41706

ANEXO 1: FORMATO ACTA DE ENTREGA DE DOCUMENTOS

	FORMATO ACTA DE ENTREGA PROGRAMA PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA		
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA		
MUNICIPIO:	FLORIDABLANCA	FECHA:	05-09-2025
MODALIDAD	ALMUERZO	COBERTURA	AM__ PM__ TOTAL APS 280
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	GONZALO JIMENEZ NAVAS	SEDE:	B- NIGRINIS

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	COPIA DE ACTA DE COMITE CAE		
1	COPIA DE INFORME DE CAPACITACION MES DE AGOSTO		

NOMBRE:	SERGIO IVAN ALMEYDA	NOMBRE:	Luz Marina Medina
CEDULA:	1098261495	CEDULA:	37547126
FIRMA:		FIRMA:	Luz Marina Medina
CARGO:	SUPERVISOR LOGISTICO	CARGO:	Manipuladora
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

Escaneado con CamScanner

ANEXO 2 : SOPORTE DE CAPACITACION MES DE AGOSTO

4197

FICHA TECNICA CAPACITACION

FECHA:	AGOSTO 30 DE 2025
METODOLOGIA	Teórica
POBLACION A CAPACITAR:	Personal Manipulador de Alimentos
REALIZADA POR:	Wilmer Orlando Cubillos
PROFESIÓN:	Ingeniero de Alimentos

TEMAS DE CAPACITACIÓN:

TEMA 1: TOMA, ROTULADO Y ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS.

SUBTEMAS:

1. Que es una contra muestra.
2. Pasos para la toma de contramuestras.
3. Rotulado de la contramuestra.
4. Almacenamiento de contra muestras.

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, 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.

TEMA 1: TOMA, ROTULADO Y ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS.

TOMA DE CONTRAMUESTRAS.

La toma de contra muestras de alimentos es un proceso crucial para garantizar la calidad microbiológica de los productos alimenticios, la toma de la contramuestra se debe realizar en la fase se preparación, antes de que el alimento sea servido y distribuido. Este proceso incluye la recolección de la muestra en condiciones optimas de color, olor y presentación.

Escaneado con CamScanner

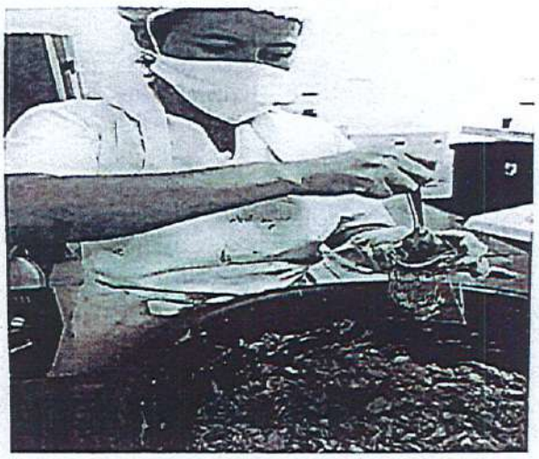
4708

ANEXO 2 : SOPORTE DE CAPACITACION MES DE AGOSTO

Es importante que el personal responsable de la toma de las muestras revise el cronograma del grupo de alimentos a los cuales se les debe tomar la muestra diariamente.

Los alimentos a los cuales se les realiza la toma de contramuestra son:

- Proteina (Pollo, Carne de res, Carne de cerdo, Huevo de gallina)
- Lácteo (Se toma la muestra al alimento que contenga el lácteo.)
- Verdura (Ensalada)



ROTULADO DE LA TOMA DIARIA DE CONTRAMUESTRAS DE ALIMENTOS EN SEDES EDUCATIVAS.

1- El personal manipulador debe rotular la bolsa ziploc para contramuestras con la siguiente información:

Fecha: Se debe registrar el día, el mes y el año.

Menú: Se debe registrar el número del menú que se preparó para este dia.

Alimento: Se registra el nombre del alimento según lo indica la minuta.

2- Se procede a guardar 100 gramos del respectivo alimento proteico en la bolsa ziplot según corresponda (Carne de res, Carne de cerdo, Huevo de gallina, Pollo, Jugos de frutas con leche, Preparaciones que contengan queso.)



Escaneado con CamScanner

4709

ANEXO 2 : SOPORTE DE CAPACITACION MES DE AGOSTO

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

ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS.

3- Después de recolectada la muestra se procede a sellar la bolsa ziploc y se debe llevar a congelación por 72 horas (3 días).



4- Pasadas las 72 horas se deben desechar las muestras, Desocupando completamente el contenido de los alimentos de las bolsas en el recipiente de disposición de residuos orgánicos.

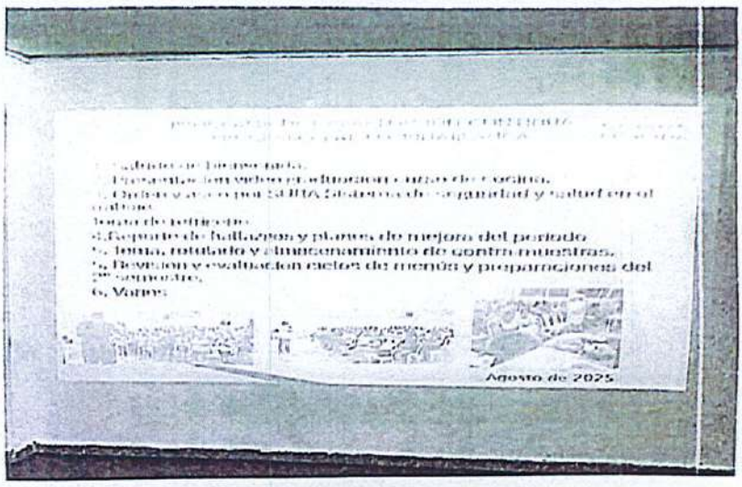
5- Desechar las bolsas ziploc ya sin el contenido del alimento en la CANECA correspondiente a los residuos no aprovechables.

La toma de contra muestras de alimentos es un proceso crucial para garantizar la calidad microbiológica de los productos alimenticios, por tanto, es muy importante tener en cuenta todos los pasos antes mencionados, para que el proceso de toma, rotulado y almacenamiento de contramuestras se realice de la forma correcta.

Escaneado con CamScanner

ANEXO 2 : SOPORTE DE CAPACITACION MES DE AGOSTO

REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS







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

Escaneado con CamScanner

41711

ANEXO 2 : SOPORTE DE CAPACITACION MES DE AGOSTO





Realizado por: WILMER ORLANDO CUBILLOS INGENIERO DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

ANEXO 2 : SOPORTE DE CAPACITACION MES DE AGOSTO

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	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 Muñ
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	Luzmery 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 T.
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
14	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE				

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

Escaneado con CamScanner

ANEXO 2 : SOPORTE DE CAPACITACION MES DE AGOSTO

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACION: • 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	MILBS 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

3

4173

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

41714

ANEXO 3 : ACTA CAE

Colegio Gonzalo Jiménez Navas

MIPG_DIC_C3P1F11 V2 13/02/2023

FORMATO ACTA DE REUNION			
ACTA NÚMERO	FECHA: 23 DE JULIO DE 2025		HORA INICIAL: 9:50AM
003	LUGAR: RECTORIA		HORA FINAL: 11:32AM
ORGANIZADA POR:	COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR		
Moderador(a)		Secretario(a)	
JOSE DE JESUS LOZANO CARDENAS		JULIE PAULINE DOMINGUEZ OCHOA	

AGENDA			
	Orden del día	Responsable	Tiempo
1	SALUDO INICIAL		
2	SEGUIMIENTO PLAN DE ALIMNETACION ESCOLAR		
3	COBERTURA		

DESARROLLO DE LA REUNION

Siendo las 9:50 am se inicia la reunión del COMITÉ DE CONVIVENCIA ESCOLAR con el saludo fraterno del señor Rector a los miembros del comité, al equipo PAE de la alcaldía de Floridablanca y Supervisor por parte del Operador.

SEGUIMIENTO AL PLAN DE ALIMENTACION ESCOLAR:

Se indaga con las estudiantes su percepción con el servicio, la personera estudiante toma la palabra y manifiesta que el servicio se ha mantenido en buenas condiciones por parte del personal, sin embargo, se evidencia desperdicio por parte de algunos estudiantes, se considera evidenciar los estudiantes para citar acudientes y de no querer el servicio manifestarlo para darle oportunidad a los estudiantes que realmente lo que quieren y necesitan.

La manipuladora por parte del operador hace la recomendación que los estudiantes doblan muchos las cucharas, en términos generales se percibe una buena prestación del servicio, se hará la recomendación a los estudiantes del buen comportamiento en el restaurante.

Por parte de los padres de familia no hay recomendaciones, han mejorado la prestación del servicio y la calidad de los alimentos ha sido muy positiva, el cambio a la modalidad transportado ha sido un buen acierto.

Se deja claridad que los estudiantes que por alguna razón no puedan ir a la hora de salida pueden asistir hasta la 1pm al restaurante satélite.

COBERTURA

En cuanto a cobertura se especifica que siempre se debe mantener la misma, si hay algún cambio evidenciado en los reportes se deben comunicar a la secretaria de la institución para que la cobertura llegue siempre completa hasta el momento todo marcha en un trabajo armonizado.

LUGAR DE ALMACENAMIENTO	DEPENDENCIA DE USO	TIEMPO DE RETENCION	DISPOSICION FINAL
Archivo de Gestión	Comité de Gestión y Desempeño	1 Año	Archivo Inactivo

CS Escaneado con CamScanner

4715

ANEXO 3 : ACTA CAE

Colegio Gonzalo Jiménez Navas

MIPG_DIC_C3P1F11 V2 13/02/2023

FORMATO ACTA DE REUNION		
ACTA NÚMERO	FECHA: 23 DE JULIO DE 2025	HORA INICIAL: 9:50AM
003	LUGAR: RECTORIA	HORA FINAL: 11:32AM
ORGANIZADA POR:	COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR	

DESARROLLO DE LA REUNION

Por parte de los estudiantes manifiestan que han escuchado a los compañeros y se percibe aceptación por parte de los estudiantes, no hay quejas por el momento, se refieren a la buena atención en el restaurante, lo único como por recomendación es en los jugos que algunos son amargos o se les siente el grumo, con respecto a los alimentos caliente transportados , los estudiantes manifiestan que un punto que no ha tenido aceptación es la arepa de huevo ya que en el tiempo que se prepara se transporta cuando llegan el huevo se percibe un olor no tan agradable , el padre de familia expone al equipo PAE un reporte de una madre de familia donde menciona que la arepa de huevo estaba en mal estado.

Como recomendaciones de los estudiantes:

La proteína en ocasiones es muy poco
Mejorar la preparación de las pastas en algunas situaciones están con mucha agua
Mejorar la preparación de los jugos

El ingeniero hará estudio de la percepción del almuerzo, y se hará seguimiento a la preparación de las pastas ya que es de los alimentos que más se desechan.

La coordinadora Elizabeth menciona la cobertura que ella tiene muy pocos en secundaria y hay muchos estudiantes que lo requieren, pero desafortunadamente no hay posibilidad de ampliar cupos por parte de la Alcaldía, la secretaria de la institución informa que en Secretaria Académica se está manejando una lista de espera donde se ha relacionado aquellos estudiantes que han pedido voluntariamente acceder al programa que serán atendidos conforme los desistimientos buscando brindar la oportunidad a otros estudiantes que lo necesitan.

Siendo las 11:32 am se da por terminada la Reunión del comité de Alimentación Escolar

N°	COMPROMISOS	RESPONSABLE	FECHA	Cumplió	
				SI	No
	Visita sede C, miércoles 9 de abril 7:00 am	EQUIPO PAE			X
	Seguimiento a preparación de pastas y jugos				

LUGAR DE ALMACENAMIENTO	DEPENDENCIA DE USO	TIEMPO DE RETENCION	DISPOSICION FINAL
Archivo de Gestión	Comité de Gestión y Desempeño	1 Año	Archivo Inactivo

Escaneado con CamScanner

41716

ANEXO 3 : ACTA CAE

Colegio Gonzalo Jiménez Navas

MIPG_DIC_C3P1F11 V2 13/02/2023

FORMATO ACTA DE REUNION			
ACTA NÚMERO	FECHA: 23 de julio de 2025	HORA INICIAL:	9.50 am
	LUGAR: Rectoria	HORA FINAL:	11.32a M.
ORGANIZADA POR:	Comite de Alimentación Escolar.		

FIRMA DE ASISTENTES

Nombre	Cargo	Telefono o celular	Firma
Edgar Mirgas	Padres	3177351595	
Carlos Arellano	Coordinador - PAE	3508142202	
Sergio Almeyda A	Supervisor PAE	3115616444	
Luis Eduardo Martinez	Docente	3164495238	Luis Eduardo Martinez
Maria Gabriela viloria	R. Estudiantes	3162713869	maria Victoria
Nayarin Julieth Neira	Personera	3168603921	Nayarin Julieth Neira
Felisa Quesada H	Docente	3152333901	Felisa Quesada H
Bricda Medina	Monitora	3184776841	Bricda Medina
Maria caceres rico	manipuladora	3203520617	Maria caceres rico
Luz Mila Pinzón	Coordinadora	3108027589	
Viviana Velasco	manipuladora	3107424446	Viviana Velasco
Jaime Duarte Poveda	Coordinador	3158249057	
Arturo Cañas S	Coordinador	3164120924	
Elizabeth Perez Martinez	Coordinadora	3182658315	

LUGAR DE ALMACENAMIENTO	DEPENDENCIA DE USO	TIEMPO DE RETENCION	DISPOSICION FINAL
Archivo de Gestión	Comité de Gestión y Desempeño	1 Año	Archivo Inactivo

CS Escaneado con CamScanner

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

4177

HALLAZGOS

ETC

RACION

INDUSTRIALIZADA

1 - 5 DE SEPTIEMBRE

DE 2025

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | Alimentos para Aprender | Alcaldía Municipal de Floridablanca

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-CCT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	DEL 1 AL 5 DE SEPTIEMBRE DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No. ITEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada una de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
INSTITUTO GABRIELA MISTARL	SEDE A	RI	4/09/2025	100,00%	MUY BUENO		CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO

verificado / probado

Heyniker Elias Ortiz Garcia
profesional: ingeniero de alimentos / Esp
líder equipo de supervision PAE.

realizado por:

Ingrid Cubillos
coord: Ingeniería de alimentos / Esp
OPERADOR: consorcio somos floridablanca.

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

4 7 9

HALLAZGOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS

SEMANA DEL 1 AL 5 DE SEPTIEMBRE

41720

ECOLOGÍA PARA LA VIDA	Educación	Alimentos Aprender	Alcaldía Municipal de Floridablanca	HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI RPS-CCF PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDIA DE FLORIDABLANCA												
OPERADOR	CONSORCIO ADMOR FLORIDA															
SEMANA DE SUPERVISIÓN	DEL 1 AL 5 DE SEPTIEMBRE DE 2025															
INSTITUCIÓN EDUCATIVA (SUTELIMOBRE)	SEDE EDUCATIVA	SEDE CALENDARIO	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No. ITEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUERIDOS DE PLAN DE MEJORA	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD CUMPLIMIENTO	PLAN DE MEJORAMIENTO O CORRECTIVOS OFRECIDOS (Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA (Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN ACCIONES DE CUMPLIMIENTO OPERADOR (Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Reporte By Supervisor)	EVIDENCIA (Relacionar el documento y anexo de actividad y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	6	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	17	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	20	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

LEYNEER ELIAS ORTIZ GARCIA
Gerente Ingeniero de Alimentos / Tco.
User: Explorer de Supervision Pae

CARMEN CUELLOS
Gerente Ingeniera de Alimentos / Tco.
OPERADOR Consorcio Somos Florida

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

41721

COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA SEDE H LOS CAUCHOS

41722

ANEXO 1.

ACTA DE CAPACITACIÓN POR DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA SEDE H - LOS CAUCHOS
FECHA	SEPTIEMBRE 5 DE 2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS: __ * Diligenciamiento y registro de formatos, según lineamientos del contrato, limpieza y __ desinfección de los equipos, áreas y alimentos deacuerdo al plan de saneamiento básico __ __

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :
Se realiza retroalimentación al personal manipulador sobre el diligenciamiento diario de los formatos correspondientes, tales como: Kardex, Plan de Saneamiento Básico (limpieza y desinfección), control de plagas, control de residuos sólidos, toma de temperatura (equipos y alimentos) y control de agua potable.

En cuanto al registro de toma de temperatura, se refuerza la importancia de esta práctica como un elemento fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos, enfatizando que el formato debe estar correctamente diligenciado, actualizado diariamente y sin tachones ni enmendaduras.

Adicionalmente, se refuerza la capacitación en lo relacionado con la limpieza y desinfección de equipos, menaje, áreas y alimentos, de acuerdo con lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico.

COMPROMISOS:

Cumplir diariamente con el diligenciamiento completo y correcto de los formatos aprobados.
Dar cumplimiento a todas las actividades estipuladas en el Plan de Saneamiento Básico, recalcando las relacionadas con limpieza y desinfección.

FIRMAS

1E 1094 61E 867 _____ _____
cargo manipuladora.

Adriana Gutierrez _____ _____
cargo manipuladora.

Capacitación realizada por:	Nombre: Carlos Andres Jaimes
	Cargo: Nutricionista.

41723

ANEXO 2.

EVIDECIA FOTOGRÁFICA DE LA CAPACITACIÓN



41724

ANEXO 3.

ACTA DE ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN

	FORMATO ACTA DE ENTREGA PROGRAMA PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA		
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA		
MUNICIPIO:	FLORIDABLANCA	FECHA:	5 de septiembre 2025
MODALIDAD	CPS	COBERTURA	AM X PM TOTAL 09 APS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Colegio Cultóyra de Floridablanca	SEDE:	H - las. Cardenas

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1.	Hoja de vida completa	———	———

NOMBRE:	Carlos Andres Sosa	NOMBRE:	LEIDY GUTIERREZ
CEDULA:	1018 683727	CEDULA:	1095829735
FIRMA:	CASUSOR	FIRMA:	LEIDY GUTIERREZ
CARGO:	Supervisor	CARGO:	manipuladora
RESPONSABLE DEL OPERADOR		PP	

41725

ANEXO 4.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE LA HOJA DE VIDA COMPLETA DE LA MANIPULADORA LEIDY GUTIERREZ.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

FORMATO DE HOJA DE VIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE - FLORIDABLANCA

DATOS PERSONALES

NOMBRES: Leidy Jessenia APELLIDOS: Gutierrez Palomino

C.C. No. 1.095.829.735 EXPEDIDA: Floridablanca

FECHA DE NACIMIENTO: 24 de Julio de 1996

DIRECCIÓN: Vereda Caseno bajo MUNICIPIO: Floridablanca

TELÉFONO Y/O CELULAR: 3115538740

CORREO ELECTRONICO:

LUGAR DE TRABAJO:

ESTUDIOS REALIZADOS

PRIMARIA: 5 GRADO CURSADO: septimo.

BACHILLERATO. GRADO CURSADO:

OTROS:

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA DONDE TRABAJO:

CARGO DESEMPEÑADO:

AÑOS DE EXPERIENCIA:

EMPRESA DONDE TRABAJO:

CARGO DESEMPEÑADO:

AÑOS DE EXPERIENCIA:

EMPRESA DONDE TRABAJO:

CARGO DESEMPEÑADO:

AÑOS DE EXPERIENCIA:

REFERENCIAS PERSONALES

NOMBRES Y APELLIDOS: Carolina Flores Sanchez.

TELÉFONO Y/O CELULAR: 3204555631

RELACIÓN: Hermana

TALLA ZAPATOS: 36

TALLA UNIFORME: XXL

FIRMA:

NOMBRE: LEIDY GUTIERREZ

C.C. Nro: 1095829735

FIRMA: LEIDY GUTIERREZ

HUELLA



REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 1.095.829.735
GUTIERREZ PALOMINO
APELLIDOS
LEIDY JESSENIA
NOMBRES

FECHA DE NACIMIENTO 24-JUL-1996
BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.60 ESTATURA
A+ G.S. RH
F SEXO
06-AGO-2014 FLORIDABLANCA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA
INDICE DERECHO

P-2708200-00890204-F-1095829735-20170322 0054386554G 4 9999163469

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

4727

CERTIFICADO MEDICO DE SALUD OCUPACIONAL
Dr. Luis Eduardo Saavedra Puentes
Medico Esp. Salud Ocupacional
RM 01833 Lic. SO 024244
Celular: 3042056925



1. IDENTIFICACION

Fecha	30-08-2025		
Empresa	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	NIT	901901272-1
Nombre	LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO		
Documento	1.095.829.735	Edad	29 AÑOS
Cargo	MANIPULADORA DE ALIMENTOS		

2.TIPO DE EXAMEN

X	Ingreso		Egreso		Periodico		Aplazado
	Trabajo En Alturas				Post – Incapacidad		

3. PROCEDIMIENTOS REALIZADOS

Evaluación Medico Ocupacional	X	Perfil Lipidico	
Osteomuscular y Postura	X	Triglicéridos	
Audiometria		Colesterol	
Visiometria		Glicemia	
Espirometria		Screning Droga	
Vertigo		Serologia	
Uroanálisis		Psicológicos	

4. RIESGOS OCUPACIONALES / RECOMENDACIONES

SVE Cardiovascular		Uso de EPP	X	Hábitos y Estilos de vida saludable	X
SVE Visual		Higiene Postural	X	Control de Peso	X
SVE Auditivo		Pausas Activas	X	Autocuidado	X
SVE Respiratorio		Manejo de Cargas			
SVE Psicosocial		Remisión a EPS			
SVE Ergonómico		Continuar Manejo Medico			

5. CONCEPTO

Satisfactorio	X	No satisfactorio		Con Restricción Laboral	
Aplazado				CAPACITADO PARA TRABAJOS EN ALTURAS	

6. OBSERVACIONES

SIN RESTRICCIÓN PARA EL CARGO

Consentimiento informado del aspirante o trabajador: Autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen medico ocupacional registrado en este documento.
El doctor (a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he entendido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, las limitaciones y riesgos del examen medico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mi en este examen son completas y veridicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente la información registrada en este documento para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo, y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro afiliado. Finalmente, manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.



