FECHA EXP. LIC. TTO.
15/08/2023

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRANSITO
STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON



LT02007570960

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

invima

GIRÓN

CIUDAD: Girón FECHA: 07/04/2025 ACTA N°: 001 - 2025

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria local de Salud Girón

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Agustin Monsalve Bernal

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 91.067.107

*PLACA DEL VEHÍCULO: GQV121 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68307GQV121

TELEFONOS: 302 3892261

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETA: mauriciomonsalve18@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cll 105 #17-22

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bucaramanga

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: Furgón

*MARCA: Hino *MODELO: 2022 *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos refrigerados - carga seca

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 Horas *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	29/08/2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTO			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98, Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	(12)	0	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

C

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834*	(12)	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	(13)	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(4)	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	(13)	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(6)	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	(15)	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)*	(20)		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	(5)	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100,0%	X FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	

41283

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 01 del mes de Septiembre del año 2025 en la Ciudad de Gijón.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: Oscar Guerrero Castro	FIRMA:
NOMBRE: Oscar Guerrero Castro	NOMBRE:
CÉDULA: 91.541.797	CÉDULA:
CARGO: CPS - Tecnólogo Ambiental	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría local de Salud Gijón	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

4/284

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

ASEGURADORA

seguros mundial®
tu compañía siempre

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA
2025	2	23	2025	2	24	2026	2	23

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
90715787 - 611522781	GQV121	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	4009	2022

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	HINO	FURGON
	LÍNEA VEHÍCULO: XZU640LHKMLN3	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
N04CVC25594	9F3BCN4H6N2109442	9F3BCN4H6N2109442	1,60

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
AGUSTIN MONSALVE BERNAL	3144338725	CC	91067107	GIRON

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	13158	90715787	11001

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
31	$ 580.700	$ 301.900	$ 2.100

TOTAL A PAGAR
$ 884.700

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	



¿SABÍAS QUE CON NUESTRO SEGURO TER-CERO PUEDES COMPLEMENTAR LA PROTECCIÓN QUE TE DA EL SOAT?



Seguro Ter-cero

Te respalda en caso de que presentes un accidente de tránsito y ocasiones daños materiales a otros.
Consulta más información con el aliado con quien adquiriste este SOAT o ingresa en: www.segurotercero.com

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza esté registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas, la inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o la ADRES solo lo puede realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:
La Aseguradora podrá modificar la vigencia de la póliza de forma unilateral y exclusivamente en beneficio del consumidor, en aquellos casos que se corrobore la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2017 – Superintendencia Financiera)

Datos personales
Autorizo a la compañía para que trate mis datos personales, incluso los de salud que son sensibles, con la finalidad de vincularme como tomador del contrato de seguro, incluyendo todas las acciones requeridas para el cumplimiento del mismo, así como para las demás finalidades incluidas en la política de tratamiento de datos personales, disponible en www.segurosmundial.com.co/legal/, donde se encuentran los canales para ejercer mis derechos, en especial a actualizar, rectificar, conocer y suprimir mis datos. Declaro que, la información otorgada es veraz, completa, exacta y actualizada.

Topes de cobertura gastos médicos
[1] Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

¡AMPLIAMOS NUESTROS BENEFICIOS!

Con la compra y/o renovación de tu SOAT eres parte del Club Tu Beneficio Mundial donde obtendrás descuentos y promociones de manera limitada, en diferentes establecimientos de comercio a nivel nacional: registro.tubeneficiomundial.com

Solo tienes que registrarte y en el enlace recibirás tu usuario y contraseña. Ingresa a www.tubeneficiomundial.com para disfrutarlos.

Digitally signed by COMPANIA MUNDIAL DE SEGUROS SA
Date: 2025.02.23 13:04:46 -05:00

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 179948965

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado:	CDA SUPERCAR LA CENTRAL		
NIT:	901171195	No. de Certificado de Acreditación:	20-OIN-011
Fecha de expedición:	2025/03/03	Fecha de vencimiento:	2026/03/03

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	GQV121	CLASE:	CAMIONETA
MARCA:	HINO	MODELO:	2022
SERVICIO:	Público	COMBUSTIBLE:	DIESEL
CILINDRAJE:	4009	NRO. MOTOR:	N04CVC25594
NRO. CHASIS:	9F3BCN4H6N2109442	VIN:	9F3BCN4H6N2109442
LÍNEA:	XZU640L-HKMLN3		
COLOR:	BLANCO		

NOMBRE PROPIETARIO: AGUSTIN MONSALVE B.

FIRMA DEL RESPONSABLE

SAUL BALLESTEROS BALLESTEROS

CDA SUPERCAR CENTRAL
JUNTO A LA CENTRAL DE ABASTOS
BUCARAMANGA

41286

JOSE AIRE

AIRE ACONDICIONADO Y REFRIGERACION
EN TRANSPORTE

NIT 19472986

CERTIFICACION DE EQUIPOS REFRIGERADOS EN VEHICULOS DE TRANSPORTE ALIMENTOS

FECHA	SEPTIEMBRE 15 2025
PLACAS	GQV121
PROPIETARIO	MONSALVE BERNAL AGUSTIN
NIT	91067107
EMPRESA	HINO
EQUIPO	DONGIN THERMO
SERIE	DM 5005 24V