LUIS EDUARDO SAAVEDRA P. -RMSO: 024244

leidy Gutierrez

FIRMA DEL TRABAJADOR

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

4778

FUNDISAM IPS

Fundación Integral Siempre Amiga – FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: AGOSTO 30 DEL 2025
NOMBRE: LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO
DOC: 1095829735
L-1333

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

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

41729

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: AGOSTO 30 DEL 2025
NOMBRE: LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO
DOC: 1095829735
L-1333

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
UNES
1.005.156.319
JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1005156319

41730

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



LABORATORIO CLÍNICO
FUNDISAM IPS
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO
No. Doc: 1095829735
FECHA: 30 AGTO 2025 VENCE: 30 AGTO 2026

CC Poblado plaza II Local 207 - 302 488 1841

EXÁMENES DE LABORATORIO

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

DR. CHARLES BERRIO SAURE GIT



FUNDISAM IPS
Fundación Integral Siempre Amiga - NIT: 901.204.742-1
Contacto: 3041139631

HACE CONSTAR QUE:

LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO

DOC:1095829735

Participó en el Seminario-Taller relacionado con las "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS" realizada en cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, cumpliendo satisfactoriamente con una duración de 10 horas.

Se expide en *Girón a los 30 días del mes de agosto del 2025*

INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 5425420662ONTS

FUNDISAM
Fundación Integral Siempre Amiga

IPS

VENCE: AGOSTO /30 /2026

41731

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: ___/___/____
Trabajador: LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO
CC: 1095829735
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: COLEGIO ECOLOGICO
Sede: CAUCHOS - H

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	36
2	PANTALON	BLANCO	XXL
2	CAMISA	BLANCO	XXL
2	GORRO	BLANCO	UNICO
2	TAPABOCAS	BLANCO	UNICO
1	DELANTAL	BLANCO	UNICO.

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

LEIDY GUTIERREZ.

LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO
CC: 1095829735

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

41732

ANEXO 5.

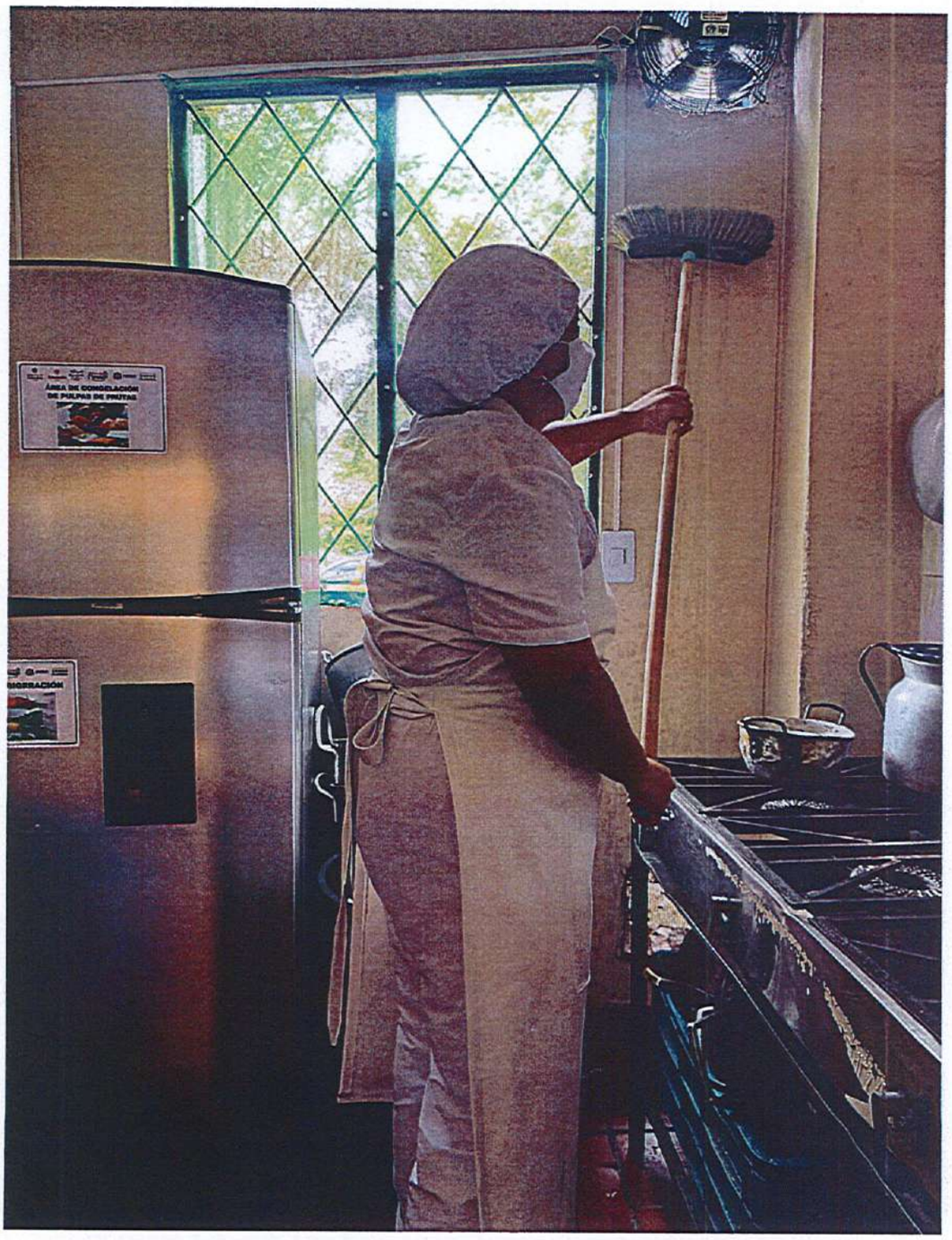
EVIDENCIA DE LIMPIEZA DE NEVERAS Y SUPERFICIES





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

41733



41734

HALLAZGOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS

SEMANA DEL 8 AL 12 DE SEPTIEMBRE

41735

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	Educación	Alimentos Aprender	Alcaldía Municipal de Floridablanca	HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-ICT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA													
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA																
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	DEL 8 AL 12 DE SEPTIEMBRE DE 2025																
INSTITUCIÓN EDUCATIVA (ESTABLECIMIENTO)	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No ITEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO RESUMEN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada una de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de soporte y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada una de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Oportunidad)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de soporte y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES	RPS	05/09/2025	95,10%	Muy bueno	19	SE LLEVAN LOS REGISTROS DE TODOS LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y SE ENCUENTRAN EN LA CARPETA DE LA SEDE	REGISTROS MÁS DILIGENCIADOS	Se realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador de la sede educativa, con respecto al diligenciamiento adecuado de los formatos establecidos del plan de saneamiento básico.	Anexo 1. Acta de capacitación Anexo 2. Evidencia fotográfica de la capacitación llevada a cabo.	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO SEGÚN EVIDENCIA SOPORTADA	CUMPLIDO	CUMPLIDO
						33	EXISTE PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS Y SE LLEVAN LOS RESPECTIVOS REGISTROS (SE ENCUENTRA EL FORMATO DE LA HOJA DE VIDA DEL EQUIPO)	LA ALACENA DE LA COCINA PRESENTA ÓXIDO SE DEBE HACER MANTENIMIENTO	Se realizó mantenimiento correctivo en la alacena, consistente en el pulido y pintado de la estructura, con el fin de remover el óxido que se encontraba presente y garantizar mejores condiciones de higiene, seguridad y conservación de los alimentos almacenados.	Anexo 3. Acta de mantenimiento Anexo 4. Evidencia fotográfica del mantenimiento realizado.	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO SEGÚN EVIDENCIA SOPORTADA	CUMPLIDO	CUMPLIDO

LATHIKZA ELIAS ORTIZ GARCIA
Coord. Ingeniería de Alimentos / Esp.
Líder Equipo de Supervisión PAE

WILMER CUELLOS
Coord. Ingeniería de Alimentos / Esp.
OPERADOR: Consorcio Somos Florida

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

41736

COLEGIO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN SEDE B JOSE A MORALES

ANEXO 1.

41737

ACTA DE CAPACITACIÓN POR DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	COLEGIO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN SEDE B JOSE A MORALES
FECHA	SEPTIEMBRE 15 DE 2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS: * Dilgenciamiento de formatos, según lineamientos del contrato

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

*Se realiza retroalimentación al personal manipulador en dilgenciamiento diario en formatos, como son : kardex, plan de saneamiento básico como es limpieza y desinfección, control de plagas, control de residuos sólidos, agua potable, planillas de asistencia diaria. La remisión de viveres y de aseo **debe ser firmada inmediatamente** por **los responsables** del programa, parte del transportador en el momento que entrega , firmado por el personal manipulador y del responsable de la Institución Educativa luego de la revisión y recibido,verificado la cantidad y la calidad los mismos. Posteriormente, debe ser archivada las remisiones en la carpeta de la documentación del programa que tiene cada sede educativa, el cual debe estar a disposición ante cualquier ente de control.

COMPROMISOS:

Cumplir diariamente con el diligenciamiento completo y correcto de los formatos aprobados.

FIRMAS

Yohnori Santamaria — cargo Manipuladora

Margarita Caballero — cargo manipuladora

Capacitación realizada por :	Nombre Andrés Soler
	Cargo Supervisor

ANEXO 2.

41738

EVIDECIA FOTOGRÁFICA DE LA CAPACITACIÓN



SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Colegio Microempresarial El Carmen sede B- Vda A Rurales.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
29 / 09 / 25	Estante almacenamiento	x		se llevo a cabo el pulido y	Uriel Cortez.
DIA / MES / AÑO	alacena			Pintura de la superficie, con	
DIA / MES / AÑO				el propósito de remover óxido	
DIA / MES / AÑO				y dar acabado protector.	
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					

ACTA DE MANTENIMIENTO DE LA ALACENA

ANEXO 3.

41239

ANEXO 4.

41740

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL MANTENIMIENTO





41741

HALLAZGOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA SEMANA DEL 8 AL 12 DE SEPTIEMBRE

41742

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	Educación	Alimentación Aprovechar	Alcaldía Municipal de Floridablanca	PENDIENTE CERTIFICADO A MANIPULADORES DE ALIMETOS										
OPERADOR:		CONSORCIO SOMOS FLORIDA												
FECHA DE SUPERVISIÓN:		DEL 8 AL 11 DE SEPTIEMBRE DE 2025												
INSTITUCIÓN EDUCATIVA /AUTARQUÍA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No. ITM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO EVALUACIÓN DEL PLAN DE MEJORA	OBSERVACIÓN DEL ITEM NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Evidenciar las acciones o compromisos para cada uno de los ITEMS QUE NO SE CUMPLIMENTO	EVIDENCIA Evidenciar el documento que alimenta el informe y anexar soporte fotográfico	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PERIODO No 1 R. OPERADOR (Diligenciar por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Evidenciar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Diligencia la Entidad)	EVIDENCIA Evidenciar el documento que alimenta el informe y anexar soporte fotográfico	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PERIODO No 2 R. OPERADOR (Diligenciar por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
INSTITUTO SAN ANTONIO DE GALAN	JESUS MARIA OCHOA	N	09/09/2025	96,15%	MUY ALTO	12	3) EVIDENCIA LA HOJA DE VIDA, CERTIFICACIÓN MÉDICA APTO PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NO MAYOR A UN AÑO, MANUAL DE FUNCIONES Y CONCEPTO PARAGRAFO UNICO DE LA MANIPULADORES DE ALIMENTOS, ACREDITA FORMACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA, PRINCIPIOS BÁSICOS DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y PRACTICAS HIGIENICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NO MAYOR A UN AÑO Y SE EVIDENCIA CON REGISTROS DE CAPACITACION	PENDIENTE CERTIFICADO A MANIPULADORES DE ALIMETOS	Se hace entrega del certificado de manipulación de alimentos a personal manipulador de la sede, que al no ser una sede activa para ser la fecha de visita no cumplio	ANEXO 2, ACTA DE ENTREGA DE DOCUMENTOS ANEXO 3, CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO SEGÚN EVIDENCIA SOPORTADA	CUMPLIDO	CUMPLIDO

LEYNER ELIAS CRUZ GARCIA
Coord. Ingeniero de Alimentos / Cas
Líder Equipo de Supervisión PAE

WILDER CUBILLOS
Coord. Ingeniero de Alimentos / Cas
OPERADOR Consorcio Somos Florida

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

4A43

INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN SEDE B

MARY LUNA SANTOS

41744

ANEXO 1.

ACTA DE ENTRERGA DE DPCUMENTOS

	FORMATO ACTA DE ENTREGA PROGRAMA PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA		
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA		
MUNICIPIO:	FLORIDABLANCA	FECHA:	15 de Septembre
MODALIDAD	RI	COBERTURA	AM_X PM_ TOTAL 630 APS____
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Instituto Jose Antonio Galan.	SEDE:	B- Mary Luna Jantes

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	Carnet de manipulación	Luisa Juliet Pico	———
1	Carnet de manipulacion	Daniel Hernandez	———

NOMBRE:	Carlos Andres Soler	NOMBRE:	Daniel felipe Hernandez
CEDULA:	7048683724	CEDULA:	1005751887.
FIRMA:	CARLOS	FIRMA:	Daniel Hernandez
CARGO:	Supervisor.	CARGO:	Manipulador.
RESPONSABLE DEL OPERADOR			

ANEXO 2.

41795

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE LA SEDE EDUCATIVA:





LABORATORIO CLÍNICO
FUNDISAM IPS
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: DANIEL FELIPE HERNANDEZ
No. Doc: 1.005.151.887
FECHA: 15 ENERO 2015 VENCE: 15 JULIO 2015

EXÁMENES DE LABORATORIO

SERONEGÍA	NO REACTIVA
COPROLÓGICO	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	NORMAL
KOH (UÑAS)	NEGATIVO
HISTO	NORMAL

41747

HALLAZGOS ETC

RACION PREPARADA EN SITIO

SEMANA DEL 15-19 SEPTIEMBRE DE 2025

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-CCT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR: CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN: DEL 15 AL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No ITEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
TECNICO LA CUMBRE	SEDE B CARLOS GUTIERREZ	RPS	9/15/2025	90.00%	BUENO	2	SE ALMACENAN LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERISTICAS DE LOS MISMOS, EN SITIOS ADECUADOS MINIMIZANDO EL RIESGO DE CONTAMINACION	QUESO ALMACENADO CONGELACION Y SEGÚN CARACTERISTICAS DEBE SER EN RFRIGERACION	Se realiza refuerzo de capacitación dirigida al personal manipulador de alimentos de la sede educativa en cuanto al cumplimiento adecuado del almacenamiento de alimentos.	ANEXO 1. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 2. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE CAPACITACIÓN	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						19	SE LLEVAN LOS REGISTROS DE TODOS LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y SE ENCUENTRAN EN LA CARPETA DE LA SEDE	REGISTROS MAL DILIGENCIADOS	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LA SEDE EDUCATIVA REFERENTE AL CUMPLIMIENTO ADECUADO DEL DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS Y REGISTROS.	ANEXO 1. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 2. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE CAPACITACIÓN						
						20	TODAS LAS AREAS Y SUPERFICIES DEL SERVICIO SE ENCUANTRAN EN ADECUADAS CONDICIONES HIGIENA Y LIMPIEZA, SE EVITA LA ACUMULACION DE AGUA Y LOS REGISTROS SON DILIGENCIADOS CORRECTAMENTE Y SE REALIZAN DE MANERA OPORTUNA	AREA DE FRYVER HACER ASEO	SE REALIZA CAPACITACIÓN DE REFUERZO AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LA SEDE EDUCATIVA EN CUANTO A LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TODAS LAS ÁREAS DE TRABAJO, TENIENDO EN CUENTA EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA.	ANEXO 1. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 2. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE CAPACITACIÓN ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA LIMPIEZA DEL ÁREA.						
						33	SE REALIZA UN CONTROL DE PLAGAS Y SE CUENTA CON LOS DOCUMENTOS DILIGENCIADOS ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO Y SE EVIDENCIA QUE LAS INSTALACIONES Y/O ALIMETIOS SE ENCUENTRAN LIBRES DE PRESENCIA O DAÑO CAUSADO POR PLAGAS	SE EVIDENCIA HORMIGAS EN EL AREA DE ALMACENAMIENTO	SE REALIZA REFUERZO DE FUMIGACIÓN	ANEXO 4. CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN						
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	VALLE DE RUITOQUE	RPS	9/16/2025	87.77%	BUENO	9	LOS PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN Y PREPARACION COMO: LAVAR PELAR, CORTAR , CLASIFICAR , EXTRAER, BATIR ENTRE OTROS, SE REALIZAN DE MANERA QUE SE PROTEJAN LOS ALIMENTOS Y MATERIA SPRIMAS DE POSIBLES RIESGOS DE CONTAMINACION.	AL MOMENTO DE LA VISITA LA MAESTRA Y UN DOCENTE O PERSONALA DMINISTRATIVO AYUDANDO A PELAR EN LA COCINA SIN EPP	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LA SEDE EDUCATIVA ENFOCADA EN LOS LINEAMIENTOS Y RESTRICCIONES DEL INGRESO DE PERSONAL NO AUTORIZADO AL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.	ANEXO 1. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 2. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE CAPACITACIÓN	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						10	TODOAS LOS COMPLEMENTOS ESTAN LIBRES DE CONTAMINACION FISICA, BIOLOGICA, QUIMICA Y CUMPLEN CON LAS CARACTERISTICAS DE CALIDAD O INOCUIDAD	SE OBSERVA PERSONAL DENTRO DE LA COCINA SIN EPP	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LA SEDE EDUCATIVA ENFOCADA EN LOS LINEAMIENTOS Y RESTRICCIONES DEL INGRESO DE PERSONAL NO AUTORIZADO AL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.	ANEXO 1. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 2. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE CAPACITACIÓN						
						11	EL SERVICIO DE LOS ALIMENTOS SE HACE CON UTENSILIOS (PINZAS, CUCGARAS ETC) SEGÚN SEA EL TIPO DE ALIMENTO Y SE EVITA EL CONTACTO DIRECTO DEL ALIMENTO CON LAS MANOS	PERSONAL EXTRENO SIN PROTECCION	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LA SEDE EDUCATIVA ENFOCADA EN LOS LINEAMIENTOS Y RESTRICCIONES DEL INGRESO DE PERSONAL NO AUTORIZADO AL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.	ANEXO 1. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 2. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE CAPACITACIÓN						
						12	SE ENCUNTRAN CONTRAMUESTRAS DE LAS ULTIMAS 72 HORAS DE LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO (ENSALDAS, PROTEINA, ALIMENTOS CON LACTEOS) DEBIDAMNETE ROTULADAS I GUARDADAS EN UN UTENSILIO CON TAPA	NO SE OBSERVA CONTRAMUESTRAS DEL DIA ANTERIOR	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LA SEDE EDUCATIVA REFERENTE A LA IMPORTANCIA EN EL CUMPLIMIENTO DE LA TOMA DE CONTRAMUESTRAS DE MANERA DIARIA.	ANEXO 1. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 2. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE CAPACITACIÓN						
						14	CUMPLE CON LAS BUENAS PARCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	NO SE UTILIZAN ELEMENTOS DE PROTECCION DENTRO DE LA COCINA	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LA SEDE EDUCATIVA RESPECTO A LA IMPORTANCIA DE DAR CUMPLIMIENTO AL USO ESTRICTO Y ADECUADO DE LOS EPP.	ANEXO 1. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 2. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE CAPACITACIÓN	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	SEDE J VALLE DE RUITOQUE	RPS	9/17/2025	100.00%	MUY BUENO		CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	LOS CAUCHOS	RPS	9/17/2025	97.60%	MUY BUENO	19	SE LLEVAN LOS RESGISTROS DE TODOS LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y SE ENCUENTRAN EN LA CARPETA DE LA SEDE	ESTAN LOS MICROBIOLOGICOS DEL AGUA DE JULIO, FALTA EL DE AGOSTO	SE REALIZA ENTREGA DE CERTIFICADO EMITIDO POR EL ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA AMB CON LOS SOPORTES DE REGISTRO MICROBIOLOGICOS CORRESPONDIENTES AL MES DE AGOSTO	ANEXO 1. ACTA DE ENTREGA DE CERTIFICADO ANEXO 2. CERTIFICADO AMB AGOTO	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO

COLEGIO TECNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	VILLA LUZ	RPS	9/19/2025	100.00%	MUY BUENO		CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
COLEGIO ECOLOGICO FLORIDABLANCA	SEDE B CASIANO BAJO	RPS	9/19/2025	80.50%	ACEPTABLE	2	SE ALMACENAN LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERISTICAS DE LOS MISMOS, EN SITIOS ADECUADOS MINIMIZANDO EL RIESGO DE CONTAMINACION	AREA ROTULADA	SE ROTULA EL AREA DE ALMACENAMIENTO DE LOS PERECEDEROS	ANEXO 1. EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL AREA ROTULADA	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						8	SE GARANTIZA LA TEMPERATURA INTERNA DE COCCION DE LOS ALIMWETOS CARNICOS (IGUAL O SUPERIOR A 72° C) PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO	REGISTROS DESACTUALIZADOS NO SE LLEVA CONTROL DE TEMPERATURA	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LA SEDE EDUCATIVA REFERENTE AL CUMPLIMIENTO ADECUADO DEL DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS Y REGISTROS.	ANEXO 2. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA CAPACITACIÓN						
						12	SE ENCUNTRAN CONTRAMUESTRAS DE LAS ULTIMAS 72 HORAS DE LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO (ENSALDAS, PROTEINA, ALIMENTOS CON LACTEOS) DEBIDAMNETE ROTULADAS I GUARDADAS EN UN UTENSILIO CON TAPA	NO SE EVIDENCIA CONTRAMUESTRAS DE MENUS 13, 14, Y 15 SOLO DE MENU 11 Y 12	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LA SEDE EDUCATIVA REFERENTE A LA IMPORTANCIA EN EL CUMPLIMIENTO DE LA TOMA DE CONTRAMUESTRAS DE MANERA DIARIA.	ANEXO 2. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA CAPACITACIÓN						
						15	EL PERSONAL MANIPULADOR UTILIZA LA DOTACION COMPLETA, EN BUEN ESTADO, DE COLOR CLARO Y CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NORMATIVIDAD LEGAN VIGENTE	NO UTILIZA TAPABOPCAS DURANTE EL SERVICIO	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LA SEDE EDUCATIVA RESPECTO A LA IMPORTANCIA DE DAR CUMPLIMIENTO AL USO ESTRICTO Y ADECUADO DE LOS EPP.	ANEXO 2. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA CAPACITACIÓN						
						20	TODAS LAS AREAS Y SUPERFICIES DEL SERVICIO SE ENCUANTRAN EN ADECUADAS CONDICIONES HIGIENA Y LIMPIEZA, SE EVITA LA ACUMULACION DE AGUA Y LOS REGISTROS SON DILIGENCIADOS CORRECTAMENTE Y SE REALIZAN DE MANERA OPORTUNA	SE EVIDECNIA NEVERA SUCIA CON PRESENCIA DE HONGOS EN LOS EMPAQUES Y GRASA SOBRE LA NEVERA	SE REALIZA CAPACITACIÓN DE REFUERZO AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LA SEDE EDUCATIVA EN CUANTO A LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TODAS LAS ÁREAS DE TRABAJO, TENIENDO EN CUENTA EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA..	ANEXO 2. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA CAPACITACIÓN ANEXO 4. EVIDENCIA FOTOGRÁFICA D ELA LIMPIEZA DE LA NEVERA	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						27	DISPONENE DE UN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE Y SE ENCUENTRA CONSTRUIDO DE MANERA HIGIENICO SANITARIO Y HERMETICO ADEMAS TIENE LA CAPACIDAD SUFICIENTE PARA UN DIA DE PRODUCCION	RESULTADO PARAMETROS FISICO QUIMICOS MICROBIOLOGICOS DE AMB-DESCATUALIZADOS	SE REALIZA ENTREGA DE CERTIFICADO EMITIDO POR EL ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA AMB CON LOS SOPORTES DE REGISTRO MICROBIOLOGICO CORRESPONDIENTES AL MES DE SEPTIEMBRE	ANEXO 5. ACTA DE ENTREGA ANEXO 6. CERTIFICADO AMB						
						39	EXISTE PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS Y SE LLEVAN LOS RSPECTIVOS REGISTROS (SE ENCUENTRA EL FORMATO DE HOJA DE VIDA DEL EQUIPO)	ALGUNOS EQUIPOS NO CUMPLEN CON EL CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO	SE REALIZA ACTUALIZACIÓN DE LOS REGISTROS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO REALIZADOS DURANTE EL MES DE SEPTIEMBRE	ANEXO 7. HOJA DE MANTENIMIENTO						
						40	PARA LA ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS, SE REALIZA EL REGISTRO DIARIO DE LOS BENEFICIARIOS EN LOS FORMATOS CORRESPONDIENTES DISEÑADOS PARA TAL FIN POR LA UAPA, SIN TACHONES NI ENMNEDIDURAS	CUENTA CON PLANILLAS PERO ESTAN DESACTUALIZADOS LOS REGISTROS	SE REALIZA REFUERZO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LA SEDE EDUCATIVA REFERENTE AL CUMPLIMIENTO ADECUADO DEL DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS Y REGISTROS.	ANEXO 2. ACTA DE CAPACITACIÓN ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA CAPACITACIÓN						

Verificado y aprobado por:

LAYNKER ELIAS ORTIZ GARCIA
Coord. Ingeniero de Alimentos / Esp.
Lider Equipo de Supervision PAE

Elaborado por:

WILMER CUBILLOS
Coord. Ingeniero de Alimentos / Esp.
OPERADOR: Consorcio Somos Florida

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

41750

INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE – SEDE B CARLOS GUTIERREZ GOMEZ

ANEXO 1.

ACTA DE CAPACITACIÓN

41751

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	RESTAURANTE ESCOLAR SATELITE LA CUMBRE
FECHA	SEPTIEMBRE 19 DEL 2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS:
- ___ * Diligenciamiento y registro de formatos, según lineamientos del contrato
- ___ * Almacenamiento adecuado de los víveres
- ___ * Limpieza y desinfección de todas las áreas, en cumplimiento al programa de Limpieza y desinfección y Resolución 2674 de 2013.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

*Se realiza retroalimentación al personal manipulador en diligenciamiento diario en formatos, como son : kardex, plan de saneamiento básico como es limpieza y desinfección, control de plagas, control de residuos sólidos, agua potable.

* Se reliza refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos de la sede educativa, en cuanto al almacenamiento adecuado de los alimentos o viveres segun sus caracteristicas, asegurando la inocuidad de los mismos.

* Se realiza refuerzo de capacitación en limpieza y desinfección de todas las áreas, recalcando la importancia de mantener oranizado limpio y desinfectado el área de almacenamiento del fruver, cumpliendo con lo estipulado en la norma y consignado en el programa de limpieza y desinfección del Plan Básico de Saneamiento.

COMPROMISOS:

* Cumplimiento a diario en diligenciamiento de formatos aprobados.
* Cumplimiento en el adecuado almacenamiento de los viveres.
* Cumplimiento al programa de Limpieza y desinfección, aplicado en todas las áreas.

FIRMAS

Luz Medina — cargo manipuladora
Brenda Hebra — Manipuladora
María Angela James — Manipuladora
Shirly Sanchez — cargo Manipuladora
Milis Yohana Pinto — Manipuladora

Capacitación realizada por :	Nombre	Carlos Andrés Siker
	Cargo	SUPERVISOR

4752

ANEXO 2.

EVIDECIA FOTOGRÁFICA DE LA CAPACITACIÓN





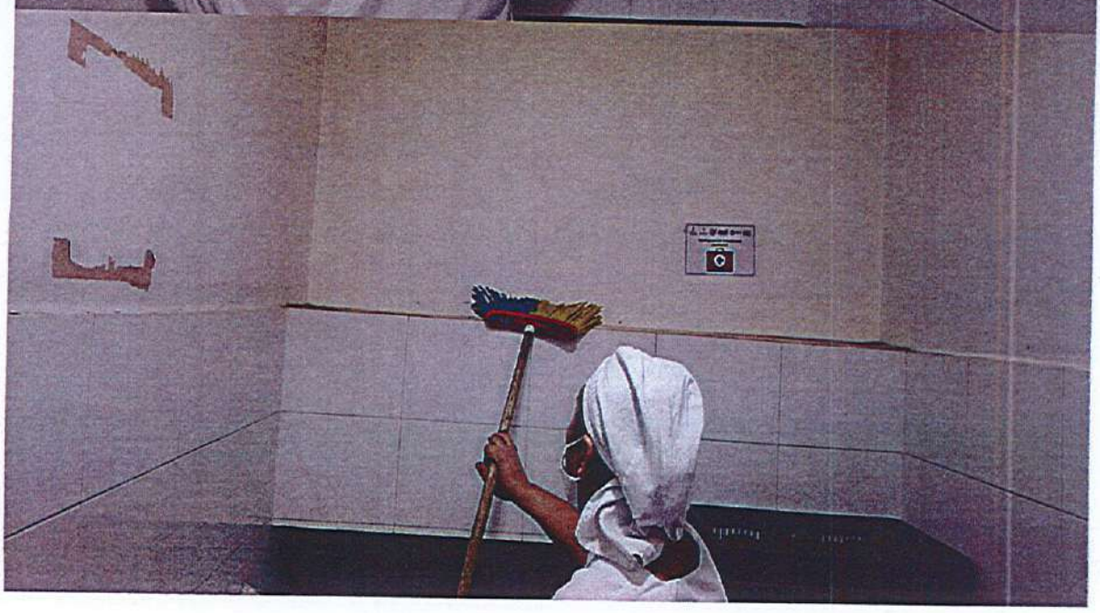
4753

ANEXO 3.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN







EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

INSTITUCION EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE.

Sede: Restaurante escolar la cumbre.

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: HAWKER PLUS

Ingrediente activo: Cipermetrina + Tetrametrina

Este servicio se realizó el día: 20 Septiembre de 2025

EXPERTOS RBG
1095927158-9

EXPERTOS RBG

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

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN.

ANEXO 4.

4754

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

41755

COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA – SEDE J VALLE DE RUITOQUE

41756

ANEXO 1.

ACTA DE CAPACITACIÓN

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE
FECHA	OCTUBRE 01 DE 2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS:
- *Refuerzo en toma de contramuestras de la minuta diaria.
- * Refuerzo en Buenas prácticas de Manufactura - BPM
- *Refuerzo al personal manipulador, en el seguimiento y control de ingreso al personal ajeno en areá de preparación.Según el plan de saneamiento Básico aprobado de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

*Se retroalimenta nuevamente, sobre la importancia de recolectar la **muestra diaria del menú elaborado**, en el cual las manipuladoras antes de empacar la **Contramuestra**; deben rotular la bolsa con la siguiente información : fecha, número de menú y nombre del alimento según lo indica la minuta, luego se procede a guardar los 100g del respectivo proteico (carne de res y cerdo, huevo, pollo, etc) . Ensaladas o guisos, jugos de fruta con leche, luego de recolectar la muestra sellar y llevar a congelación por 72 horas (3 días). Pasadas las 72 horas desechar la muestra desocupando completamente el contenido de los alimentos de las bolsas en el recipiente de disposición de residuos orgánicos y posteriormente desechar las bolsas ziploc ya sin el contenido de alimentos y limpias en la CANECA correspondiente a los residuos No aprovechables.

*BPM : Buenas Prácticas de Manufactura; se realiza sensibilización al personal manipulador, sobre el cumplimiento de las prácticas higiénicas, uso correcto de la dotación completa entregada por el operador, gorro, tapabocas, pantalón, camisa, botas para el caso del personal de Ración Preparada en sitio, y el uso correcto del tapabocas el cual deben ajustarse correctamente para cubrir boca y nariz para evitar la contaminación cruzada, ya que al toser puede ocasionar contaminates de tipo biológicos, sino se implementán medidas de seguridad alimentaria, los tapabocas ayudan a evitar que dichos contaminantes contagiemos alimentos, por ello la importancia de utilizar el tapabocas a diario, para evitar transmisión de virus u otros riesgos de seguridad alimentaria.

También se les retroalimenta sobre el correcto lavado de manos después de cambio de actividad , del no uso de joyas , perfumes, ni accesorios, uñas limpias, cortas y sin esmalte para evitar contaminación por desprendimiento de partículas y sustancias peligrosas en los alimentos.

* Se socializa al personal manipulador, sobre el **ingreso personal ajeno en aréa de preparación** deben realizar seguimiento y control en el cumplimiento de los requisitos mínimos de higiene como son bata, gorro y tapabocas. Sin excepción alguna, debido al aseguramiento de la calidad de los alimentos.

COMPROMISOS:
- * Toma diaria de contramuestras de menú elaborado.
- * Cumplimiento diario de las BPM
- * Seguimiento permanente del ingreso a personal ajeno en aréa de preparación.

FIRMAS

Wendy Vanesa Chaparro — cargo Manipuladora — Yoli Andrea Rueda Manipuladora.

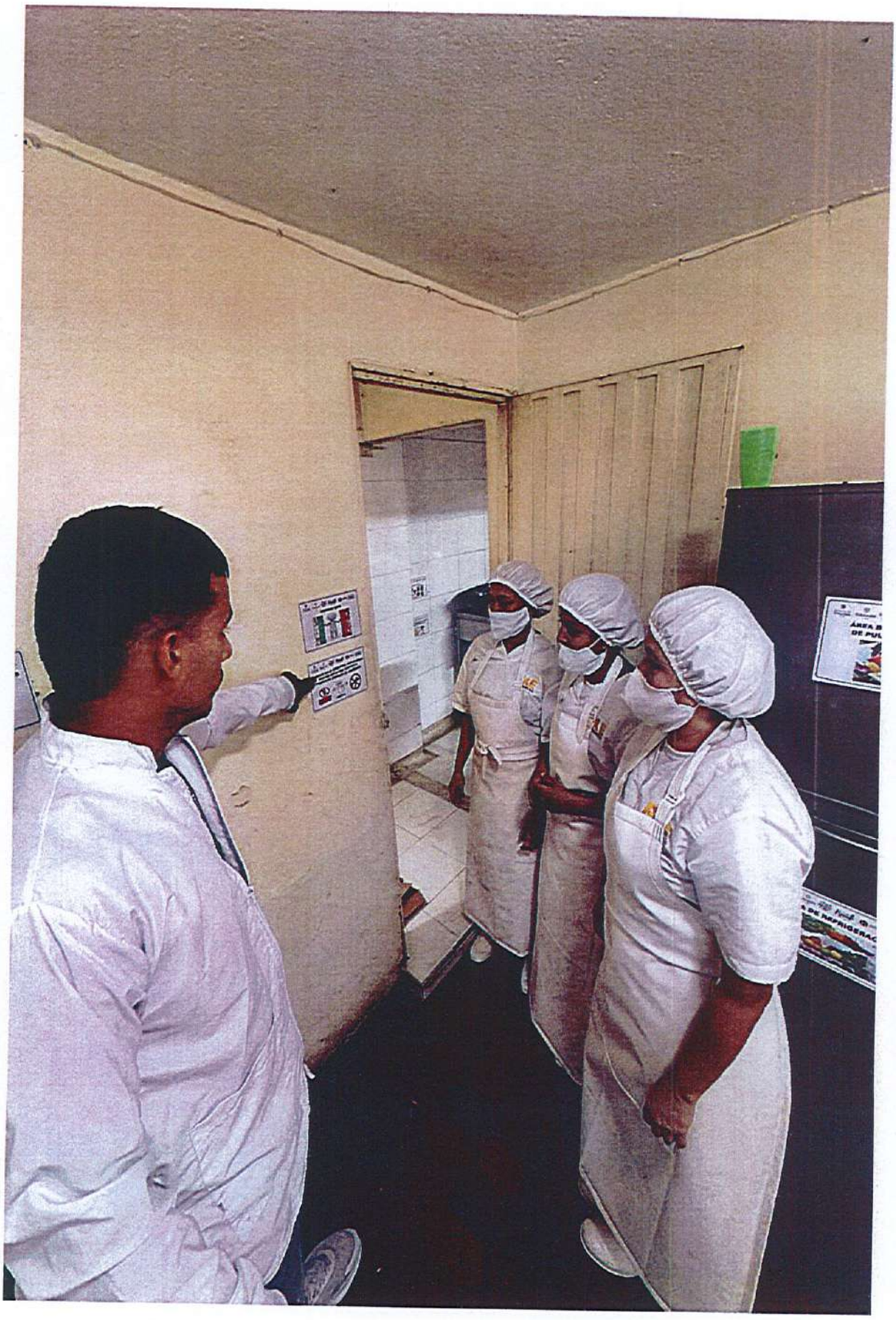
Ines Paola Garay — cargo manipuladora — ____

Capacitación realizada por :	Nombre Carlos Andres Silva
	Cargo Supervisor

ANEXO 2.

4187

EVIDECIA FOTOGRÁFICA DE LA CAPACITACIÓN



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

41758

COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA – SEDE H LOS CAUCHOS

ANEXO 1.

41759

ACTA DE ENTRERGA DE DOCUMENTO

	FORMATO ACTA DE ENTREGA PROGRAMA PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA		
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA		
MUNICIPIO:	FLORIDABLANCA	FECHA:	19 de Septiembre 2025
MODALIDAD	Ces	COBERTURA	AM X PM ___ TOTAL 85 APS ___
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Colegio Ecológico de Floridablanca	SEDE:	H - las Cascas.

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	Documento	Certificado Amb.	mes de Septiembre

NOMBRE:	Carlos Andres Siller	NOMBRE:	Adriana Gutierrez
CEDULA:	7098683713.	CEDULA:	63445137
FIRMA:	CASIER.	FIRMA:	Adriana Gutierrez
CARGO:	Supervisor.	CARGO:	manipuladora.
RESPONSABLE DEL OPERADOR		MANIPULADOR RESPONSABLE DE LA SEDE	

ANEXO 2.

41760

CERTIFICADO RESULTADOS AMB – MES DE SEPTIEMBE

Pág. 1 de 1

F-GC-307-006

Rev. 5

REPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA RED DE DISTRIBUCIÓN amb

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD AGUAS

MUNICIPIO: BUCARAMANGA | AÑO: 2025

PARÁMETROS FISICOS, QUIMICOS, MICROBIOLOGICOS Y ORGANOLEPTICOS

MES	MUESTRAS FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ANALIZADAS	Cloro Residual Libre [mg Cl2/L]	Turbiedad [NTU]	Color Aparente [Pt-Co]	pH [Unidades de pH]	Conductividad a 25 °C [µS/cm]	Olor [Aceptable]	Sabor [Aceptable]	Alcalinidad [mg CaCO3/L]	Alcalinidad a pH 4.5 [mg CaCO3/L]	Dureza Total [mg CaCO3/L]	Cloruros [mg Cl/L]	Sulfatos [mg SO4/L]	Nitrato Total [mg F/L]	Nitrato [mg NO3/L]	Nitrito [mg NO2/L]	Calcio [mg Ca/L]	Fosforo Reactivo [mg PO4/L]	Manganeso [mg Mn/L]	Molibdeno [mg Mo/L]	Magnesio [mg Mg/L]	Zinc [mg Zn/L]	Fluoruros [mg F/L]	Carbono Organico Total [mg COT/L]	Cromo Libre [mg CR/L]	Mercurio [mg Hg/L]	Recuento de Bacterias Aerobias [UFC/100ml]	Coliformes Totales [UFC/100ml]	Escherichia coli [UFC/100ml]	IRCA [%]
Enero	180	1.22	1.1	8.2	7.32	177	Aceptable	Aceptable	71.8	35.8	71.8	3.7	26.5	0.06	1.2	<0.01	20.0	<0.040	<0.07	<0.010	3.4	<0.05	<0.13	1.15	<0.01	<0.00060	11	0	0	1.8
Febrero	168	1.16	0.90	8.6	7.16	173	Aceptable	Aceptable	70.1	34.8	70.1	4.1	23.8	0.06	1.1	<0.01	20.1	<0.040	<0.07	<0.010	<1.48	<0.05	<0.13	0.99	<0.01	<0.00060	11	0	0	1.4
Marzo	183	1.23	0.80	8.0	7.26	181	Aceptable	Aceptable	66.2	36.7	66.2	3.3	24.1	0.13	0.94	<0.01	23.2	<0.040	<0.07	<0.010	3.8	<0.05	<0.13	0.99	<0.01	<0.00060	12	0	0	1.1
Abril	174	1.12	1.1	8.1	7.18	184	Aceptable	Aceptable	62.2	44.4	62.2	4.4	22.5	<0.06	0.95	<0.01	20.1	<0.040	<0.07	<0.010	3.1	<0.05	<0.13	1.63	<0.01	<0.00060	9	0	0	1.3
Mayo	182	1.23	1.1	8.2	7.25	177	Aceptable	Aceptable	71.8	35.8	71.8	3.7	26.5	0.06	1.2	<0.01	20.0	<0.040	<0.07	<0.010	3.4	<0.05	<0.13	1.15	<0.01	<0.00060	11	0	0	1.6
Junio	186	1.15	1.0	8.4	7.31	187	Aceptable	Aceptable	69.0	43.7	69.0	3.5	19.5	0.07	1.2	<0.01	19.9	<0.040	<0.07	<0.010	3.4	<0.05	<0.13	1.19	<0.01	<0.00060	15	0	0	1.3
Julio	187	1.11	0.90	7.8	7.43	185	Aceptable	Aceptable	62.4	58.3	62.4	4.4	19.2	<0.06	1.0	<0.01	18.4	<0.040	<0.07	<0.010	3.2	<0.05	<0.13	2.23	<0.01	<0.00060	10	0	3	2.4
Agosto	174	1.12	1.1	8.1	7.16	184	Aceptable	Aceptable	62.2	44.8	62.2	4.1	22.5	<0.06	0.95	<0.01	20.1	<0.040	<0.07	<0.010	3.1	<0.05	<0.13	1.82	<0.01	<0.00060	9	0	0	1.3
Septiembre	180	1.22	1.1	8.2	7.30	177	Aceptable	Aceptable	71.8	35.8	71.8	3.7	26.5	0.06	1.2	<0.01	20.0	<0.040	<0.07	<0.010	3.4	<0.05	<0.13	1.15	<0.01	<0.00060	11	0	0	1.6
PROMEDIO	179	1.16	0.94	7.9	7.33	174	Aceptable	Aceptable	67.4	42.9	67.4	3.3	24.2	0.06	1.0	<0.01	21	<0.040	<0.07	<0.010	2.5	<0.05	<0.13	1.16	<0.01	<0.00060	10	0	0	1.6
Res 2115/2007	Minimo	0.3 - 2.0	2.0	15	6.5 - 9.0	50 - 1000	Aceptable	Aceptable	100	0.0	300	250	250	1.0	10.0	0.1	60	0.5	0.1	2.0	36	3.0	1.0	0.0	0.05	0.001	100	0	0	5.0

OBSERVACIONES: El parámetro de pH, lo dio en el Laboratorio, teniendo en cuenta el tiempo de toma establecido para Standard Methods 24a Edición de 2023. El procedimiento toma de muestras en la red de distribución de los usuarios aforados.