MANTENIMIENTO PREVENTIVO:	OK
CORREAS	OK
POLEAS	OK
BALINERAS	OK
MOTORES COND	OK
MOTORES EVAPO	OK
ARNES ELECTRICO	OK
CONTROL TEMP	OK
EMBRAGUE	OK
COMPRESOR	OK
CAJA CONTROL	OK
RACORES Y CONEXIONES	OK
TUBERIAS	OK
FILTRO SECADOR	OK
VALVULAS SOLENOIDES	OK
VALVULAS DE EXPANSIÓN	OK
TEMPERATURAS	OK
DECONGELAMIENTO	OK
CARGA DE GAS REFRIGERANTE CON 404	OK

TEMPERATURA: DECENSO EN 2 HORAS: INICIO 25°C FIN A -18
VOLTAJE DE OPERACIÓN: 27.5 VOLTIOS

OBSERVACIONES: LAUNIDAD SE ENCUENTRA EN PERFECTO ESTADO PARA TRANSPORTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS
TECNICO CERTIFICADO TRANSAIRE: JOSE LEONIDAS SALGADO R
PROXIMA REVISION: MARZO 15 DE 2026

JOSE LEONIDAS SALGADO ROMERO
GERENTE
JOSEAIRE. KIL 7 VIA GIRON TEL 6463820 CEL 3112724186 B/MANGA Joséaire@hotmail.com

ATENTAMENTE

JOSE L SALGADO

41/287

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQV 121

Ha realizado un Control Integrado de Plagas en todas sus áreas, para efectos de llevar a cabo un control de Saneamiento Básico Ambiental, de acuerdo con normas Ambientales vigentes.

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

Este servicio se realizó el día: **01 Septiembre de 2025.** Fecha próximo control el día: **01 Diciembre de 2025.**

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

Oficina Principal Bucaramanga/Girón: Cl. 12 No. 21 – 39 Rio Prado, Tel: 312 469 3379, Expertosrbg@gmail.com

4/288


CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 1.095.808.938

Apellidos
ESCARRAGA GAMEZ

Nombres
YAIR YESID

Nacionalidad
COL

Estatura
1.70

Sexo
M

Fecha de nacimiento
04 JUN 1991

G.S.
B+

Lugar de nacimiento
FONSECA (LA GUAJIRA)

Fecha y lugar de expedición
19 JUN 2009, FLORIDABLANCA

Firma

Fecha de expiración
02 MAR 2033


.CO

017003922

REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha

ICCOL017003922427082<<<<<<<<<<<
9106042M3303023COL1095808938<4
ESCARRAGA<GAMEZ<<YAIR<YESID<<<

41269

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 1095808938



NOMBRE

YAIR YESID ESCARRAGA GAMEZ

FECHA DE NACIMIENTO
04-06-1991

RAZGRE-RH
B+

FECHA DE EXPEDICIÓN
22-11-2024

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR
STRIA MCPAL TTOyTTE GIRON

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	24-09-2023	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	22-11-2034	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	22-11-2027	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03008071845

Servicios Integrales 6047.2.2-35 02/24

LABORATORIO CLÍNICO FUNDISAM IPS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: YAIR YESID ESCARRAGA GAMEZ
No. Doc: 1.095.808.938
FECHA: 14 ENERO 2025 VENCE: 14 ENERO 2026

Cll 40#22-33 Poblado Giron - 304 113 9631

EXÁMENES DE LABORATORIO

Carnet No. F-948

SEROLOGÍA	NO REACTIVA
COPROLÓGICO	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	NORMAL
KOH (UÑAS)	NEGATIVO
FÍSICO	NORMAL

Dr. Charles Berrio Jauregui
Medico General
DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Cel. 304 113 9631

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

YAIR YESID ESCARRAGA GAMEZC.C 1.095.808.938.
Recibió capacitación en curso de MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BPM), el cual consta de los siguiente.

GENERALIDADES DE LAS BPM
- *RESOLUCIÓN 2674 DE 2013*
- *ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETAS)*
- *ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRASPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS*
- *EDIFICACIÓN E INSTALACIONES*
- *MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS*
- *INTRODUCCIÓN AL HACCP*
- *PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS*
- *ETAPAS PRELIMINARES DE HACCP*

EXAMENES DE LABORATORIOS APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
CON UNA DURACION DE CUATRO HORAS

Dado a los 14 días del mes de enero de 2025

Johanna Vera
JOHANNA VICTORIA VERA SUAREZ
ING.ALIMENTOS M.P. 091062-0684706

Oficina Principal Bucaramanga/Girón: Cl. 12 No. 21 – 39 Rio Prado, Tel: 3042056925
Expertosrbg@gmail.com

41291

FUNDISAM IPS

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: ENERO 14 DE 2025
NOMBRE: YAIR YESID ESCARRAGA GAMEZ
DOC: 1.095.808.938
F- 948

CERTIFICADO MEDICO

Revisando los exámenes de laboratorio, se encontró que el paciente no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa que le impida manejar alimentos y vivir en comunidad.
Examen físico dentro de límites normales.
Órganos de los sentidos normales.