CONVENCIONES: (1) Parámetros No Aforados por el CNAC. mg/L: miligramos por Litro. NTU: Unidades Nefelométricas de Turbiedad. Unidades Pt-Co: Unidades Formazin de Color. IRCA: Indice de Riesgo de Calidad del Agua. < Léase como menor al límite de cuantificación.

DECLARACIÓN: Según la opción tarifaria para el cálculo del IRCA "Declaración basada para una vida de exposición similar (de 70), riesgo al 95%." El IRCA promedio mensual, determinado hasta este periodo, con los parámetros analizados y relacionados en la Resolución 2115 de 2007, clasifica el agua como "sin riesgo" y "apta para el consumo humano".

"Estos resultados son válidos para las muestras analizadas al ingreso en mención. Prohibida su reproducción parcial sin la autorización escrita del Laboratorio de Control de Calidad Aguas del amb."

Revisó y Aprobó: _____

ANGEL MICHAEL BARRAGÁN CARDOZO
Líder Laboratorio de Control de Calidad Aguas
Químico. M.Sc. Materiales Profesional Pág. 1017

Fin del Informe

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

41761

COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA – SEDE B CASIANO BAJO

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

41762

ANEXO 1.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL AREA ROTULADA



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

41763



41764

ANEXO 2.

ACTA DE CAPACITACIÓN

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	COLEGIO ECOLÓGICO SEDE B - CASIANO BAJO
FECHA	SEPTIEMBRE 22 DEL 2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS:

* Diligenciamiento y registro de formatos, según lineamientos del contrato
* Refuerzo en toma de contramuestras de la minuta diaria
* Limpieza y desinfección de todas las áreas, en cumplimiento al programa de Limpieza y desinfección y Resolución 2674 de 2013.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

*Se realiza retroalimentación al personal manipulador en diligenciamiento diario en formatos, como son : kardex, plan de saneamiento básico como es limpieza y desinfección, control de plagas, control de residuos sólidos, agua potable.

* Se retroalimenta nuevamente sobre la importancia de recolectar la muestra diaria del menú elaborado, en el cual las manipuladoras ables de empacar la contramuestram deben rotular la bolsa con la siguiente información: fecha, número del menú y nombre del alimento segun lo indica la minuta, luego se procede a guardar los 100g del respectivo alimento proteico, ensalada o lacteo. Luego de recolectar la muestra, se debe guardar en el congelador por 72 horas. Posterior a esta fecha se debe desechar los alimentos de la contramuestra en la bolsa de disposición de residuos orgánicos y posterior desechar el empaque de la contramuestra en la bolsa de residuos no aprovechables.

* Se realiza refuerzo de capacitación en limpieza y desinfección de todas las áreas, recalcando la importancia de mantener cerrado limpio y desinfectado el área de almacenamiento del fruver, cumpliendo con lo estipulado en la norma y consignado en el programa de limpieza y desinfección del Plan Básico de Saneamiento.

COMPROMISOS:

* Cumplimiento a diario en diligenciamiento de formatos aprobados.
* Cumplimiento en la toma de contramuestras del menú elaborado.
* Cumplimiento al programa de Limpieza y desinfección, aplicado en todas las áreas.

FIRMAS

Andrea Manosalva
cargo Manipuladora.

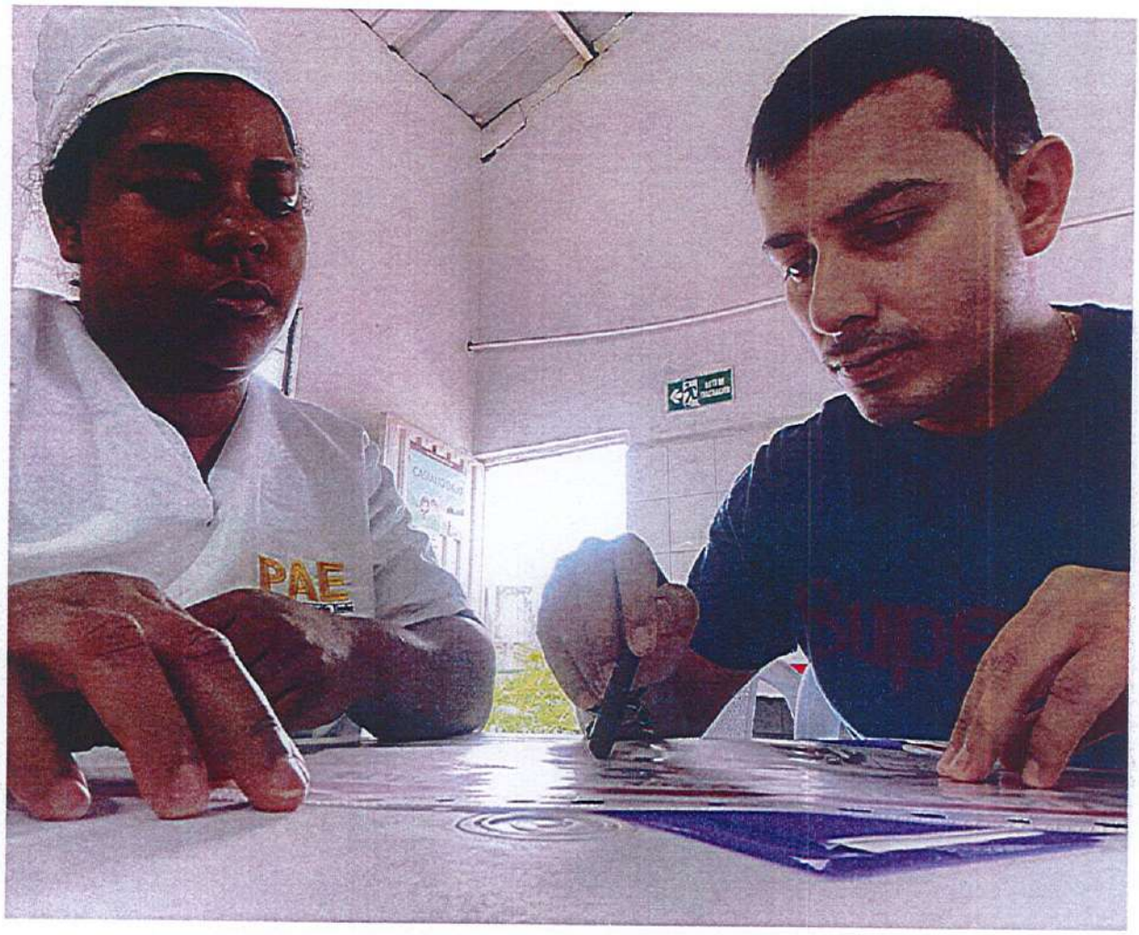
cargo

Capacitación realizada por :	Nombre Carlos Andrés Soler
	Cargo Supervisor

41765

ANEXO 3.

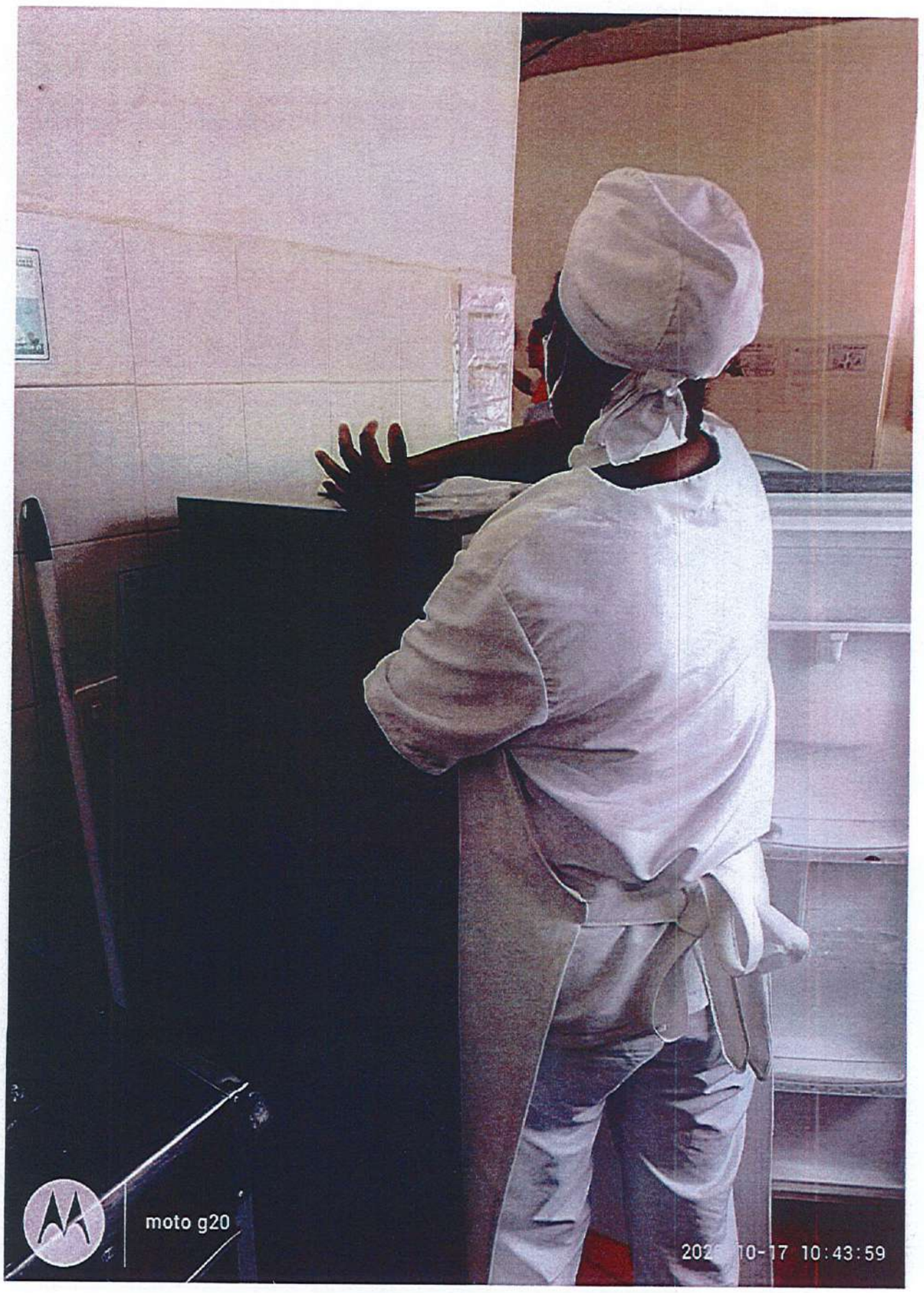
REGISTRO DE CAPACITACIÓN



ANEXO 4.

41766

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL AREA



ANEXO 5.

41767

ACTA DE ENTREGA DE CERTIFICADO

	FORMATO ACTA DE ENTREGA PROGRAMA PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA		
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA		
MUNICIPIO:	FLORIDABLANCA	FECHA:	19 de septiembre 2023
MODALIDAD	CPS	COBERTURA	AM X PM TOTAL 76 APS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Colegio Ecológico de Floridablanca	SEDE:	B - Cassano Bajo.

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	Documento	Certificado PMB.	DCS de septiembre

NOMBRE:	Carlos Andrés Suer	NOMBRE:	Andrea Manosalva
CEDULA:	1098683777	CEDULA:	63557720
FIRMA:		FIRMA:	Andrea Manosalva
CARGO:	Supervisor.	CARGO:	Manipuladora
RESPONSABLE DEL OPERADOR		MANIPULADOR RESPONSABLE DE LA SEDE	

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

41768

ANEXO 6.

CERTIFICADO AMB DEL MES DE SEPTIEMBRE

Pág. 1 de 1
CC 507-006
Rev. 5

REPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA RED DE DISTRIBUCIÓN amb

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD AGUAS

MUNICIPIO: BUCARAMANGA | AÑO: 2025

PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS

MES	HUESTAS ESTOCÓSMICAS Y MESOFÍLICAS AMELIORADAS	Cloro Residual [mg Cl/L]	Turbiedad [NTU]	Color Aparente [Unidades Pt-Co]	pH [Unidades de pH]	Conductividad a 25 °C [µS/cm]	Olor* [Aceptable]	Sabor* [Aceptable]	Aluminio [mg Al/L]	Alcalinidad a pH 4.5 [mg CaCO3/L]	Dureza Total [mg CaCO3/L]	Cloruros [mg Cl/L]	Sulfatos [mg SO4/L]	Hierro Total [mg Fe/L]	Nitratos [mg NO3/L]	Nitritos [mg NO2/L]	Cobre [mg Cu/L]	Fenoles Totales [mg C6H5OH]	Magnesio [mg Mg/L]	Molibdeno [mg Mo/L]	Magnesio [mg Mg/L]	Zinc [mg Zn/L]	Fluoruros [mg F/L]	Cianuros Libres [mg CN/L]	Cianuros Oxigeno Total [mg COT/L]	Plomo [mg Pb/L]	Bacterias de Recuento Total [UFC/100ml]	Coliformes Totales [UFC/100ml]	Escherichia coli [UFC/100ml]	HPC A [%]
Enero	130	1.22	1.1	8.2	7.39	177	Aceptable	Aceptable	0.16	53.6	71.8	24.5	0.66	3.7	< 0.01	1.2	< 0.01	20.0	< 0.040	< 0.07	< 0.010	3.4	< 0.05	< 0.13	< 0.01	1.15	< 0.01	< 0.00046	11	0	0	1.8
Febrero	158	1.16	0.95	6.6	7.18	173	Aceptable	Aceptable	0.04	54.6	76.1	23.5	0.06	4.1	< 0.01	1.1	< 0.01	20.7	< 0.040	< 0.07	< 0.010	< 1.46	< 0.05	< 0.13	< 0.01	0.96	< 0.01	< 0.00046	11	0	0	1.4
Marzo	133	1.20	0.93	6.9	7.26	181	Aceptable	Aceptable	0.04	56.7	66.2	24.1	0.13	3.3	< 0.01	0.94	< 0.01	21.2	< 0.040	< 0.07	< 0.010	2.8	< 0.05	< 0.13	< 0.01	0.90	< 0.01	< 0.00046	10	0	0	1.1
Abril	174	1.12	1.1	8.1	7.18	184	Aceptable	Aceptable	0.06	44.3	62.2	22.5	< 0.06	4.4	< 0.01	0.95	< 0.01	20.1	< 0.040	< 0.07	< 0.010	3.1	< 0.05	< 0.13	< 0.01	1.63	< 0.01	< 0.00046	9	0	0	1.3
Mayo	183	1.22	1.1	8.2	7.35	175	Aceptable	Aceptable	0.10	55.6	71.8	23.7	0.06	3.7	< 0.01	1.2	< 0.01	20.0	< 0.040	< 0.07	< 0.010	3.4	< 0.05	< 0.13	< 0.01	1.15	< 0.01	< 0.00046	11	0	0	1.6
Junio	196	1.13	1.0	8.4	7.31	187	Aceptable	Aceptable	0.07	43.7	59.0	23.5	0.07	3.5	< 0.01	1.2	< 0.01	13.9	< 0.040	< 0.07	< 0.010	3.4	< 0.05	< 0.13	< 0.01	1.18	< 0.01	< 0.00046	11	0	0	1.3
Julio	187	1.13	0.99	7.2	7.45	183	Aceptable	Aceptable	0.19	56.3	62.4	24.1	< 0.06	4.4	< 0.01	1.0	< 0.01	13.4	< 0.041	< 0.07	< 0.010	3.2	< 0.05	< 0.13	< 0.01	2.23	< 0.01	< 0.00046	10	0	0	0.74
Agosto	174	1.12	1.1	8.1	7.18	184	Aceptable	Aceptable	0.26	44.3	62.2	22.5	< 0.06	4.4	< 0.01	0.95	< 0.01	19.1	< 0.040	< 0.07	< 0.010	3.1	< 0.05	< 0.13	< 0.01	1.82	< 0.01	< 0.00046	9	0	0	1.5
Septiembre	180	1.22	1.1	8.2	7.30	177	Aceptable	Aceptable	0.19	55.6	71.8	23.7	0.06	3.7	< 0.01	1.8	< 0.01	20.2	< 0.045	< 0.07	< 0.010	3.4	< 0.05	< 0.13	< 0.01	1.15	< 0.01	< 0.00046	11	0	0	1.6
PROMEDIO	176	1.19	0.98	7.2	7.33	174	Aceptable	Aceptable	0.84	53.9	67.4	23.5	0.84	3.5	< 0.01	1.8	< 0.01	21	< 0.048	< 0.07	< 0.010	2.5	< 0.05	< 0.13	< 0.01	1.51	< 0.01	< 0.00060	10	0	0	1.4
Res. 2115/2007	1000	0.3 - 2.0	2.0	15	6.5 - 9.0	1000	Aceptable	Aceptable	0.20	300	300	250	500	0.30	10	10	0.1	1.0	0.002	0.07	0.010	3.0	5.0	1.2	0.1	0.05	0.01	0.0001	100	0	0	0.1

OBSERVACIONES: El parámetro de pH, se lo mide en el Laboratorio, solicitada el tiempo de acuerdo establecido por la Standard Methods 24th Edition de 2023. El procedimiento toma de muestra en la red de distribución no se encuentra acreditado.

CONVENCIONES: (1) Parámetro fue Acreditado por el IDEAM. mg/L, miligramos por Litro. NTU: Unidades Nefelométricas de Turbiedad. Unidades Pt-Co: Unidades de Platino Cobalto. UPC: Unidades Fotométricas de Colores. IRCA: Índice de Riesgo de Calidad del Agua. < Valor como menor al límite de cuantificación.

DECLARACIÓN: Bajo de gravedad declaramos para el cálculo del IRCA: "Declaración bajo la gravedad de juramento que la toma de muestra fue simple (n=1), riesgo al 95%". El IRCA promedio mensual, determinado hasta este periodo, con 95 de análisis analizados y establecidos en la Resolución 2115 de 2007 califica el agua como "sin riesgo" y "apta para el consumo humano".

Estos resultados son válidos para las muestras ensayadas al momento de recepción. Prohibida su reproducción parcial sin la aprobación escrita del Laboratorio de Control de Calidad Aguas del amb.

Revisó y Aprobó: _____

ANGEL SALOMÓN BARAJAS CARDOZO
Líder Laboratorio de Control de Calidad Aguas
Químico M.Sc. Maestría Profesional PO 1007

Fin del informe

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Colegio Académico de Floridablanca sede B - Casiano Bajo.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
20 / 09 / 2025	Estufa Industrial x 3		X	Revision general de fuga y	Victor Galvis.
DIA / MES / AÑO	Fogones - Gerencia.			escape. se Realiza limpieza	
DIA / MES / AÑO				de las Valvulas.	
DIA / MES / AÑO					
20 / 09 / 2025	licuadora Casera		X	limpieza de motor y	Victor Galvis.
DIA / MES / AÑO	marca IMUSA			remplazo de empaque.	
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 FPE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

ANEXO 7.

HOJA DE MANTENIMIENTOS DEL MES DE SEPTIEMBRE

41769

41770

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-CCT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN	DEL 15 AL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No. ÍTEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
9/19/2025	SEDA	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	BELENCITO	1	96.40%	MUY BUENO	11	EL VEHICULO NO CUMPLE CON LA CAPACIDAD YA QUE ES MENOR A 1,5	EL CONSORCIO SOMOS FLORIDA EN EL DESPACHO DEL DIA 19/09/2025 NO SE ENVIO LA CANTIDAD DE MATERIA PRIMA REQUERIDA A ALGUNAS SEDES EDUCATIVAS POR UN DIA DE NO ACTIVIDADES ACADEMICAS DEBIDO AL PERMISO SINDICAL A UNOS DOCENTES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA PROGRAMADO PARA 17/09/2025 EL CUAL ESTA SOPORTADO POR LA RESOLUCIÓN N°----SEM-00785 DE 2025 CON FECHA DEL 05/09/2025. DE ACUERDO EN LA TARJETA DE PROPIEDADE DEL VEHICULO GQU-063 ESPECIFICA QUE LA CAPACIDAD ES DE 1800 Kg	ANEXO 1. RESOLUCIÓN N°----SEM-00785 DE 2025 CON FECHA DEL 05/09/2025 ANEXO 2. TARJETA PROPIEDAD VEHICULO GQU-063	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
		COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS													
		INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	ANTONIO JOSE DE SUCRE													
		INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	LA TRINIDAD													
9/19/2025	CCT	INSTITUTO LA CUMBRE	CARLOS GUTIERREZ	1	100.00%	MUY BUENO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
		GONZALO JIMENEZ NAVAS	SEDE A													

Verificado y aprobado por:

LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA
Coord. Ingeniero de Alimentos / Esp.
Líder Equipo de Supervision PAE

Elaborado por:

WILDER CUBILLOS
Coord. Ingeniero de Alimentos / Esp.
OPERADOR: Consorcio Somos Florida

41771

HALLAZGOS ETC

TRANSPORTE

SEMANA DEL 15-19

SEPTIEMBRE DE 2025

ANEXO 1.