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Esta certificación se expide para ser presentada a las autoridades sanitarias, de conformidad con la resolución 2674 de 2013

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

41292

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: ENERO 14 DE 2025
NOMBRE: YAIR YESID ESCARRAGA GAMEZ
DOC: 1.095.808.938
F- 948

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

SEROLOGIA (VDRL)	NO REACTIVA
FROTIS FARINGEO	MICROBIOTA NORMAL
COPROLOGICO	NO SE OBSERVA PARASITOS INTESTINALES
KOH (UÑAS)	NEGATIVO

Joan Steven Tarazona Tarazo
BACTERIÓLOGO
MP 1005156319
JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1005156319

CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA



NUIP 1.095.797.847

Apellidos
PIMIENTA RANGEL

Nombres
KEVIN JAVIER

Nacionalidad	Estatura	Sexo
COL	1.75	M

Fecha de nacimiento
12 OCT 2006

G.S.
A+

Lugar de nacimiento
FLORIDABLANCA (SANTANDER)

Fecha y lugar de expedición
18 OCT 2024, BUCARAMANGA

Firma

Fecha de expiración
18 OCT 2034

.CO

057105567

REGISTRADOR NACIONAL
Hernán Penagos Giraldo

ICCOL057105567427001<<<<<<<<<<<
0610124M3410185COL1095797847<3
PIMIENTA<RANGEL<<KEVIN<JAVIER<

LABORATORIO CLÍNICO FUNDISAM IPS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: KEVIN JAVIER PIMIENTA R.
No. Doc: 1.095.797.847
FECHA: 14 ENERO 2025 VENCE: 14 ENERO 2026

Cl 40#22-38 Poblado Girón - 304 113 9631

EXÁMENES DE LABORATORIO

Carnet No. F-957

SEROLOGÍA	NO REACTIVA
COPROLÓGICO	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	NORMAL
KOH (UÑAS)	NEGATIVO
FÍSICO	NORMAL

DRA. CHARLES BERRIO JAUREGUI

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Cel. 304 113 9631

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

KEVIN JAVIER PIMIENTA RANGEL C.C 1.095.797.847.
Recibió capacitación en curso de **MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BPM),** el cual consta de los siguiente.

GENERALIDADES DE LAS BPM
- ***RESOLUCIÓN 2674 DE 2013***
- ***ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETAS)***
- ***ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRASPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS***
- ***EDIFICACIÓN E INSTALACIONES***
- ***MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS***
- ***INTRODUCCIÓN AL HACCP***
- ***PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS***
- ***ETAPAS PRELIMINARES DE HACCP***

EXAMENES DE LABORATORIOS APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
CON UNA DURACION DE CUATRO HORAS

Johanna Vera

Dado a los 14 días del mes de enero de 2025

JOHANNA VICTORIA VERA SUAREZ
ING.ALIMENTOS M.P. 091062-0684706

Oficina Principal Bucaramanga/Girón: Cl. 12 No. 21 – 39 Rio Prado, Tel: 3042056925

Expertosrbg@gmail.com

41295

FUNDISAM IPS

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: ENERO 14 DE 2025
NOMBRE: KEVIN JAVIER PIMIENTA RANGEL
DOC: 1.095.797.847
F- 952

CERTIFICADO MEDICO

Revisando los exámenes de laboratorio, se encontró que el paciente no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa que le impida manejar alimentos y vivir en comunidad.
Examen físico dentro de límites normales.
Órganos de los sentidos normales.

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Esta certificación se expide para ser presentada a las autoridades sanitarias, de conformidad con la resolución 2674 de 2013

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: ENERO 14 DE 2025
NOMBRE: KEVIN JAVIER PIMIENTA RANGEL
DOC: 1.095.797.847
F- 952

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

SEROLOGIA (VDRL)	NO REACTIVA
FROTIS FARINGEO	MICROBIOTA NORMAL
COPROLOGICO	NO SE OBSERVA PARASITOS INTESTINALES
KOH (UÑAS)	NEGATIVO

Joan Steven Tarazona Tarazo
BACTERIOLOGO
1.005.156.319
JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1005156319

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

41297

REFRIGERADO

GQV 059

4/298

CONTRATO DE ARRENDAMIENDO VEHÍCULO PARA TRANSPORTE

Entre los suscritos a saber, LEYDY MAYERLY HERNANDEZ FERREIRA, identificado con la cedula de ciudadanía No. 63.546.138 de Bucaramanga, obrando en calidad de propietario del vehículo JMC con placa GQV 059, quien en adelante se denominará **El ARRENDADOR**, por una parte, y por la otra parte SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.294.543 expedida en Bucaramanga, actuando en representación del CONSORCIO SOMOS FLORIDA, quien en adelante se denominará **El ARRENDATARIO** se ha celebrado el contrato de arrendamiento de Vehículo Automotor, que se rige por la legislación comercial colombiana y además por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. El **ARRENDADOR** entrega al **ARRENDATARIO** en alquiler un Vehículo Automotor de las siguientes características:

Placa: GQV 059
Marca: JMC
Línea: JX1044TC4
Color: Blanco
Modelo: 2022

SEGUNDA: Los vehículos se encuentran en perfecto estado de funcionamiento, tanto externa como internamente en buen estado, además de contar con una llanta de repuesto y herramientas de desvare, concepto sanitario favorable, SOAT y en caso de requerirse revisión tecno mecánica.
TERCERA: El arrendamiento por vehículo automotor descrito en el punto primero será por un valor mensual de **$4.000.000 (cuatro millones de pesos MCTE).** pagaderos durante los primeros cinco (5) días de cada mes.
Parágrafo uno: El término de duración del presente contrato es veinticuatro (24) meses, el cual podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo por el tiempo establecido previo acuerdo entre las partes.
CUARTA: Destinación El ARRENDATARIO destinará los vehículos automotores al transporte de alimentos, el **ARRENDATARIO** no puede violar los límites de peso que establece el fabricante del vehículo automotor
QUINTA. Conducción: El vehículo automotor será conducido por el arrendador o quien este designe, con fines de transportar objetos dentro del territorio colombiano.
SEXTA. El ARRENDATARIO se constituye como depositario y por ende custodio del vehículo automotor, asumiendo todas las responsabilidades civiles y penales que esta condición implica, hasta la pronta devolución del vehículo al **ARRENDADOR.**
SÉPTIMA. Devolución: Al finalizar el término del contrato, el **ARRENDATARIO** deberá devolver el vehículo automotor en el mismo estado en que fue recibido, salvo el desgaste natural por su uso habitual. La devolución del vehículo deberá realizarse en lugar acordado por las partes.
OCTAVA. Responsabilidades del **ARRENDATARIO,** mientras esté en poder del **ARRENDATARIO** el vehículo automotor, éste será responsable de:
Por cualquier daño causado al vehículo o con este sobre propiedad de terceros durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Por los daños causados con el vehículo automotor a terceras personas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Por los daños causados con el vehículo automotor sobre bienes o personas transportadas en el vehículo automotor durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO.**
Por todas las infracciones al Código Nacional de Tránsito y Transporte cometidas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Mantener en buen estado el vehículo automotor.
Dar uso al mismo, de manera exclusiva para el fin por el cual fue tomado en arrendamiento.
Parágrafo: En caso de arreglos mecánicos o de lámina y pintura que el **ARRENDATARIO** quiera hacer sobre el vehículo automotor, deberá informar previamente al **ARRENDADOR**.
NOVENA. Responsabilidades del **ARRENDADOR**. Estas corresponden a:
Entregar en óptimas condiciones técnicas el vehículo para el uso por el cual está ha sido contratado.
Garantizar su derecho de dominio sobre el bien mueble objeto del presente contrato.
Realizar al pago del seguro SOAT, el cual tiene como obligatoriamente mantenerse siempre vigente.
Parágrafo: En caso de que el **ARRENDADOR** deje vencer el SOAT, el **ARRENDATARIO** podrá comparar y su valor se descontará del siguiente canon de arrendamiento.

41299

DÉCIMA. El incumplimiento de cualquier obligación o prohibición descrita en este contrato da derecho al **ARRENDADOR** a declarar rescindido este contrato de arrendamiento.

DÉCIMA PRIMERA. Garantía. El arrendatario entregará, en calidad de garantía, la suma de un millón de pesos ($1,000,000 MCTE), la cual el **ARRENDADOR** devolverá siempre y cuando, al final del contrato, el vehículo automotor se devuelva en el mismo estado en que fue entregado, salvo el desgaste natural por su uso, y siempre que el arrendatario esté al día en los cánones de arrendamiento, sin existir ninguna deuda civil o penal que pueda resultar, siendo el vehículo objeto de garantía para su pago

DÉCIMA SEGUNDA. Gastos. Los gastos de impuestos y demás que se ocasionen por el otorgamiento de este contrato, sus prórrogas y renovaciones, serán asumidos por partes iguales entre los contratantes.

En Floridablanca, a los dieciséis (16) días del mes de enero de 2025.

CONTRATANTE
Sergio Enrique Delgado C
C.C. 91.294.543 de Bucaramanga
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTRATISTA
LEYDY MAYERLY HERNANDEZ FERREIRA
CC. 63.546.138
PROPIETARIO Y/O ARRENDADOR

41300

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10022127955

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GQV059	JMC	JX1044TC4	2022

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.771	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2265

NUMERO DE MOTOR
JX493ZLQ4-LA126477

REG N

VIN
LEFYECC26NHN00080

NÚMERO DE SERIE
LEFYECC26NHN00080

REG N

NÚMERO DE CHASIS
LEFYECC26NHN00080

REG N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
HERNANDEZ FERREIRA LEYDY MAYERLY

IDENTIFICACION
C.C. 63546138

RESTRICCION MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
107

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
882021000002639

I/E
I

FECHA IMPORT.
08/01/2021

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - FINANZAUTO SA

FECHA MATRICULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
28/01/2021	28/01/2021	******

ORGANISMO DE TRANSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON



LT0206279872

41301

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

invima

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: BUCARAMANGA FECHA: 07-10-2025 ACTA N°: 169814

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud y Ambiente

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Leidy Mayerly Hernandez Ferreira

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 63.546.138

*PLACA DEL VEHÍCULO: GRV 059 *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: GRV 059

TELÉFONOS: 3112002513

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: elpanzebeer@hotmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 36 # 108 - 98

*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: FLORIDABLANCA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cual

*MARCA: JMC *MODELO: 2022 *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTOS PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUNES - DOMINGO / 24 HORAS *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: día / mes / año

FAVORABLE	
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
DESFAVORABLE	

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: — %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique: Atención solicitud # 1-WEB-202510-00195757

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	12	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Num 5. Art. 14. Núm. 12.)*	15	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1. 2. 3. 4)*	4	2	0		C

Powered by CamScanner

4/302

3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36 Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	36			La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013 Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013 Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 07 del mes de Octubre del año 2015 en la Ciudad de B/MADA.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE	Orlando Valencia Rozco	NOMBRE	
CÉDULA	91257434	CÉDULA	
CARGO	Medico Area de Salud	CARGO	
INSTITUCIÓN	S.S.A.	INSTITUCIÓN	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE	Leidy Yuranis Hernandez	NOMBRE	
CÉDULA	6B.546.1138	CÉDULA	
CARGO	Propietaria	CARGO	

Powered by CamScanner

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

ASEGURADORA

AXA COLPATRIA

4/303

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DIA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO	MES	DIA	HASTA LAS 23:59:59 HORAS DEL AÑO	MES	DIA
2025	02	04	2025	02	05	2026	02	04

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
3356974200	GQV059	CARGA O MIXTOS	TRANSPORTE DE CARGA	2771	2022