41772

RESOLUCIÓN N°-----SEM-00785 DE 2025 CON FECHA DEL 05/09/2025.

RESOLUCIÓN N° ----SEM-00785 de 2025

(5/9/2025)

"POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE UN PERMISO SINDICAL A UNOS DOCENTES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA"

grado, en la que se precisen, entre otros, los permisos necesarios para el cumplimiento de su gestión, el nombre de los representantes, su finalidad, duración periódica y su distribución. (...)

Constituye una obligación de las entidades públicas de que trata el artículo 2.2.2.5.1. de este Decreto, en el marco de la Constitución Política, atender oportunamente y no entorpecer las solicitudes que sobre permisos sindicales soliciten las organizaciones sindicales de los servidores públicos, so pena de las consecuencias disciplinarias que genere tal omisión.

PARÁGRAFO. Igualmente se podrá otorgar permiso sindical a los afiliados y dirigentes de las organizaciones sindicales de servidores públicos elegidos para que los representen en jornadas de capacitación y formación relacionada con su actividad sindical".

Que de conformidad con la normatividad vigente resulta procedente conceder el permiso sindical a los docentes afiliados a la organización sindical SINDICATO DE LOS TRABAJADORES DEL SECTOR EDUCATIVO DE SANTANDER SES

Que en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: CONCEDER permiso sindical por media jornada laboral a los docentes afiliados a la organización sindical SINDICATO DE LOS TRABAJADORES DEL SECTOR EDUCATIVO DE SANTANDER SES, según listado y constancia de afiliación, para que en garantía del derecho de asociación y libertad sindical, puedan asistir a una capacitación jurídica, programada para el día 17 de septiembre de 2025.

ARTÍCULO SEGUNDO: El permiso se dará por terminado en los siguientes casos: al vencimiento de este, por renuncia, por registro de nueva junta directiva, por revocatoria directa de su designación cuando la administración Municipal lo considere conveniente.

PARÁGRAFO: Presentada alguna de las causales de terminación, el Servidor Público deberá reasumir de forma inmediata el ejercicio de las funciones que desempeñaba antes de que se concediera el permiso.

ARTÍCULO TERCERO: Los funcionarios objeto de este permiso deberán presentar constancia de asistencia o participación emitida por la organización sindical en la que certifique su participación en el evento o actividad para el cual se concedió el permiso sindical de que trata la presente providencia, dentro de los cinco (5) días siguientes al cumplimiento del mismo.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar el contenido de la presente Resolución al interesado de conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado, en Floridablanca, a los **5/9/2025.**

DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación

Proyectó: Andrés Rogerio Ayala R. / Profesional de Apoyo
Revisó: Luz Amparo Gómez Muñoz / Profesional Universitario – Talento Humano

41773

ANEXO 2.

TARJETA PROPIEDAD VEHICULO GQU-063.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10019529147

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GQU063	CHEVROLET	NHR	2020

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.999	BLANCO NIEBLA	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	1650

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
4E5702	N	9GDNLR770LB016886

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
9GDNLR770LB016886	N	9GDNLR770LB016886	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) — IDENTIFICACIÓN
GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO — C.C. 1098694119



RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE	POTENCIA HP
******	104

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
032019001643330

VE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
I	07/10/2019	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
PRENDA - GM FINANCIAL COLOMBIA SA
COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
29/10/2019	29/10/2019	******

ORGANISMO DE TRANSITO
STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON

LT0200568961 3

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

41774

HALLAZGOS ETC

RACION PREPARADA EN SITIO

SEMANA DEL 22-26 SEPTIEMBRE DE 2025

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI RPS-CET PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No ITEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
COLEGIO MADRE DEL BUEN CONSEJO	SEDE A	RPS	9/22/2025	100.00%	MUY BUENO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO

Verificado y aprobado por:

LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA
Coord. Ingeniero de Alimentos / Esp.
Líder Equipo de Supervisión PAE

Elaborado por:

WILMER CUBILLOS
Coord. Ingeniero de Alimentos / Esp.
OPERADOR: Consorcio Somos Florida

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

41776

HALLAZGOS ETC

RACION INDUSTRIALIZADA

SEMANA DEL 22-26

SEPTIEMBRE DE 2025

41777

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-CCT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Nº ITEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirva de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirva de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
RAFAEL POMBO	SEDE A	RI	9/22/2025	100.00%	MUY BUENO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	EL PROGRESO	RI	9/25/2025	100.00%	MUY BUENO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO

Verificado y aprobado por:

LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA
Coord: Ingeniero de Alimentos / Esp.
Líder Equipo de Supervision PAE

Elaborado por:

WILMER DUBILLOS
Coord: Ingeniero de Alimentos / Esp.
OPERADOR: Consorcio Somos Florida

41778

HALLAZGOS ETC

TRANSPORTE

SEMANA DEL 22-26

SEPTIEMBRE DE 2025

41779

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-CCT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA (RUT A)/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No. ITEM	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
COLEGIO TECNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO JOSE A MORALES	1	100.00%	MUY BUENO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
COLEGIO TECNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VILLALUZ				CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	COMUNITARIO MINCA				CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
COLEGIO METROPOLITANO SUR	INSTITUTO SANTA ANA				CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
COLEGIO MADRE DEL BUEN CONSEJO	A Y DOMINGO SABIO	1	100.00%	MUY BUENO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INST ANDRES BELLO				CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICE				CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	SEDE A				CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
COLEGIO EL CARMEN	SEDE A	1	100.00%	MUY BUENO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO
INSTITUTO LA CUMBRE	SATELITE				CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO	CUMPLIDO

Verificado y aprobado por:

LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA
Coord. Ingeniero de Alimentos / Esp.
Líder Equipo de Supervisión PAE

Elaborado por:

WILMER CEBALLOS
Coord. Ingeniero de Alimentos / Esp.
OPERADOR: Consorcio Somos Florida

41780

HALLAZGOS TRANSPARENCIA POR SANTANDER RACION INDUSTRIALIZADA 21 DE AGOSTO- 20 DE SEPTIEMBRE DE 2025

41781

HALLAZGOS VISITAS DE TRANSPARENCIA POR SANTANDER
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-CCT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	DEL 31 DE AGOSTO AL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2025

PLAN DE MEJORA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No. ITEM	ITEMS NO CUMPLIMENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada una de los ITEMS CON NO CUMPLIMENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la mesa	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento presentada una de los ITEMS CON NO CUMPLIMENTO (Segunda Submesa Ent)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de en dencia y anexar adjunto a la mesa	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
RAFAEL POMBO	RAFAEL POMBO	RI - RACION INDUSTRIALIZADA	8/22/2025	98.00%	BUENO	3	Los techos están dañados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias	Techos manchados	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. El operador realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador para mantener los techos limpios enfatizando el programa de limpieza y desinfección de áreas y superficies. Se anexa formato de capacitación al personal manipulador y evidencia fotográfica de la capacitación.	ANEXO 1.FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANEXO 2.EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA SEDE A Y SEDE B INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	RPS - ALMUERZO	8/29/2025	95.00%	BUENO	3	Los techos están dañados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias	Techos manchados	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. El operador realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador para mantener los techos limpios enfatizando el programa de limpieza y desinfección de áreas y superficies. Se anexa formato de capacitación al personal manipulador y evidencia fotográfica de la capacitación.	ANEXO 3.FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANEXO 4.EVIDENCIA FOTOGRAFICA	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias	Pisos congelados	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. El operador realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador para mantener los pisos limpios enfatizando el programa de limpieza y desinfección de áreas y superficies. Se anexa formato de capacitación al personal manipulador y evidencia fotográfica de la capacitación.	ANEXO 3.FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANEXO 4.EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						58	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	Los dos congeladores estan bastante cuidados	El operador realizó mantenimiento de pintura a los congeladores. Se anexa soporte de mantenimiento y evidencia fotográfica de congelacores.	ANEXO 5.SOPORTE DE MANTENIMIENTO ANEXO 6.EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CONGELADORES	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	MINCA SEDE C- INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	RPS-COMPLEMENTO AM/PM	9/8/2025	96.00%	BUENO	2	El personal manipulador tiene acceso a servicios sanitarios, diferentes a los ubicados por los beneficiarios PAE y se evidencia dotación de los elementos de higiene personal entregada por el operador (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras).	No tiene daño	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. El operador mantiene señalización del área, ya que el personal manipulador utiliza los servicios sanitarios compartidos con la sede educativa . Se anexa evidencia fotográfica de señalización del área de los Baños..	ANEXO 7. EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE SEÑALIZACION SERVICIO SANITARIO	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						3	Los techos están dañados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias	Techos manchados	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. El operador realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador para mantener los techos limpios enfatizando el programa de limpieza y desinfección de áreas y superficies. Se anexa formato de capacitación al personal manipulador y evidencia fotográfica de la capacitación.	ANEXO 8.FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANEXO 9.EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Puertas en buen estado y limpias	Paredes con pintura vencidas	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. Realizaron mantenimiento de pintura a paredes. Se anexa soporte de mantenimiento y evidencia fotográfica de paredes pintadas .	ANEXO 10. SOPORTE DE MANTENIMIENTO ANEXO 11.EVIDENCIA FOTOGRAFICA PAREDES PINTADAS.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
VICENTE AZUERO	VICENTE AZUERO SEDE B INSTITUTO JUAN PABLO I	RPS-COMPLEMENTO AM/PM	9/18/2025	92.00%	ACEPTABLE	3	Los techos están dañados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias	Techos porosos que dificultan la limpieza	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. El operador realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador para mantener techos limpios enfatizando el programa de limpieza y desinfección de áreas y superficie. Se anexa formato de capacitación al peronal manipulador y evidencia fotográfica de la capacitación.	ANEXO 12. FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANEXO 13. EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Puertas en buen estado y limpias	Paredes con ladrillo a la vista	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. El operador realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador para mantener las paredes limpias enfatizando el programa de limpieza y desinfección de áreas y superficies . Se anexa formato y evidencia fotográfica de la capacitación.	ANEXO 12. FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANEXO 13. EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						9	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	El sifón del lavaplatos no tiene rejilla	El operador realizó instalación de sifón del lavaplatos. Se anexa soporte de mantenimiento y evidencia fotográfica de sifón de lavaplatos	ANEXO 14. SOPORTE DE MANTENIMIENTO ANEXO 15. EVIDENCIA FOTOGRAFICA MANTENIMIENTO SIFÓN DE LAVAPLATOS.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						15	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	Contaminación cruzada almacenaje en el mismo empaque bolsa de fruta y carnes	El operador realizó entrega de otro congelador para almacenamiento, evitar la contaminación cruzada, quedando en adelante un congelador para almacenamiento de cárnicos y otro para almacenamiento de pulpas.	ANEXO 16. ACTA DE ENTREGA DE MENAJE ANEXO 17. EVIDENCIA FOTOGRAFICA CONGELADOR ENTREGADO.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						16	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimenticios en los estudiantes beneficiarios	Se realizara en el mes de junio de 2026	El operador implementó metodologías de capacitación orientadas a la promoción de Hábitos Saludables, para la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Floridablanca, durante la vigencia del contrato de suministro, se presentó desde la etapa de alistamiento las estrategias y cronograma por vigencia de ejecución. Para la sede educativa INSTITUTO JUAN PABLO I, corresponde la actividad educativa en Buenos Hábitos Saludables para el mes de junio 2026. Se anexa cronograma de hábitos de alimentación y estilos saludables vigencia 2026.	ANEXO 18. CRONOGRAMA DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN Y ESTILOS SALUDABLES VIGENCIA 2026.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO

Verificado y aprobado por:

YAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA
Coord: Ingeniero de Alimentos / Esp.
Líder Equipo de Supervision PAE

elaborado por:

WILMER CUBILLOS
Coord: Ingeniero de Alimentos / Esp.
OPERADOR: Consorcio Somos Florida

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

41782

INSTITUTO RAFAEL POMBO

SEDE A

ANEXO 1

41785

FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	INSTITUTO RAFAEL POMBO
FECHA	SEPTIEMBRE 30 DE 2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS:_ Refuerzo en procedimientos de limpieza y desinfección en superficies de TECHOS, según el plan de saneamiento Básico aprobado de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :
e realiza refuerzo de capacitación en el programa de **limpieza y desinfección de superficies: techos** el cual debe realizar pre alistamiento de materiales/ implementos: agua potable, detergente, hipoclorito de sodio, jeringa, escoba, balde. Frecuencia semanal: techos, el procedimiento - mezclar el detergente con el agua en un balde según lo establecido en la tabla de dosificación detergente, luego aplicar el detergente Frotar con escoba, o paño. - Preparar la solución de hipoclorito según las indicaciones dadas en la tabla de dosificación del hipoclorito. - Aplicar la solución desinfectante.-Enjuagar y dejar secar.
El personal manipulador debe realizar los procedimientos de acuerdo al plan de saneamiento Básico aprobado con la frecuencia establecida, registrar en los formatos para su seguimiento.

COMPROMISOS:
* Cumplimiento en limpieza y desinfección de las superficies de los TECHOS, llevar el registro para su seguimiento.

FIRMAS

cargo Heidy Yohana Rodas Auxiliar

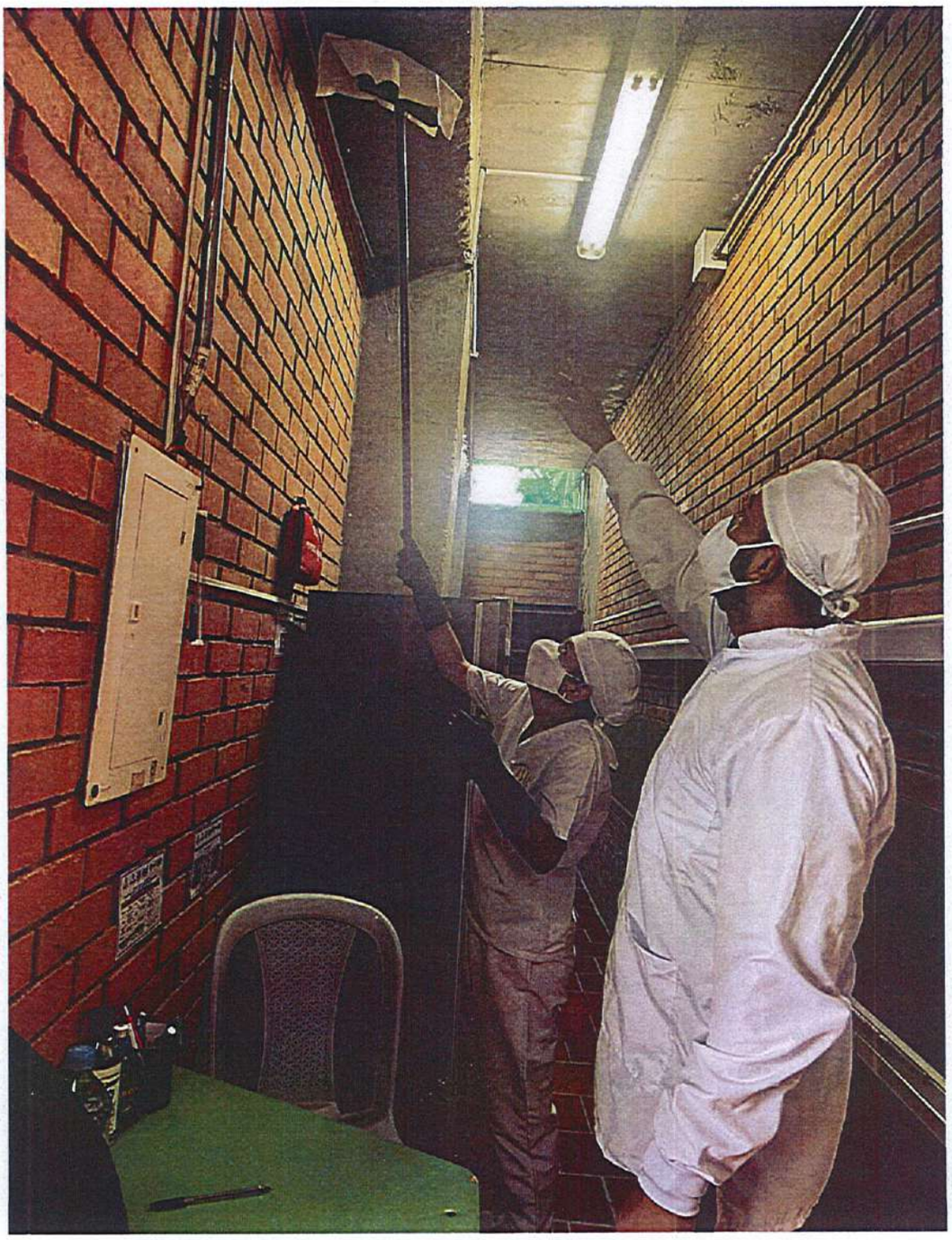
cargo

Capacitación realizada por :	Nombre Sergio Andrés Regal Bravo
	Cargo Supervisor

ANEXO 2

41784

EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACION



41785

HALLAZGOS TRANSPARENCIA POR SANTANDER RACION PREPARADA EN SITIO 21 DE AGOSTO- 20 DE SEPTIEMBRE DE 2025

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

41786

INSTITUTO COMUNITARIO MINCA – SEDE A – SEDE B INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS

ANEXO 3.

41787

FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Pag 1 de 2

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA SEDE A Y SEDE B- INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS
FECHA	SEPTIEMBRE 30 DE 2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS: Refuerzo en procedimientos de limpieza y desinfección en superficies de PAREDES, PISOS, según el plan de saneamiento Básico aprobado de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

e realiza refuerzo de capacitación en el programa de **limpieza y desinfección de superficies: paredes, pisos** el cual debe realizar pre alistamiento de materiales/ implementos: agua potable, detergente, hipoclorito de sodio, jeringa, escoba, balde. Frecuencia semanal: paredes, techos, el procedimiento - mezclar el detergente con el agua en un balde según lo establecido en la tabla de dosificación detergente, luego aplicar el detergente Frotar con escoba, o paño. - Preparar la solución de hipoclorito según las indicaciones dadas en la tabla de dosificación del hipoclorito. - Aplicar la solución desinfectante.-Enjuagar y dejar secar.

El personal manipulador debe realizar los procedimientos de acuerdo al plan de saneamiento Básico aprobado con la frecuencia establecida, registrar en los formatos para su seguimiento.

COMPROMISOS:

* Cumplimiento en limpieza y desinfección de las superficies como PAREDES, PISOS, llevar el registro para su seguimiento.

FIRMAS

cargo Arelis Pedroza manipuladora — Brizeida Cengel B. manipuladora

cargo _____ _____ _____

Capacitación realizada por :	Nombre	Sergio Andrés Rayo
	Cargo	Supervisor

ANEXO 4.

41788

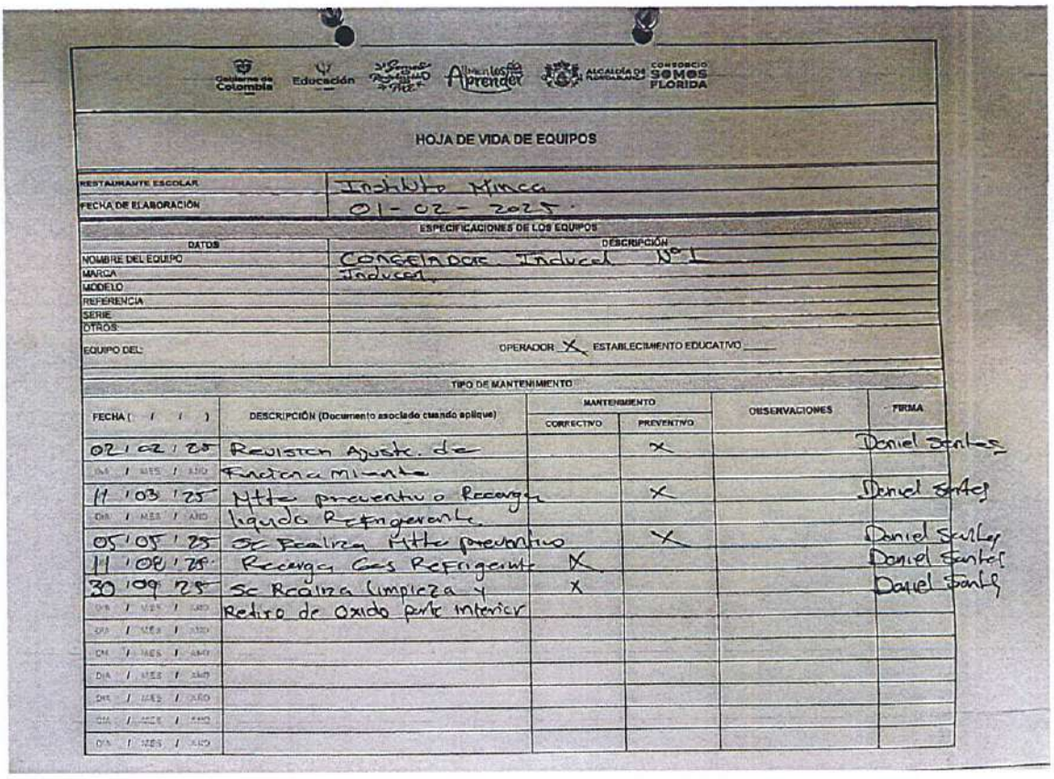
REGISTRO FOTOGRAFICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES



ANEXO 5

41789

SOPORTE DE MANTENIMIENTO



HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

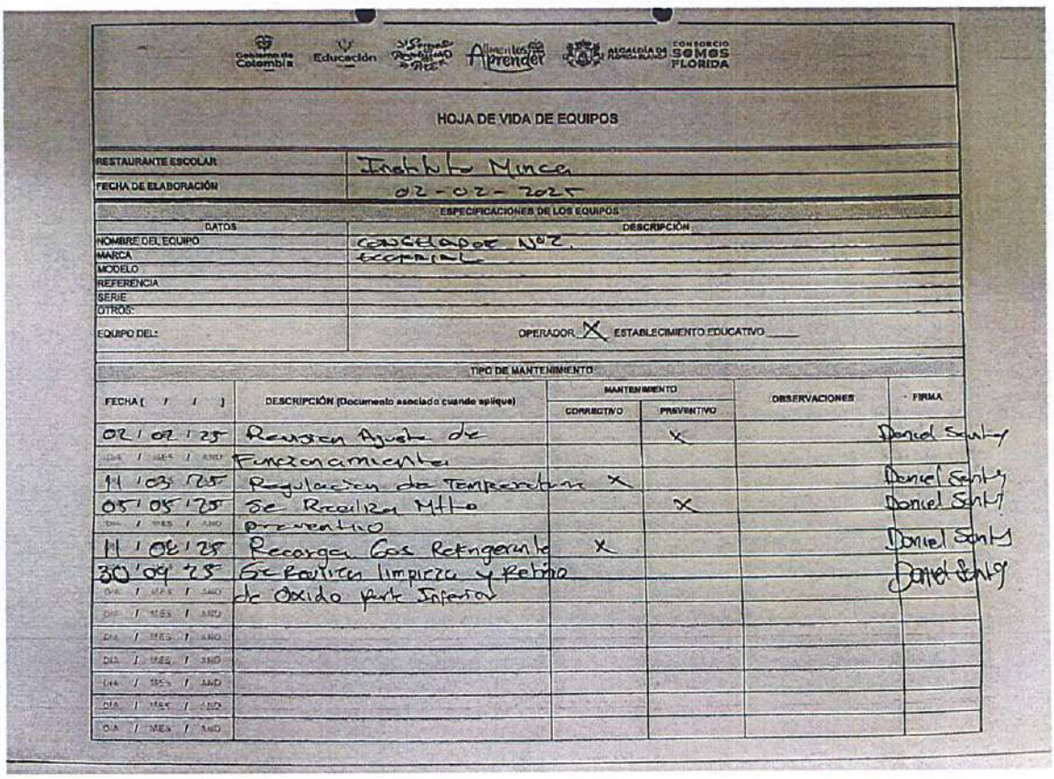
RESTAURANTE ESCOLAR	Instituto Minca
FECHA DE ELABORACIÓN	01-02-2025

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	CONGELADOR Inducol Nº1
MARCA	Inducol
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS	
EQUIPO DEL:	OPERADOR X ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ___

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (DIA / MES / AÑO)	DESCRIPCIÓN (Documento asociado cuando aplique)	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	OBSERVACIONES	FIRMA
02/02/25	Revision Ajuste de Funcionamiento		X		Daniel Santos
11/03/25	Mtto preventivo Recarga liquido Refrigerante		X		Daniel Santos
05/05/25	Se Realiza Mtto preventivo		X		Daniel Santos
11/08/25	Recarga Gas Refrigerante	X			Daniel Santos
30/09/25	Se Realiza limpieza y Retiro de Oxido parte interior	X			Daniel Santos



HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	Instituto Minca
FECHA DE ELABORACIÓN	02-02-2025

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	CONGELADOR Nº2.
MARCA	Ecomaral
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS	
EQUIPO DEL:	OPERADOR X ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ___

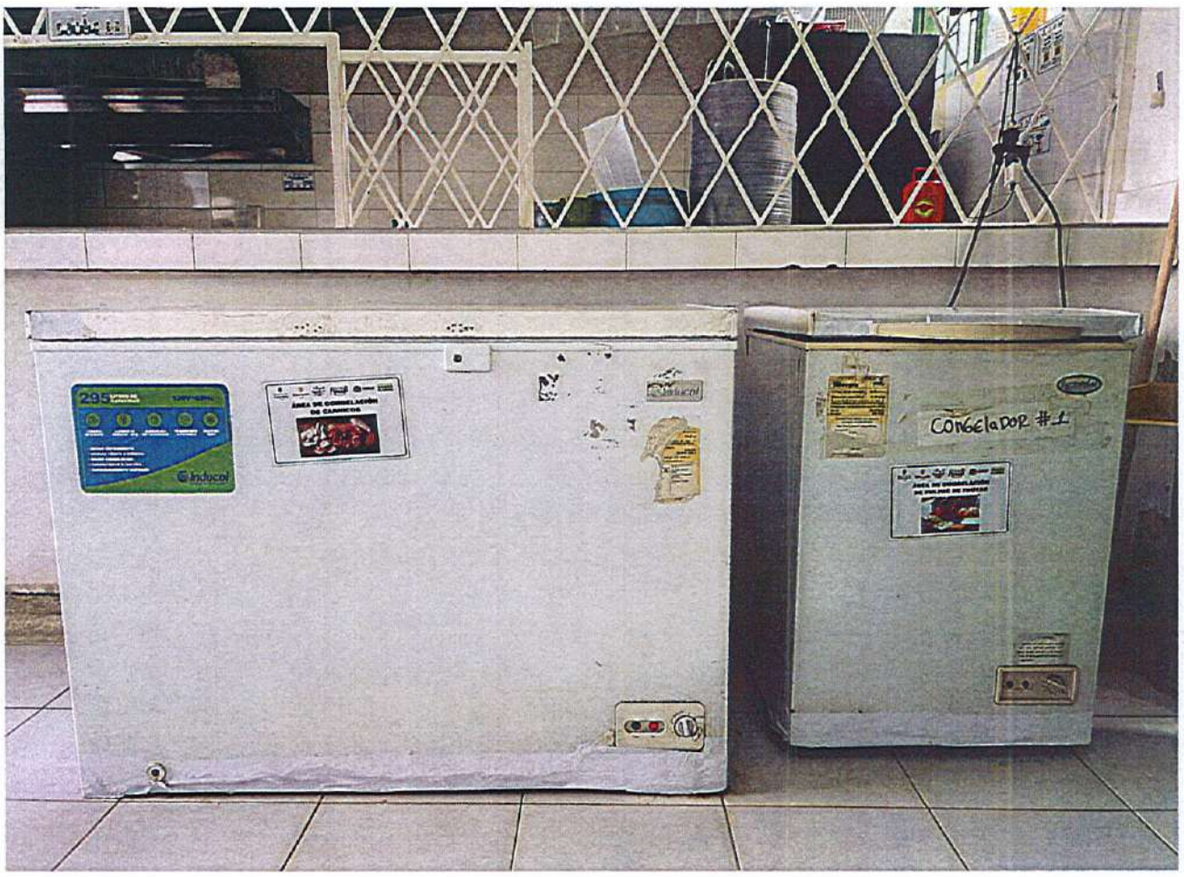
TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (DIA / MES / AÑO)	DESCRIPCIÓN (Documento asociado cuando aplique)	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	OBSERVACIONES	FIRMA
02/02/25	Revision Ajuste de Funcionamiento		X		Daniel Santos
11/03/25	Regulacion de Temperatura	X			Daniel Santos
05/05/25	Se Realiza Mtto preventivo		X		Daniel Santos
11/08/25	Recarga Gas Refrigerante	X			Daniel Santos
30/09/25	Se Realiza limpieza y Retiro de Oxido parte Interior				Daniel Santos

ANEXO 6.

41790

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CONGELADORES



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

41791

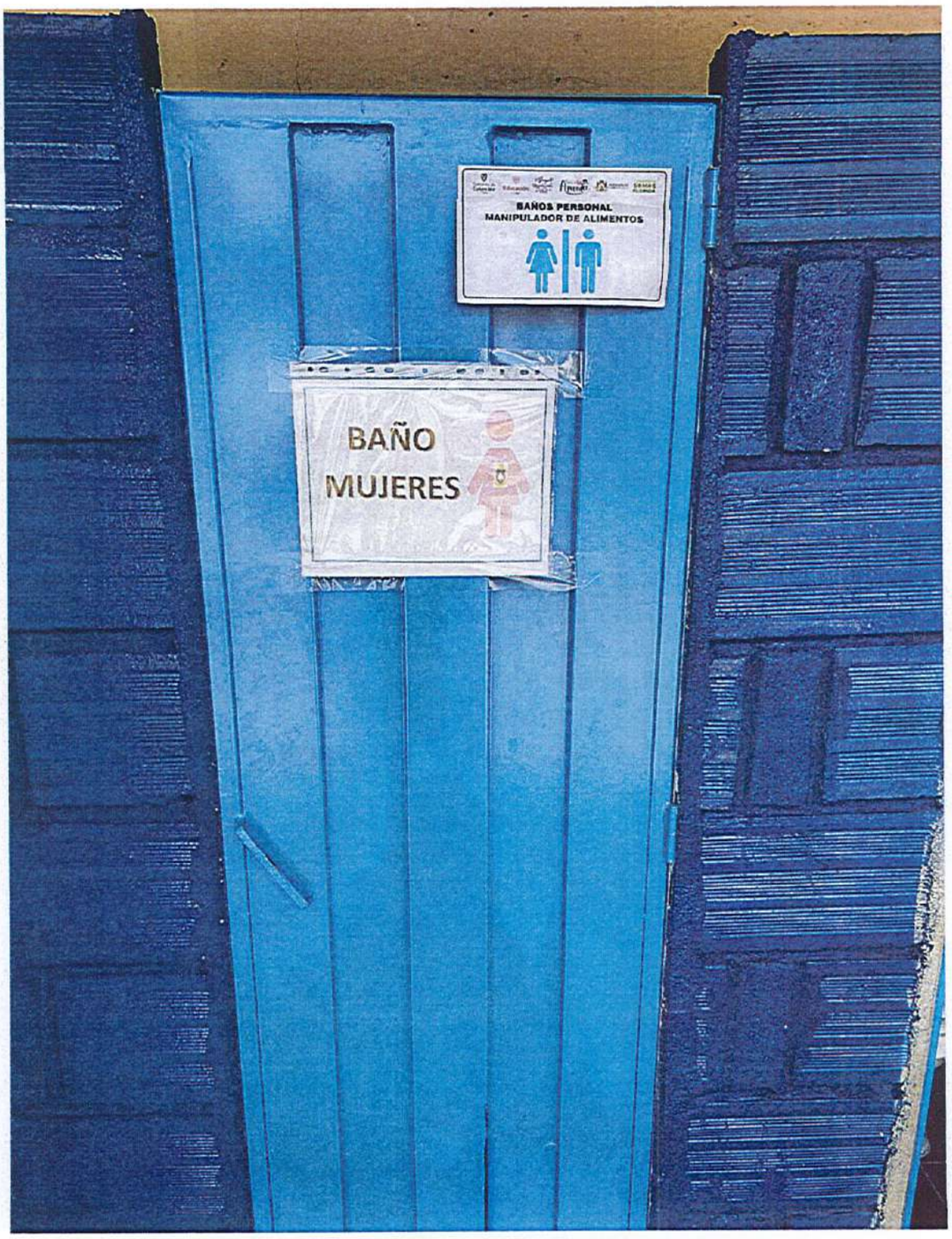
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA – SEDE C

INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE

41792

ANEXO 7.

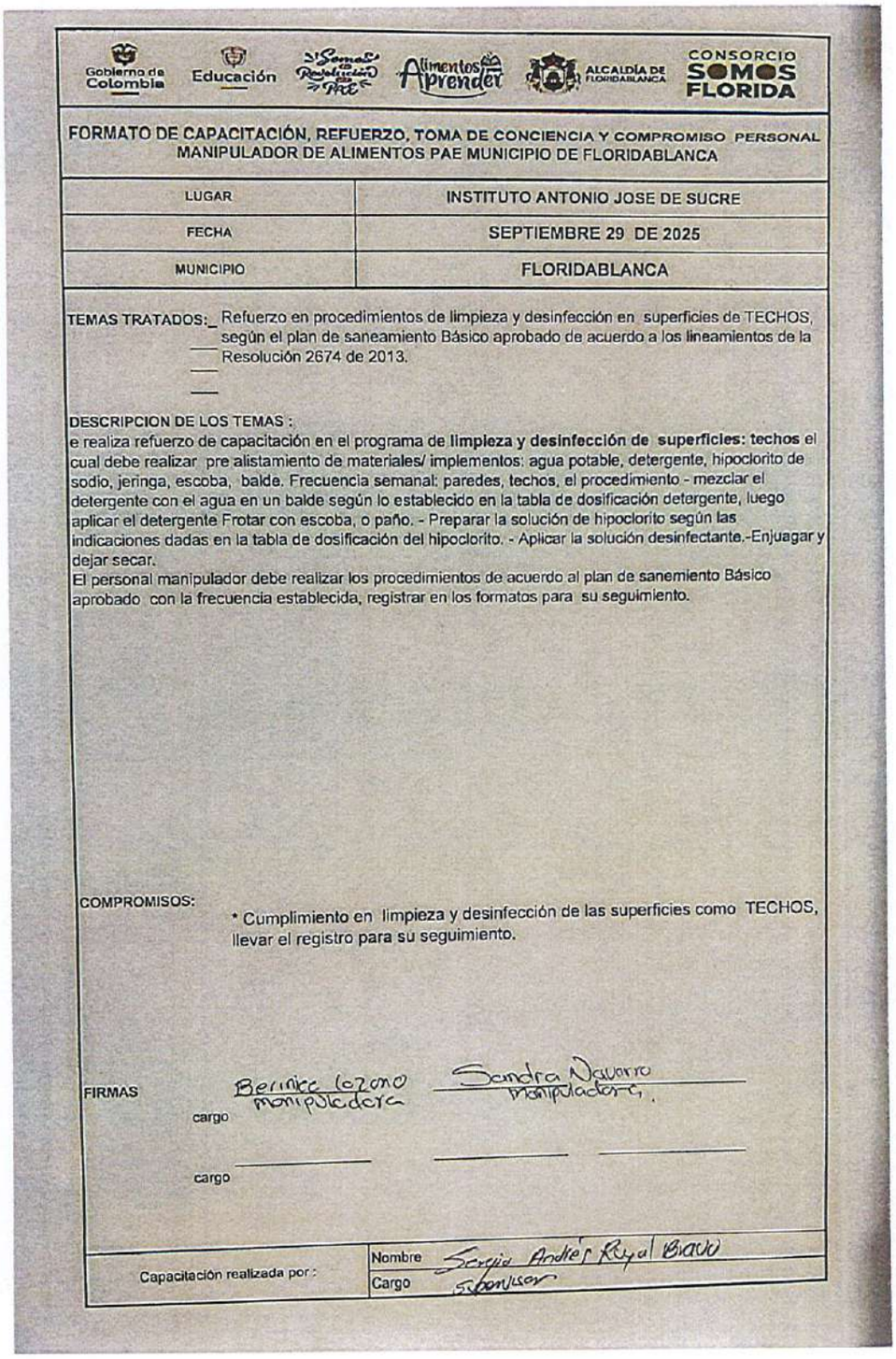
EVIDENCIA FOTOGRAFICA SEÑALIZACION DE BAÑO



41793

ANEXO 8.

FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE
FECHA	SEPTIEMBRE 29 DE 2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS:_ Refuerzo en procedimientos de limpieza y desinfección en superficies de TECHOS, según el plan de saneamiento Básico aprobado de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :
e realiza refuerzo de capacitación en el programa de **limpieza y desinfección de superficies: techos** el cual debe realizar pre alistamiento de materiales/ implementos: agua potable, detergente, hipoclorito de sodio, jeringa, escoba, balde. Frecuencia semanal: paredes, techos, el procedimiento - mezclar el detergente con el agua en un balde según lo establecido en la tabla de dosificación detergente, luego aplicar el detergente Frotar con escoba, o paño. - Preparar la solución de hipoclorito según las indicaciones dadas en la tabla de dosificación del hipoclorito. - Aplicar la solución desinfectante.-Enjuagar y dejar secar.
El personal manipulador debe realizar los procedimientos de acuerdo al plan de sanemiento Básico aprobado con la frecuencia establecida, registrar en los formatos para su seguimiento.

COMPROMISOS:
* Cumplimiento en limpieza y desinfección de las superficies como TECHOS, llevar el registro para su seguimiento.

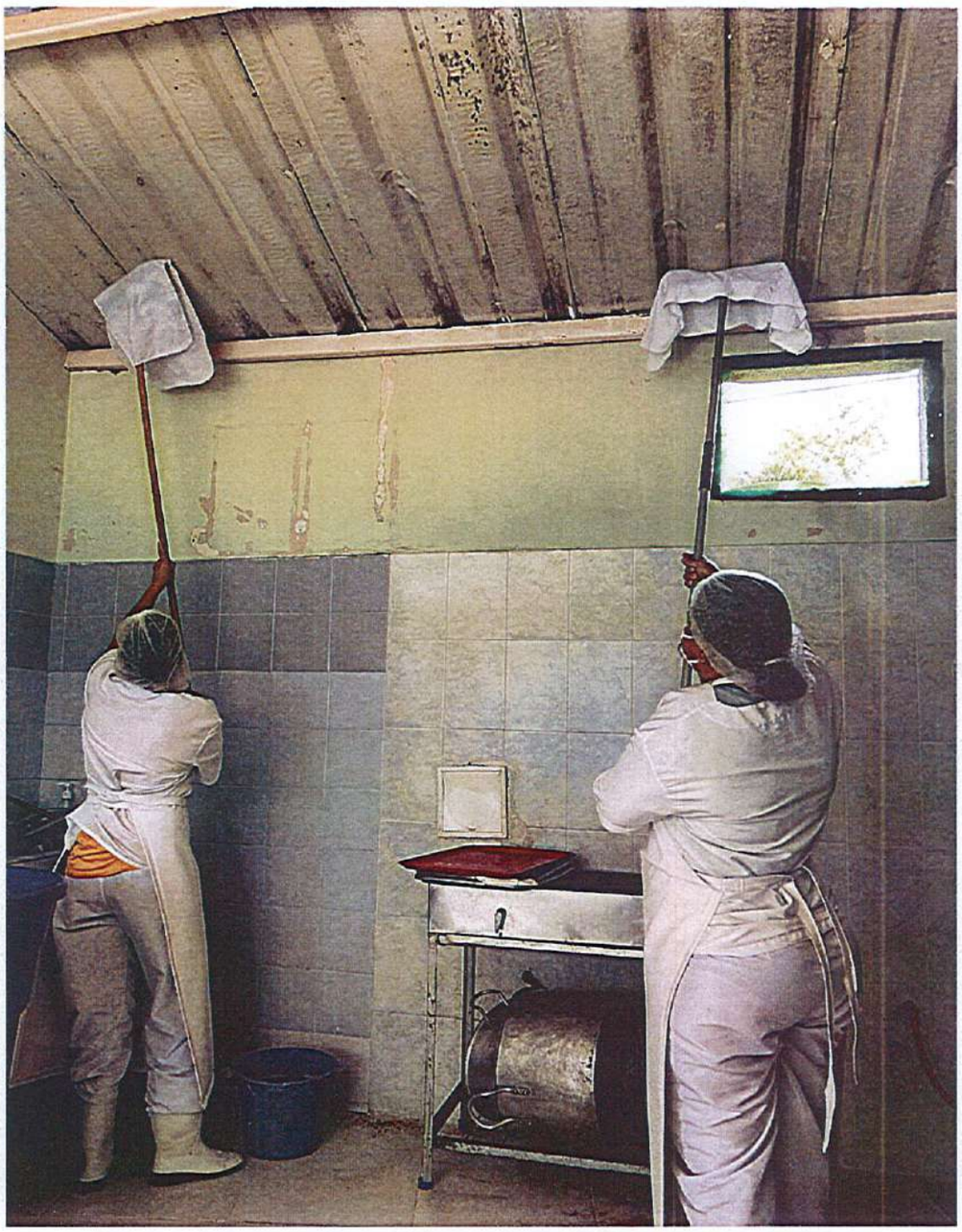
FIRMAS
Bernice Lozano — manipuladora — cargo
Sandra Navarro — manipuladora
cargo

Capacitación realizada por :	Nombre Sergio Andres Royal Bravo
	Cargo Sistemas

41794

ANEXO 9.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CAPACITACION A SUPERFICIES



41795

ANEXO 10.

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Antonio José Sucre.

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
30 / 09 / 2025	Resane y pintura	X		Se realizo resane de grietas	
DIA / MES / AÑO	Paredes			de paredes y se realiza	
DIA / MES / AÑO				pintura.	
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					

41796

ANEXO 11.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA MANTENIMIENTO DE PINTURA DE PAREDES



41797

COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO SEDE B- INSTITUTO JUAN PABLO I

41798

ANEXO 12

FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	INSTITUTO JUAN PABLO I
FECHA	SEPTIEMBRE 29 DE 2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS: Refuerzo en procedimientos de limpieza y desinfección en superficies de TECHOS, PAREDES, según el plan de saneamiento Básico aprobado de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :
e realiza refuerzo de capacitación en el programa de **limpieza y desinfección de superficies: techos,paredes,** el cual debe realizar pre alistamiento de materiales/ implementos: agua potable, detergente, hipoclorito de sodio, jeringa, escoba, balde. Frecuencia semanal: paredes, techos, el procedimiento - mezclar el detergente con el agua en un balde según lo establecido en la tabla de dosificación detergente, luego aplicar el detergente Frotar con escoba, o paño. - Preparar la solución de hipoclorito según las indicaciones dadas en la tabla de dosificación del hipoclorito. - Aplicar la solución desinfectante.-Enjuagar y dejar secar.
El personal manipulador debe realizar los procedimientos de acuerdo al plan de saneamiento Básico aprobado con la frecuencia establecida, registrar en los formatos para su seguimiento.