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	JMC	
	LÍNEA VEHÍCULO: JX1044TC4	

No MOTOR	No CHASIS o No SERIE	No VIN	CAPACIDAD TON.
JX493ZLQ4LA126477	LEFYECC26NHN00080	LEFYECC26NHN00080	0.23

APELLIDOS Y NOMBRE DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
LEYDY MAYERLY HERNANDEZ FERREIRA	null	CC	63546138	BOGOTA D.C

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1306	26	53880	3356974200	BOGOTA D.C

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
	$580.700,00	$301.900,00	$2.100,00

TOTAL A PAGAR

$884.700,00

AMPAROS POR VÍCTIMA	HASTA	
A. GASTOS MEDICOS QUIRURGICOS, FARMACEUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACION DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

FIRMA AUTORIZADA

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920.
[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

El clausulado que aplica a esta póliza puede ser consultado y descargado en nuestro portal www.axacolpatria.co

CLAUSULA: Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos: Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si la aseguradora evidencia que existe una póliza vigente, la vigencia de la póliza que se expide se modificará, iniciando a partir del día siguiente de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.
Consulte información sobre la Defensoría del Consumidor Financiero aquí https://www.axacolpatria.co/documents/42201273/76141280/Folleto-virtual-consumidor-financiero.pdf

Señor usuario, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

Ten en cuenta las siguientes recomendaciones:
Siempre portar tu SOAT ya que las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento. Valida que tu póliza esté registrada en el RUNT y mantente atento al momento en que debas renovarla. No tener tu SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente. Adquiere tu SOAT en lugares autorizados. Descarga tu factura electrónica ingresando usuario y contraseña igual al número de documento del tomador en:
https://www.ifacturatransfiriendo.transfiriendo.com/IFacturaAxaColpatriaFaseII/portaladquirient

En caso de accidente de tránsito:

Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente, siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas. Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (Artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncia ante la Superintendencia Nacional de Salud. Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el **Adres lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud. Para presentar la reclamación** ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

HABEAS DATA

Autorizo a la compañía de seguros AXA COLPATRIA SEGUROS GENERALES S.A identificada con NIT 8 6 0 0 0 2 1 8 4 -6, al tratamiento de mis datos personales para que consulte, almacene, administre, realice tratamiento presente, transfiera, transmita y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos y cumplimiento legal, la información derivada del contrato de seguros y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes. Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguros, así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física y/o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información, las cuales puedo conocer y consultar en la Política de Tratamiento de Datos personales de AXA COLPATRIA en www.axacolpatria.co.
Si usted realizó la adquisición del SOAT por nuestros canales digitales, tenga en cuenta que su información será utilizada para fines comerciales, venta cruzada, publicidad y marketing, teniendo lo autorizado por usted y que previamente leyó, comprendió y autorizó en el texto expuesto.

RESOLUCIÓN SUPERINTENDENCIA BANCARIA 20 90 DE JUNIO DE 1995.
CL 041-000090001

41304

CDA VILLABEL

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 180597007

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA VILLABEL

NIT: 900947586

No. de Certificado de Acreditación: 17-OIN-010-002

Fecha de expedición: 2025/04/03

Fecha de vencimiento: 2026/04/03

DATOS VEHÍCULO

PLACA: GQV059

CLASE: CAMIONETA

MARCA: JMC

MODELO: 2022

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2771

NRO. MOTOR: JX493ZLQ4-LA126477

NRO. CHASIS: LEFYECC26NHN00080

VIN: LEFYECC26NHN00080

LÍNEA: JX1044TC4

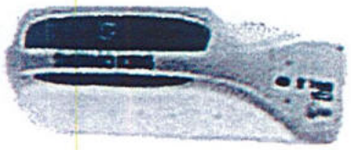
COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: LEYDY M. HERNANDEZ F.

FIRMA DEL RESPONSABLE

PEDRO JULIAN DAVILA VILLAMIZAR

Consulte en RUNT www.runt.com.co Colombia Línea de atención nacional 01 8000 930 040 www.runt.gov.co



4/305

THERMOSERVICIOS
YORMAN CLAVIJO ORTEGA
NIT. 13.198.330-3

Mantenimiento y venta de Unidades de Refrigeración Móvil y Aires Acondicionados

CERTIFICACIÓN

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente hago constar, que la unidad de refrigeración móvil instalada en el vehículo de placas **GQV059** propiedad del señor **LEYDY MAYERLY HERNANDEZ FERREIRA** con CC. **63.546.138** está en perfectas condiciones para el uso del transporte de alimentos refrigerados con un equipo DOMGIN 150, además se le practicó pruebas en vacío llegando hasta menos 18 grados con el fin de garantizar su buen funcionamiento.

La presente se expide por solicitud del interesado en Piedecuesta el día 24 de ABRIL de 2025.

PROXIMO MANTENIMIENTO: 24 de Octubre 2025

Atentamente,

YORMAN CLAVIJO ORTEGA
Tecnólogo en Electromecánica
Jefe de Servicios

Km 1 Parqueadero la villa Autopista Piedecuesta – San Gil Cel. 3174720138

41306

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQV-059.

Ha realizado un Control Integrado de Plagas en todas sus áreas, para efectos de llevar a cabo un control de Saneamiento Básico Ambiental, de acuerdo con normas Ambientales vigentes.