COMPROMISOS:

* Cumplimiento en limpieza y desinfección de las superficies como TECHOS, PAREDES, llevar el registro para su seguimiento.

FIRMAS

Yajaira Gutierrez — Darlin Bayuelo
cargo Manipuladora — manipuladora

cargo

Capacitación realizada por :	Nombre SERGIO ARTEAGA
	Cargo SUPERVISOR LOGISTICO

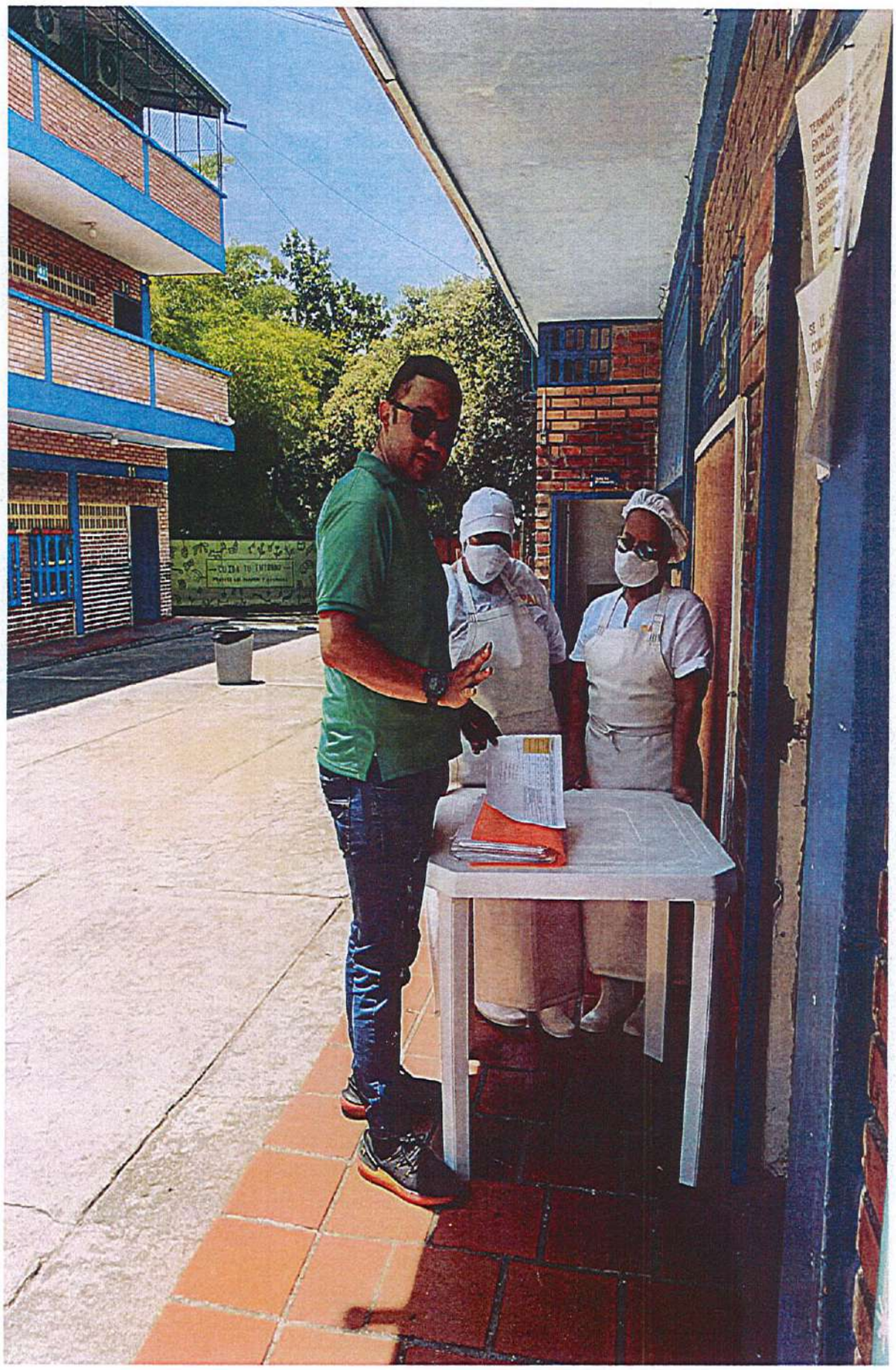
Escaneado con CamScanner

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

47799

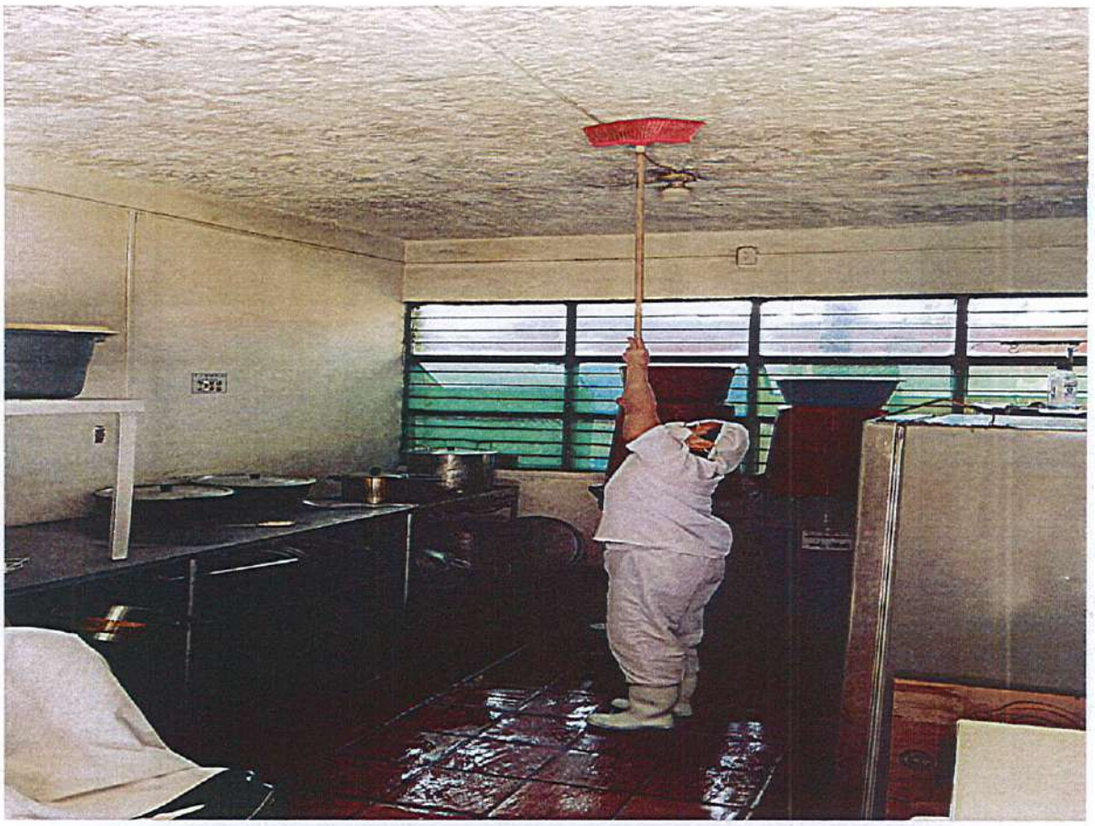
ANEXO 13

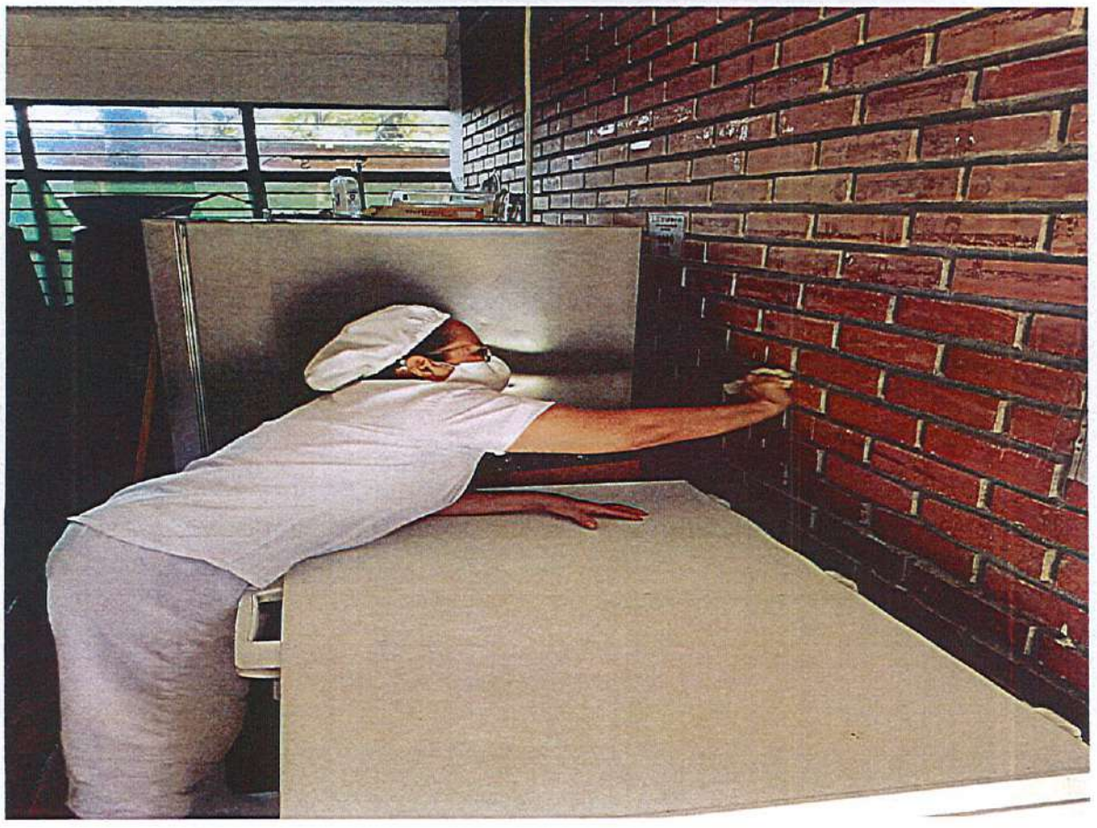
EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACION



41800

EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACION





SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Juan Pablo primero Sede B

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
29 / 09 / 2025	sifon de lavaplatos	X		Se realiza el cambio de la rejilla para evitar taponamientos	Victor G
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					

ANEXO 14

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

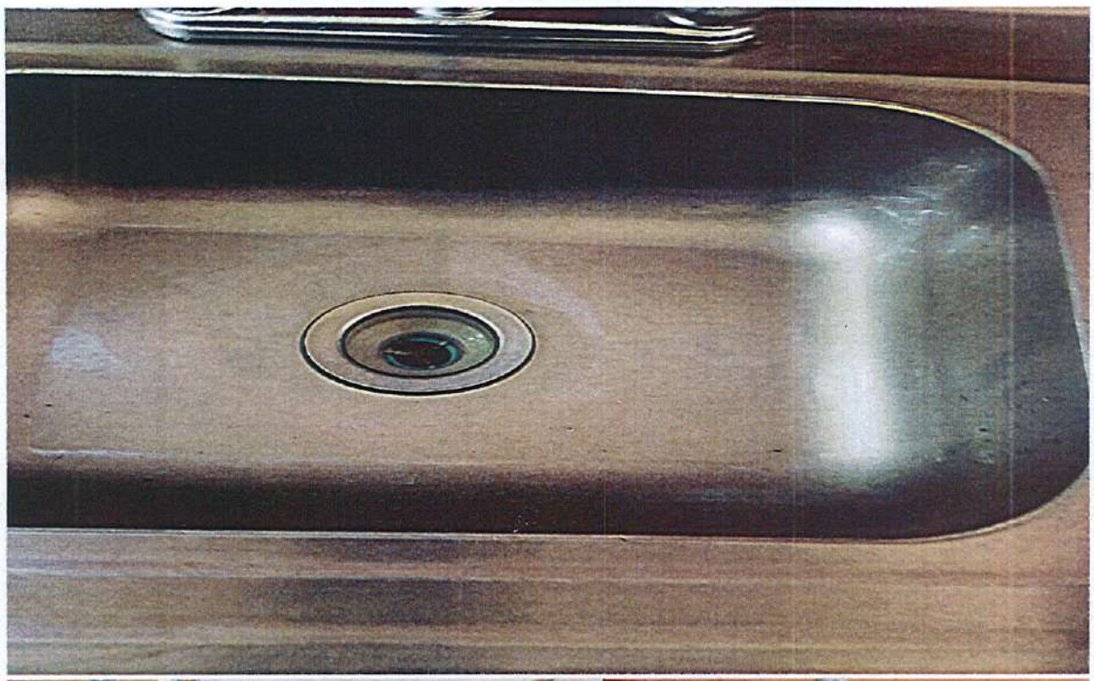
4801

Escaneado con CamScanner

41802

ANEXO 15

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEL MANTENIMIENTO REALIZADO





41803

ANEXO 16

ACTA DE ENTREGA DE MENAJE EN COMODATO A LA INSTITUCION

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 ____ PM ____ APS ____ TOTAL
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:	1049261495	CEDULA:	38235030
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	Supervisor.	CARGO:	Coordinadora Sede B
	RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA

Escaneado con CamScanner

41804

ANEXO 16

ACTA DE ENTREGA DE MENAJE EN COMODATO A LA INSTITUCION

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___ PM___ APS___ TOTAL
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:	1049261487	CEDULA:	38235030
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	Supervisor.	CARGO:	Coordinadora Sede B
	RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA

Escaneado con CamScanner

ANEXO 17

41805

EVICENCIA FOTOGRAFICA DEL CONGELADOR ENTREGADO



ANEXO 18

41806

CRONOGRAMA DE HABITOS SALUDABLES

CRONOGRAMA DE HABITOS DE ALIMENTACIÓN Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

VIGENCIA 2026

N	INSTITUCION	SEDE EDUCATIVA	UBICACIÓN	BENEFICIARIOS PAE	PERIODO DE EJECUCIÓN
1	INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MIXTRAL	SEDE A	URBANO	329	FEBRERO DE 2026
2	INSTITUTO SAN BERNARDO	SEDE BELENCITO	URBANO	107	FEBRERO DE 2026
3	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	INSTITUTO LOS CAUCHOS	RURAL	96	MARZO DE 2026
4	COLGIO GONZALES JIMENEZ NAVAS	HUMBERTO GOMEZ NIGRINIZ	URBANO	162	MARZO DE 2026
5	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE	CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	URBANO	294	ABRIL DE 2026
6	COLEGIO GONZALEZ JIMENES NAVAS	GARCIA ECHEVERRY	URBANO	49	ABRIL DE 2026
7	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	CASIANO BAJO	RURAL	33	MAYO DE 2026
8	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN	URBANO	150	MAYO DE 2026
9	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	SEDE A	URBANO	511	MAYO DE 2026
10	COLEGIO VICENTE AZUERO	SDE JUAN PABLO 1	URBANO	497	JUNIO DE 2026
11	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	SEDE GUAYANAS	RURAL	6	JUNIO DE 2026
12	COLEGIO JOSE ELIAS PUYANA	SEDE A	URBANO	243	JULIO DE 2026
13	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	SEDE DOMINGO SABIO	URBANO	363	JULIO DE 2026
14	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	SEDE PALMERAS	RURAL	16	JULIO DE 2026
15	COLEGIO TECNICO MICROEMPRSARIAL EL CARMEN	INSTITUTO JOSE A MORALES	URBANO	359	AGOSTO DE 2026
16	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	SEDE EL PROGRESO	URBANO	349	AGOSTO DE 2026
17	INSTITUTO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	URBANO	83	SEPTIEMBRE DE 2026
18	COLEGIO TECNICO MICROEMPRSARIAL EL CARMEN	SEDE VILLA LUZ	URBANO	205	SEPTIEMBRE DE 2026
19	COLEGIO VICENTE AZUERO	INSTITUTO ANDRES BELLO SEDE C	URBANO	367	OCTUBRE DE 2026
20	INSTITUTUTO JOSE ANTONIO GALAN	MARY LUNA SANTOS	URBANO	660	OCTUBRE DE 2026
21	INSTITUTO MINCA	INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	URBANO	170	NOVIEMBRE DE 2026
22	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	SEDE LAS VILLAS	URBANO	172	NOVIEMBRE DE 2026
	TOTAL COBERTURA ATENDER			5221	28.8%

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

41807

HALLAZGOS TRANSPARENCIA POR SANTANDER RACION INDUSTRIALIZADA 21 DE AGOSTO- 20 DE SEPTIEMBRE DE 2025

41808

HALLAZGOS VISITAS DE TRANSPARENCIA POR SANTANDER
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS-CCT PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
SEMANA DE SUPERVISIÓN:	DEL 21 DE AGOSTO AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025

PLAN DE MEJORA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	No. ITEM	ITEMS NO CUMPLIMENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
RAFAEL POMBO	RAFAEL POMBO	RI - RACION INDUSTRIALIZADA	8/22/2025	98.00%	BUENO	3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias.	Techos manchados	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. El operador realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador para mantener los techos limpios enfatizando el programa de limpieza y desinfección de áreas y superficies. Se anexa formato de capacitación al personal manipulador y evicencia fotográfica de la capacitación.	ANEXO 1.FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANEXO 2.EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA SEDE A Y SEDE B INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	RPS - ALMUERZO	8/29/2025	95.00%	BUENO	3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias	Techos manchados	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. El operador realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador para mantener los techos limpios enfatizando el programa de limpieza y desinfección de áreas y superficies. Se anexa formato de capacitación al personal manipulador y evicencia fotográfica de la capacitación.	ANEXO 3.FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANEXO 4.EVIDENCIA FOTOGRAFICA	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para mantener condiciones higiénico sanitarias	Pisos desgastados	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. El operador realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador para mantener los pisos limpios enfatizando el programa de limpieza y desinfección de áreas y superficies. Se anexa formato de capacitación al personal manipulador y evicencia fotográfica de la capacitación.	ANEXO 3.FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANEXO 4.EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						58	Las instalaciones y/o los enseres se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	Los dos congeladores están bastante oxidados	El operador realizó mantenimiento de pintura a los congeladores. Se anexa soporte de mantenimiento y evicencia fotográfica de congeladores.	ANEXO 5.SOPORTE DE MANTENIMIENTO ANEXO 6.EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CONGELADORES	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	MINCA SEDE C INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	RPS-COMPLEMENTO AM/PM	9/8/2025	96.00%	BUENO	2	El personal manipulador tiene acceso a servicios sanitarios, diferentes a los utilizados por los beneficiarios PAE y se evidencia dotación de los elementos de higiene personal entregada por el operador (jabón desinfectante, elementos descartables, papel higiénico y paceleras).	No tiene baño	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. El operador mantiene señalización del área, ya que el personal manipulador utiliza los servicios sanitarios compartidos con la sede educativa . Se anexa evidencia fotográfica de señalización del área de los Baños.	ANEXO 7. EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE SEÑALIZACION SERVICIO SANITARIO	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias	Techos manchados	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Entidad Territorial. El operador realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador para mantener los techos limpios enfatizando el programa de limpieza y desinfección de áreas y superficies. Se anexa formato de capacitación al personal manipulador y evidencia fotográfica de la capacitación.	ANEXO 8.FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANEXO 9.EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Pueden en buen estado y limpias	Paredes con pintura averiadas	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Enticad Territorial. Realizaron mantenimiento de pintura a paredes. Se anexa soporte de mantenimiento y evicencia fotográfica de paredes pintadas .	ANEXO 10. SOPORTE DE MANTENIMIENTO ANEXO 11.EVIDENCIA FOTOGRAFICA PAREDES PINTADAS.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
VICENTE AZUERO	VICENTE AZUERO SEDE B - INSTITUTO JUAN PABLO I	RPS-COMPLEMENTO AM/PM	9/18/2025	92.00%	ACEPTABLE	3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias.	Techos porosos que dificultan la limpieza	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Enticad Territorial. El operador realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador para mantener techos limpios enfatizando el programa de limpieza y desinfección de áreas y superficie. Se anexa formato de capacitación al personal manipulador y evicencia fotográfica de la capacitación.	ANEXO 12.FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANEXO 13. EVIDENCIA FOTOGRAFICA	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Pueden en buen estado y limpias	Paredes con salitre a la vista	Lo concerniente a Infraestructura y adecuaciones corresponde a la Enticad Territorial. El operador realiza refuerzo de capacitación al personal manipulador para mantener las paredes limpias enfatizando el programa de limpieza y desinfección de áreas y superficies. Se anexa formato y evicencia fotográfica de la capacitación.	ANEXO 12. FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANEXO 13. EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						9	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	El sifon del lavaplatos no tiene rejilla	El operador realizó instalación de sifón del lavaplatos. Se anexa soporte de mantenimiento y evicencia fotográfica de sifón de lavaplatos	ANEXO 14. SOPORTE DE MANTENIMIENTO ANEXO 15. EVIDENCIA FOTOGRAFICA MANTENIMIENTO SIFÓN DE LAVAPLATOS.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						13	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de cada uno, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	Contaminacion cruzada almacenan en el mismo estante pulpa de fruta y carnes	El operador realizó entrega de otro congelador para almacenamiento, evitar la contaminación cruzada, quedando en adelante un congelador para almacenamiento de cárnicos y otro para almacenamiento de pulpas.	ANEXO 16. ACTA DE ENTREGA DE MENAJE ANEXO 17. EVIDENCIA FOTOGRAFICA CONGELADOR ENTREGADO.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO
						78	En el comedor escolar se promocionan practicas asociadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	Se realizará en junio de 2026	El operador implementó metodologías de capacitación orientadas a la promoción de Hábitos Saludables, para la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Floridablanca, durante la vigencia del contrato de suministro, se presentó desde la etapa de alistamiento las estrategias y cronograma por vigencia de ejecución. Para la sede educativa INSTITUTO JUAN PABLO I, corresponde la actividad educativa en Buenos Hábitos Saludables para el mes de junio 2026. Se anexa cronograma de hábitos de alimentación y estilos saludables vigencia 2026.	ANEXO 18. CRONOGRAMA DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN Y ESTILOS SALUDABLES VIGENCIA 2026.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN ANEXOS SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO

Verificado y aprobado por:

KAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA
Coord: Ingeniero de Alimentos / Esp.
Lider Equipo de Supervision PAE

Elaborado por:

WILMER CUBILLOS
Coord: Ingeniero de Alimentos / Esp.
OPERADOR Consorcio Somos Florida

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

41809

INSTITUTO RAFAEL POMBO

SEDE A

ANEXO 1

4180

FORMATO DE CAPACITACION, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FORMATO DE CAPACITACIÓN, REFUERZO, TOMA DE CONCIENCIA Y COMPROMISO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

LUGAR	INSTITUTO RAFAEL POMBO
FECHA	SEPTIEMBRE 30 DE 2025
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

TEMAS TRATADOS:_ Refuerzo en procedimientos de limpieza y desinfección en superficies de TECHOS, según el plan de saneamiento Básico aprobado de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS :

e realiza refuerzo de capacitación en el programa de **limpieza y desinfección de superficies: techos** el cual debe realizar pre alistamiento de materiales/ implementos: agua potable, detergente, hipoclorito de sodio, jeringa, escoba, balde. Frecuencia semanal: techos, el procedimiento - mezclar el detergente con el agua en un balde según lo establecido en la tabla de dosificación detergente, luego aplicar el detergente Frotar con escoba, o paño. - Preparar la solución de hipoclorito según las indicaciones dadas en la tabla de dosificación del hipoclorito. - Aplicar la solución desinfectante.-Enjuagar y dejar secar.
El personal manipulador debe realizar los procedimientos de acuerdo al plan de saneamiento Básico aprobado con la frecuencia establecida, registrar en los formatos para su seguimiento.