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

Este servicio se realizó el día: **16 de Julio de 2025.** Fecha próximo control el día: **16 de Octubre de 2025.**

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

Oficina Principal Bucaramanga/Girón: Cl. 12 No. 21 – 39 Rio Prado, Tel: 312 469 3379, Expertosrbg@gmail.com

41307



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 91236192

SILVA
APELLIDOS

LUIS FRANCISCO
NOMBRES

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 06-JUN-1964

ONZAGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 ESTATURA
B+ G.S. RH
M SEXO

23-FEB-1983 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

INDICE DERECHO

A-2700100-59092162-M-0091236192-20011221 00519 01355B 01 118600064

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 91236192



NOMBRE

LUIS FRANCISCO SILVA

FECHA DE NACIMIENTO

06-06-1964

SANGRE-RH

B+

FECHA DE EXPEDICION

28-09-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

DIR TTOyTTE FLORIDABLANCA

República de Colombia

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	28-09-2029	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	28-09-2026	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03006758252

Servicios Integrales 60947.2.0-17 07/23

41 309

LABORATORIO CLÍNICO

HABILITACION DHSS0467170
PBX 609 16 43- 3155567535
Calle 29 # 10-30 Lagos 1
resultadosaym@gmail.com

2501 16948

NOMBRE Y APELLIDO LUIS FRANCISCO SILVA

DOCUMENTO 91236192

FECHA sábado, 11 de enero de 2025

RESULTADO DE EXAMENES		
COPROLOGICO	No presento Coprologico.Tomo tratamiento antiparasitario con asesoría de personal paramédico.	
FROTIS DE GARGANTA	Reaccion Leucocitaria	Escasa
	Bacilos Gram (+):	Escasos
	Cocos Gram (+):	Escasos
	Diplococos Gram (+):	+
KOH DE UÑAS	No se observan estructuras micóticas en uñas.	
SEROLOGIA (VDRL):	No Reactiva	

Dra. Angela Gómez Hernández
Bacteriologa
RES. 03417-2011

41310



Dr. Nasser Jose Jalaff

Médico - Cirujano

RM. 15174858

Universidad Industrial de Santander

2501 16948

NOMBRE Y APELLIDO	LUIS FRANCISCO SILVA
DOCUMENTO	91236192
FECHA	sábado, 11 de enero de 2025

Mediante la presente certifico que el mencionado paciente no presenta restricciones para laborar como manipuladores de alimentos.No presento Coprologico.Tomo tratamiento antiparasitario con asesoría de personal paramédico.

Dr. Nasser Jose Jalaff
Medico y Cirujano
Res. 15174858

CALLE 29 No. 10- 30 LAGOS I TELEFONO: 609 1643 nasser329@hotmail.com

41311

CERTIFICADO DE RECONOCIMIENTO MEDICO [illegible] MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO AL DECRETO 3075 / 1997 Y RESOLUCION 2674 / 2013

EXAMENES	
Coprologico	Tomo tratamiento antiparasitorio
Frotis de garganta	Rx Leucocitaria Escasa. Flora Normal
KOH de Uñas	No se observan estructuras micóticas en uñas.
Serologia	No Reactiva

Fecha expedicion
11 de enero de 2025

VALIDO POR UN AÑO

Dr. Mauricio Von Rudloff
UIB Medico y Cirujano
Reg. 13171958

Cll 29 # 10-30 Lagos 1 (Floridablanca)
6091843 / 315 604 20 83 / 315 556 75 35

LABORATORIO CLÍNICO
Habilitado 6827604821

LUIS FRANCISCO SILVA
91236192

4/312

LABORATORIO CLÍNICO



Dra. ANGELA GOMEZ
Res. 03417-2011

TEL 6091643
CEL 315 556 75 35 – 315 604 20 83
Calle 29 #10-30 Lagos 1

CERTIFICADO

OTORGADO A: LUIS FRANCISCO SILVA
DOCUMENTO: 91236192

Por haber asistido a la capacitación de **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** principios básicos, según los lineamientos del Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013.

Fecha: 11/01/2025
Intensidad: 10 horas

Dra. Angela Gómez Hernández
Bacteriologa
RES. 03417-2011

41313

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 63.558.773

MEDINA ROJAS

APELLIDOS

EMMA LILIANA

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 19-FEB-1985

BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65	O+	F
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

09-ABR-2003 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-2700100-00180652-F-0063558773-20090925 0016509540A 1 6850105830

41314



Dr. Nasser Jose Jalaff

Médico - Cirujano

RM. 15174858

Universidad Industrial de Santander

2501 16949

NOMBRE Y APELLIDO	EMMA LILIANA MEDINA ROJAS
DOCUMENTO	63558773
FECHA	sábado, 11 de enero de 2025

Mediante la presente certifico que el mencionado paciente no presenta restricciones para laborar como manipuladores de alimentos.No presento Coprologico.Tomo tratamiento antiparasitario con asesoría de personal paramédico.

Dr. Nasser Jose Jalaff
Medico y Cirujano
Res. 15174858

CALLE 29 No. 10- 30 LAGOS I TELEFONO: 609 1643 nasser329@hotmail.com

4/315

LABORATORIO CLÍNICO

HABILITACION DHSS0467170
PBX 609 16 43- 3155567535
Calle 29 # 10-30 Lagos 1
resultadosaym@gmail.com

2501 16949

NOMBRE Y APELLIDO	EMMA LILIANA MEDINA ROJAS
DOCUMENTO	63558773
FECHA	sábado, 11 de enero de 2025

RESULTADO DE EXAMENES		
COPROLOGICO	No presento Coprologico.Tomo tratamiento antiparasitario con asesoría de personal paramédico.	
FROTIS DE GARGANTA	Reaccion Leucocitaria	Escasa
	Bacilos Gram (+):	+
	Cocos Gram (+):	+
	Diplococos Gram (+):	Escasos
KOH DE UÑAS	No se observan estructuras micóticas en uñas.	
SEROLOGIA (VDRL):	No Reactiva	

Dra. Angela Gómez Hernández
Bacterióloga
RES. 03417-2011

41316

CERTIFICADO DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO AL DECRETO 3075 / 1997 Y RESOLUCION 2674 / 2013

EXAMENES

Coprologico	Tomo tratamiento antiparasitorio
Frotis de garganta	Rx Leucocitaria Escasa. Flora Normal
KOH de Uñas	No se observan estructuras micóticas en uñas.
Serologia	No Reactiva

Fecha expedicion

11 de enero de 2025

VALIDO POR UN AÑO

Dr. Mauricio Rios Rodriguez
Medico Laboratorio
Reg. 13171958

Cll 29 # 10-30 Lagos 1 (Floridablanca)
6091643 / 315 604 20 83 / 315 556 75 35

A&A LABORATORIO CLÍNICO

Habilitado 6827604821

EMMA LILIANA MEDINA ROJAS

63558773

41317

LABORATORIO CLÍNICO



Dra. ANGELA GOMEZ
Res. 03417-2011

TEL 6091643
CEL 315 556 75 35 – 315 604 20 83
Calle 29 #10-30 Lagos 1

CERTIFICADO

OTORGADO A: EMMA LILIANA MEDINA ROJAS
DOCUMENTO: 63558773

Por haber asistido a la capacitación de BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA principios básicos, según los lineamientos del Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013.

Fecha: 11/01/2025
Intensidad: 10 horas

Dra. Angela Gómez Hernández
Bacteriologa
RES. 03417-2011

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

4/318

FURGONADO

CARGA SECA

GQW 758

CONTRATO DE ARRENDAMIENDO VEHÍCULO PARA TRANSPORTE 41319

Entre los suscritos a saber, PASTOR DIAZ DIAZ, identificado con la cedula de ciudadanía No. 5.677.063 de Los Santos S/der, obrando en calidad de propietario del vehículo FOTON con placa GQW 758, quien en adelante se denominará **El ARRENDADOR**, por una parte, y por la otra parte SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.294.543 expedida en Bucaramanga, actuando en representación del CONSORCIO SOMOS FLORIDA, quien en adelante se denominará **El ARRENDATARIO** se ha celebrado el contrato de arrendamiento de Vehículo Automotor, que se rige por la legislación comercial colombiana y además por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. El **ARRENDADOR** entrega al **ARRENDATARIO** en alquiler un Vehículo Automotor de las siguientes características:

Placa: GQW 758
Marca: FOTON
Línea: BJ1044V9JD4-F1
Color: Blanco
Modelo: 2023

SEGUNDA: Los vehículos se encuentran en perfecto estado de funcionamiento, tanto externa como internamente en buen estado, además de contar con una llanta de repuesto y herramientas de desvare, concepto sanitario favorable, SOAT y en caso de requerirse revisión tecno mecánica.
TERCERA: El arrendamiento por vehículo automotor descrito en el punto primero será por un valor mensual de **$4.000.000 (cuatro millones de pesos MCTE).** pagaderos durante los primeros cinco (5) días de cada mes.
Parágrafo uno: El término de duración del presente contrato es veinticuatro (24) meses, el cual podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo por el tiempo establecido previo acuerdo entre las partes.
CUARTA: Destinación El ARRENDATARIO destinará los vehículos automotores al transporte de alimentos, el **ARRENDATARIO** no puede violar los límites de peso que establece el fabricante del vehículo automotor
QUINTA. Conducción: El vehículo automotor será conducido por el arrendador o quien este designe, con fines de transportar objetos dentro del territorio colombiano.
SEXTA. El ARRENDATARIO se constituye como depositario y por ende custodio del vehículo automotor, asumiendo todas las responsabilidades civiles y penales que esta condición implica, hasta la pronta devolución del vehículo al **ARRENDADOR.**
SÉPTIMA. Devolución: Al finalizar el término del contrato, el **ARRENDATARIO** deberá devolver el vehículo automotor en el mismo estado en que fue recibido, salvo el desgaste natural por su uso habitual. La devolución del vehículo deberá realizarse en lugar acordado por las partes.
OCTAVA. Responsabilidades del **ARRENDATARIO,** mientras esté en poder del **ARRENDATARIO** el vehículo automotor, éste será responsable de:
Por cualquier daño causado al vehículo o con este sobre propiedad de terceros durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Por los daños causados con el vehículo automotor a terceras personas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Por los daños causados con el vehículo automotor sobre bienes o personas transportadas en el vehículo automotor durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO.**
Por todas las infracciones al Código Nacional de Tránsito y Transporte cometidas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Mantener en buen estado el vehículo automotor.
Dar uso al mismo, de manera exclusiva para el fin por el cual fue tomado en arrendamiento.
Parágrafo: En caso de arreglos mecánicos o de lámina y pintura que el **ARRENDATARIO** quiera hacer sobre el vehículo automotor, deberá informar previamente al **ARRENDADOR**.
NOVENA. Responsabilidades del **ARRENDADOR**. Estas corresponden a:
Entregar en óptimas condiciones técnicas el vehículo para el uso por el cual está ha sido contratado.
Garantizar su derecho de dominio sobre el bien mueble objeto del presente contrato.
Realizar al pago del seguro SOAT, el cual tiene como obligatoriamente mantenerse siempre vigente.
Parágrafo: En caso de que el **ARRENDADOR** deje vencer el SOAT, el **ARRENDATARIO** podrá comparar y su valor se descontará del siguiente canon de arrendamiento.

DÉCIMA. El incumplimiento de cualquier obligación o prohibición descrita en este contrato da derecho al **ARRENDADOR** a declarar rescindido este contrato de arrendamiento.

DÉCIMA PRIMERA. Garantía. El arrendatario entregará, en calidad de garantía, la suma de un millón de pesos ($1,000,000 MCTE), la cual el **ARRENDADOR** devolverá siempre y cuando, al final del contrato, el vehículo automotor se devuelva en el mismo estado en que fue entregado, salvo el desgaste natural por su uso, y siempre que el arrendatario esté al día en los cánones de arrendamiento, sin existir ninguna deuda civil o penal que pueda resultar, siendo el vehículo objeto de garantía para su pago

DÉCIMA SEGUNDA. Gastos. Los gastos de impuestos y demás que se ocasionen por el otorgamiento de este contrato, sus prórrogas y renovaciones, serán asumidos por partes iguales entre los contratantes.

En Floridablanca, a los dieciséis (16) días del mes de enero de 2025.

CONTRATANTE
Sergio Enrique Delgado C
C.C. 91.294.543 de Bucaramanga
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Pastor Díaz Diaz

CONTRATISTA
PASTOR DIAZ DIAZ
CC. 5.677.063 de Los Santos S/der.
PROPIETARIO Y/O ARRENDADOR



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10031846665

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GQW758	FOTON	BJ1044V9JD4-F1	2023

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.771	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2320

NÚMERO DE MOTOR: N004299
REG: N
VIN: LVBV3JBB1PY003702

NÚMERO DE SERIE: LVBV3JBB1PY003702
REG: N
NÚMERO DE CHASIS: LVBV3JBB1PY003702
REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): DIAZ DIAZ PASTOR
IDENTIFICACIÓN: C.C. 5677063



RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE	POTENCIA HP
******	110

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 352022000304988

VE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
I	12/07/2022	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD: ******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
16/12/2022	22/05/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO: STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON

LT03007627064

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: Girón | FECHA: 22/11/2024 | ACTA N°:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria local de Salud Girón

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO	Pastor Diaz Diaz
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 5.677.063
*PLACA DEL VEHÍCULO	GQW758 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:
TELÉFONOS	3023892261
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETA	mauriciomonsalve986@gmail.com
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Calle 105 #17-22
*DEPARTAMENTO	Santander — *MUNICIPIO: Bucaramanga
*CLASE DEL VEHÍCULO:	Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: Furgón
*MARCA	Foton — *MODELO: 2023 — *COLOR: Blanco
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO	Alimentos no perecederos - carga seca
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:	SI [ ] NO [X]
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	Lunes - Domingo 24 Horas — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22/12s/2022	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	93.5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTO			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	(12)	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Scanned with CamScanner

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834*	(12)	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	(13)	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(4)	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 35. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	(13)	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(6)	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	(15)	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	(20)		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	(5)	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100,0%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	

Scanned with CamScanner

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 7 mes de Noviembre del año 2024 en la Ciudad de Girón.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: Oscar Guerrero Castro	FIRMA:
NOMBRE: Oscar Guerrero Castro	NOMBRE:
CÉDULA: 91.541.797	CÉDULA:
CARGO: CPS – Tecnólogo Ambiental	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría bcal de Salud Girón	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Scanned with CamScanner

4/325

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

ASEGURADORA

seguros mundial®
tu compañía siempre

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA
2024	12	14	2024	12	16	2025	12	15

No. DE PÓLIZA.	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
89421670 - 610887350	GQW758	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	2771	2023

PASAJEROS	MARCA		CARROCERÍA
3	FOTON		FURGON
	LÍNEA VEHÍCULO	BJ1044V9JD4F1	

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
N004299	LVBV3JBB1PY003702	LVBV3JBB1PY003702	2,32

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
PASTOR DIAZ DIAZ	3154965991	CC	5677063	GIRON

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	80000957	89421670	11001

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
31	$ 636.000	$ 330.700	$ 2.100

TOTAL A PAGAR

$ 968.800

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	



¿SABÍAS QUE CON NUESTRO SEGURO TER-CERO PUEDES COMPLEMENTAR LA PROTECCIÓN QUE TE DA EL SOAT?

Seguro Ter-cero



Te respalda en caso de que presentes un accidente de tránsito y ocasiones daños materiales a otros.
Consulta más información con el aliado con quien adquiriste este SOAT o ingresa en: www.segurotercero.com

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
•Esté atento al momento en que deba renovar su póliza No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:
•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos
•Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora evidencia que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT, la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Habeas data
Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales; la cuál puede ser consultada en www.segurosmundial.com.co/legal. Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos Recuerde que no está en obligación de otorgar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes.

Topes de cobertura gastos médicos
[1] Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
[2] Para las demás tarifas no citadas en (1)

Digitally signed by COMPANIA MUNDIAL DE SEGUROS SA
Date: 2024.12.14 09:25:26 -05:00

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

4/1326

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQW-758

Ha realizado un Control Integrado de Plagas en todas sus áreas, para efectos de llevar a cabo uncontrol de Saneamiento Básico Ambiental, de acuerdo con normas Ambientales vigentes.

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

Este servicio se realizó el día: **26 agosto de 2025** Fecha Próximo control el día: **26 noviembre de 2025**

EXPERTOS RBG
1095927455-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

Oficina Principal Bucaramanga/Girón: Cl. 12 No. 21 – 39 Rio Prado, Tel: 312 469 3379, Expertosrbg@gmail.com