COMPROMISOS:

* Cumplimiento en limpieza y desinfección de las superficies de los TECHOS, llevar el registro para su seguimiento.

FIRMAS

cargo Manipuladora

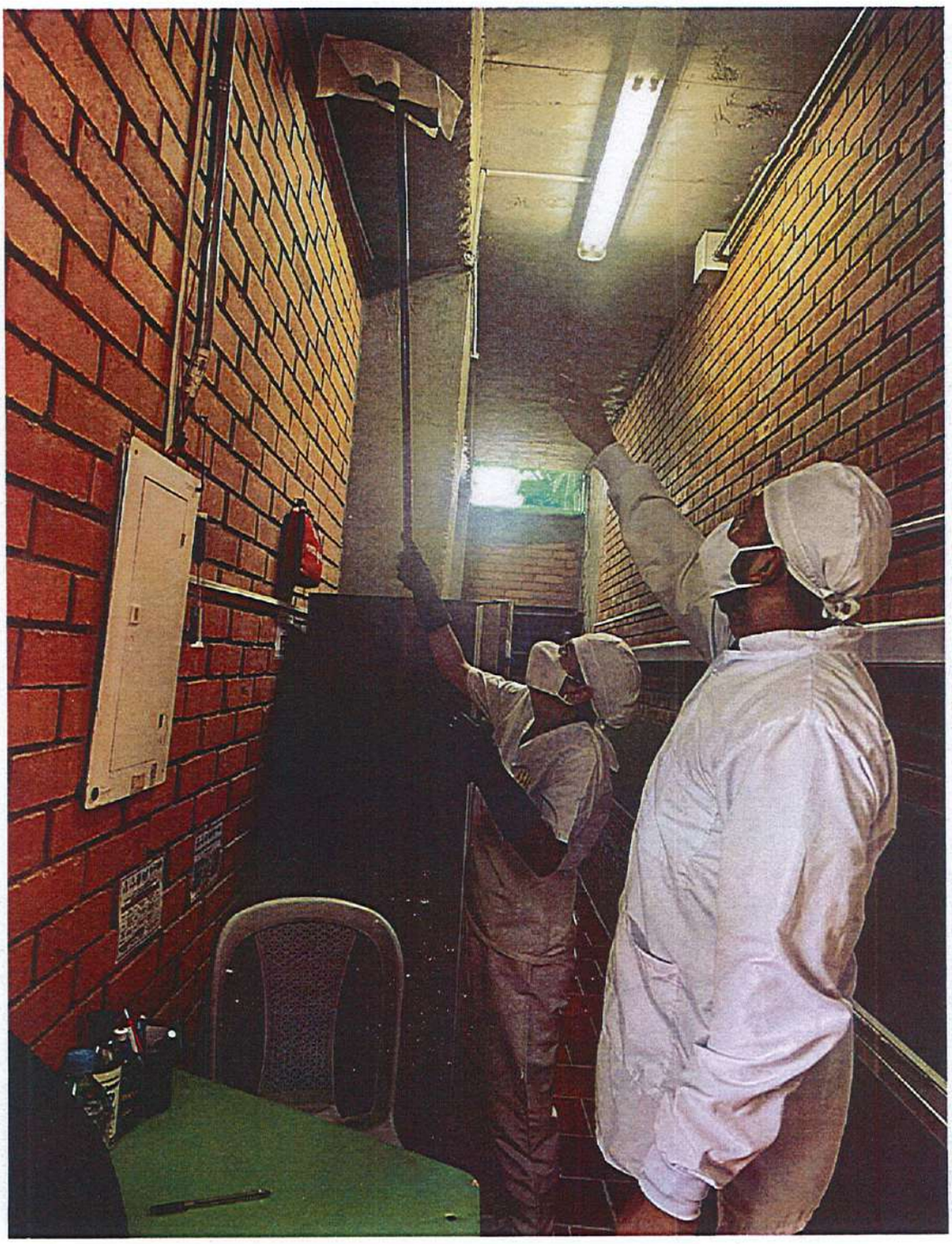
cargo

Capacitación realizada por :	Nombre	Sergio Andrés Royal Bravo
	Cargo	Supervisor

ANEXO 2

4181

EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACION



41812

ANEXO 37

Consorcio Somos Florida

Gmail

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

4813

Fwd: Denuncia robo de alimentos de los niños Pae

2 messages

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co> Thu, Sep 18, 2025 at 4:37 PM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

---------- Forwarded message ---------
De: **Jose Fernando Sanchez** <alcalde@floridablanca.gov.co>
Date: jue, 18 sept 2025 a la(s) 4:33 p.m.
Subject: Fwd: Denuncia robo de alimentos de los niños Pae
To: Diego Fernando Jaimes Porras <sec.educacion@floridablanca.gov.co>, Secretaria de Educación <educacion@floridablanca.gov.co>, PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Envío para su conocimiento y fines pertinentes

Gracias

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

José Fernando Sánchez Carvajal
Alcalde
Calle 5 No. 8 – 25 Casco Urbano
Floridablanca – Santander
Teléfono: (+57) 607 691 1050 + Ext. 1000

---------- Forwarded message ---------
De: **jhon gonzalez** <brayanjj123456@gmail.com>
Date: jue, 18 sept 2025 a la(s) 4:03 p.m.
Subject: Denuncia robo de alimentos de los niños Pae
To: alcalde@floridablanca.gov.co <alcalde@floridablanca.gov.co>
Cc: educacion@floridablanca.gov.co <educacion@floridablanca.gov.co>

Buenas tardes

Quiero hacer una denuncia de forma Anónima:

Denuncio a las señoras YOLANDA RINCÓN, y NURY LANDAZABAL; ellas trabajan cocinando para los niños, en la vereda Helechales, frente al Cerro del Santísimo.

Colegio: ecologico, ubicado frente al cerro del santisimo.

Yo las he visto "Robandose" los alimentos de los niños: se los llevan para sus casas, en los bolsos.

Espero pronto puedan hacer algo al respecto.
Deberian venir y hacer una inspeccion.

Esta situación NO puede seguir continuar sucediendo.

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

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

4814

--

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

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Thu, Sep 25, 2025 at 12:57 PM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>
Cc: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Floridablanca 25 de septiembre 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 DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026".***

Asunto: Respuesta SPQR – Denuncia robo alimentos de los niños del PAE sede Helechales Colegio Ecológico de Floridablanca.

Cordial saludo;

Por medio de la presente adjunto malla de respuesta y soportes del plan de acción y mejora correspondientes a la SPQR recibida vía correo electrónico con asunto " *Denuncia robo de alimentos de los niños PAE*", sede educativa Helechales del Colegio Ecológico de Floridablanca.

Se adjunta, Oficio, malla, y soportes anexos.

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

--

4181S

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

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Thu, Sep 25, 2025 at 12:57 PM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>
Cc: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Floridablanca 25 de septiembre 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 DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026".

Asunto: Respuesta SPQR – Denuncia robo alimentos de los niños del PAE sede Helechales Colegio Ecológico de Floridablanca.

Cordial saludo;

Por medio de la presente adjunto malla de respuesta y soportes del plan de acción y mejora correspondientes a la SPQR recibida vía correo electrónico con asunto " *Denuncia robo de alimentos de los niños PAE*", sede educativa Helechales del Colegio Ecológico de Floridablanca.

Se adjunta, Oficio, malla, y soportes anexos.

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

[Quoted text hidden]

4186

3 attachments

OFICIO RESPUESTA QUEJA SEDE HELECHALES.pdf
226K

SPQR - SEDE HELECHALES.xlsx
146K

ANEXOS SPQR SEDE HELECHALES.pdf
1634K

CONSORCIO
SOMOS
FLORIDA

4187

Floridablanca 25 de septiembre 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 DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026".

Asunto: Respuesta SPQR – Denuncia robo alimentos de los niños del PAE sede Helechales Colegio Ecológico de Floridablanca.

Cordial saludo;

Por medio de la presente adjunto malla de respuesta y soportes del plan de acción y mejora correspondientes a la SPQR recibida vía correo electrónico con asunto " *Denuncia robo de alimentos de los niños PAE*", sede educativa Helechales del Colegio Ecológico de Floridablanca.

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Gobierno de Colombia | Educación | Programa de Alimentación Escolar PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

FECHA DE RECEPCIÓN	CANAL DE RECEPCIÓN	NOMBRE DE LA PERSONA QUE INTERPONE LA PQR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE PQR	DESCRIPCIÓN DE LA PQR	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL P.A.I. DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO SPORS	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Retroalimentación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO SPORS
9/18/2025	CORREO ELECTRONIC DEL PAEFLORIDABLANCA2024@GMAIL.COM	SIN IDENTIFICAR ANONIMO	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	SEDE HELECHALES	DENUNCIA ROBO DE ALIMENTOS DE LOS NIÑOS DEL PAE	Queja recibida Mediante correo electronico de equipo de supervisión PAE el dia 18 de septiembre de 2025 con asunto " Denuncia robo de alimentos de los niños del PAE" donde describe; " Buenas tardes Quiero hacer una denuncia de forma anonima: Denuncio a las señoras YOLANDA RINCON, Y NURY LANDAZABAL; ellas trabajan cocinando para los niños, en la vereda Helechales, frente al santisimo. Colegio Ecologico, ubicado frente al cerro del santisimo. yo las he visto, " Robandose" los alimentos de los niños; se los llevan para sus casas, en los bolsos. Espero pronto puedan hacer algo al respecto Deberia venir y hacer una inspección Esta situación NO puede seguir continuar sucediendo"	Tan pronto se recibió la queja se procedió a programar una reunión en conjunto con la coordinadora y docente representante de la sede educativa Helechales, el supervisor del contrato de vigilancia, coordinación, supervisión y personal manipulador de la sede educativa del Operador del programa PAE. La reunión se realizo el dia 25 de septiembre de 2025 en las instalaciones de la sede educativa Helechales, donde se inició con la socialización de la queja recibida, se indago sobre la misma, se identifico que una de las señoras mencionadas en la queja, la señora YOLANDA RINCON, no es manipuladora de alimentos del restaurante escolar helechales, actualmente es manipuladora de la sede rural la judia, y fue manipuladora en esta sede pero en el año 2024, y durante esta vigencia no ha ingresado al restaurante escolar de la sede Helechales. La coordinadora y docente de la sede Educativa, manifiestan que durante la vigencia 2025 no se han presentado novedades o incidentes que manifiesten una presunta salida o robo de alimentos del restaurante escolar por parte del personal manipulador, igualmente el personal de vigilancia manifiesta que siempre se revisan los bolsos del personal y no se tiene evidencias de fugas de alimentos ya que todo se anota y queda registrado en la bitácora de vigilancia. Sin embargo se establece esta queja como una alerta para reforzar todos los procesos de seguridad y cumplimiento de las funciones de cada uno de los funcionarios que laboran en la sede educativa, por lo tanto en conjunto se establecen un protocolo de ingreso y salida de personal a la sede educativa entre otros procedimientos que garanticen la seguridad tanto de los alimentos del programa PAE como la atención el servicio y malos entendidos con la misma comunidad. Se firma por parte de todos los participantes el compromiso de ejecutar y hacer seguimiento y control a los acuerdos establecidos.	Se adjunta ANEXO 01 REGISTRO FOTOGRAFICO DE REUNIÓN REALIZADA EN LA SEDE RURAL HELECHALES (Coordinadora y docente de la sede Educativa, coordinador contrato de vigilancia, coordinación y supervisión Operador PAE, personal manipulador alimentos) ANEXO 02 ACTA DE REUNIÓN, IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE INGRESO Y SALIDA DE PERSONAL Y ACUERDOS DE CONTROL Y VIGILANCIA ANEXO 03 PROTOCOLOS DE INGRESO Y SALIDA DE PERSONAL Y ACUERDOS DE CONTROL Y VIGILANCIA ESTABLECIDOS.	CUMPLIDO	CERRADO	NINGUNO	CUMPLIDO SEGÚN LOS ANEXO SOPORTADOS	NINGUNO	CERRADO

Verificado y aprobado

JAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA
Coord: Ingeniero de Alimentos / Esp.
Equipo de Supervision PAE

elaborado por.

WILMER CUBILLOS
Coord: Ingeniero de Alimentos / Esp.
OPERADOR: Consorcio Supérlogística Floridablanca 1024

41819

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	ACTA DE REUNIÓN PARA ATENCIÓN DE SPQR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	

DATOS BÁSICOS			
FECHA DE REUNIÓN:	25 DE SEPTIEMBRE DE 2025.	HORA:	7:00 AM
LUGAR:	SEDE EDUCATIVA HELECHALES COLEGIO ECOLOGICO - VDA HELECHALES		

OBJETIVO DE LA REUNIÓN:	SEGUIMIENTO, VERIFICACION Y ACLARACIÓN SPQR RECIBIDA "DENUNCIA ROBO DE ALIMENTOS DE LOS NIÑOS PAE' SEDE EDUCATIVA RURAL HELECHALES.

DESARROLLO DE LOS TEMAS TRATADOS

SE DA LA BIENVENIDA A LOS PARTICIPANTES DE ESTA REUNIÓN, SE INFORMA QUE EL DÍA 18 DE SEPTIEMBRE SE RECIBIO POR MEDIO DE CORREO ELECTRONICO UNA QUEJA MANIFESTANDO PRESUNTO "ROBO DE ALIMENTOS DE LOS NIÑOS CORRESPONDIENTE EN LA SEDE RURAL HELECHALES.

LA DENUNCIA SE REALIZA DE FORMA ANONIMA MEDIANTE EL CORREO ELECTRONICO brayanJJ12345678@gmail.com DONDE MANIFIESTAN QUE:

" Denuncio a las señoras YOLANDA RINCON, Y NURY LANDAZABAL: ELLAS TRABAJAN COCINANDO PARA LOS NIÑOS, EN LA VEREDA HELECHALES FRENTE AL CANTIDIMO. COLEGIO ECOLOGICO, YO LAS HE VISTO "ROBANDOSE" LOS ALIMENTOS DE LOS NIÑOS: SE LO LLEVAN PARA SUS CASAS, EN LOS BOLSOS. ESPERO PRONTO PUEDAN HACER ALGO AL RESPECTO. DEBERIAN VENIR Y HACER UNA INSPECCION. "

- EN LA REUNIÓN SE ACLARA Y SE EVIDENCIA QUE LA SEÑORA YOLANDA RINCON NO ES MANIPULADORA DEL RESTAURANTE ESCOLAR SEDE HELECHALES, Y DURANTE LA VIGENCIA 2025 NO HA VENIDO NI INGRESADO AL RESTAURANTE ESCOLAR DE LA ESCUELA HELECHALES.

41820

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	ACTA DE VISITA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	

DESARROLLO DE LOS TEMAS TRATADOS

LA SEÑORA NURI CANDAZABAL QUE ES LA MANIPULADORA DE LA SEDE HELECHALES MANIFIESTA QUE LA QUEJA ES DE FORMA MAL INTENCIONADA, YA QUE SIEMPRE LOS BOLSOS SON REVISADOS POR EL VIGILANTE DE LA ESCUELA.

POR PARTE DEL OPERADOR SE LEE Y SE HACE ENTREGA DE LOS NUEVOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD E INGRESO Y SALIDA DEL PERSONAL MANIPULADOR A LAS SEDES EDUCATIVAS. SE SOCIALIZA CADA UNO DE ELLOS Y SE FIRMA EL COMPROMISO DE ATENDERLOS ESTRICTAMENTE Y DE FORMA INMEDIATA.

LA COORDINADORA Y DOCENTE ENCARGADA DE LA SEDE HELECHALES ACLARA QUE ESTA SITUACION ES UNA ALERTA PARA SEGUIR REALIZANDO LAS FUNCIONES CORRECTAMENTE Y LOS RESPECTIVOS CONTROLES.

EL COORDINADOR DEL CONTRATO DE VIGILANCIA HACE LA INTERVENCIÓN MANIFESTANDO EL AJUSTE QUE SE REALIZARON AL PERSONAS A CARGO DE LA SEDE EDUCATIVA EXIGIENDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROTOCOLOS DE REVISION DE BOLSOS, REGISTRO DE HORAS DE INGRESO Y SALIDA EN LA BITACORA DE LA ESCUELA.

SE HACE COMPROMISO POR PARTE DE TODOS LOS PARTICIPANTES A ESTA REUNIÓN DE CUMPLIR Y ACATAR LOS ACUERDOS ESTABLECIDOS, REALIZAR CONTROLES Y CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN LA PRESENT.

SE ADJUNTA PROTOCOLO ESTABLECIDO.

41821

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	ACTA DE VISITA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	

COMPROMISOS DE LAS PARTES
- DAR CUMPLIMIENTO AL PROTOCOLO DE INGRESO Y SALIDA DEL PERSONAL MANIPULADOR A SEDES EDUCATIVA POR PARTE DE TODOS LOS FUNCIONARIOS QUE PRESTEN CABORES EN LA SEDE EDUCATIVA

FIRMA DE ASISTENTES

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
Jesus Galvo	13.721.281	Coord. Contrato	Jesus G.
Jacqueline Gutiérrez	63486990	Docente	
Mónica Alejandra Ortiz V.	63362218	Coord. Ecológico	
Carlos Andres Soler	1098693721	supervisor operador	Carlos
Yolanda Rincon	1095802048	Manipuladora	Yolanda Rincon
Blanca Luz P.	63448332	Manipuladora	Blanca Luz
Nuri Landazabal T.	1095842112	manipuladora	Nuri Landazabal
Ysidmea Ordaz Cabello	9551938	coordinadora Operativo PAE	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41822

PROTOCOLO DE INGRESO Y SALIDA DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PAE A SEDES EDUCATIVAS, OTROS.

1. Se prohíbe ingresar o salir de la sede educativa con bolsos grandes, bolsas, paquetes o cualquier otro artículo que pueda presumir ingreso o salida de alimentos. (Crudos o preparados).
2. Se permite solo uso de un bolso pequeño para llevar el uniforme y artículos únicamente de uso personal.
3. Todo bolso será revisado por parte de los funcionarios de vigilancia y seguridad de cada sede educativa.
4. Sera anotado en la bitácora de vigilancia la hora y salida de ingreso y cualquier novedad que se presente durante este proceso.
5. En caso de requerirse la salida de algún alimento, se debe contar con la autorización por escrito por parte del supervisor del PAE de la empresa y previamente informado con el rector, coordinador o docente encargado.
6. Se prohíbe suministrar cualquier clase de alimento o bebidas preparadas a funcionarios de aseo, vigilancia, personal administrativo o cualquiera otra persona que no sean los estudiantes beneficiarios del programa.
7. Se prohíbe las confianzas durante las jornadas laborales con personal de aseo, vigilancia, mantenimiento o cualquier otro funcionario trabajador de la sede educativa.
8. Verificar que las ventanas y puertas del restaurante escolar queden debidamente cerradas que impidan el ingreso de personal ajeno al PAE en horarios de no atención o servicio.
9. No permitir guardar en equipos del PAE como neveras o otros, alimentos, portas de comida, bebidas u otros elementos que no correspondan al programa.
10. Prohibido el ingreso de personal no autorizado a las áreas exclusivas del restaurante escolar, como áreas de preparación, área de almacenamiento de alimentos y otros.
11. Cumplir específicamente con sus funciones designadas, proteger y garantizar la entrega de los alimentos según el menú del día y gramajes por grupo escolar de los estudiantes beneficiarios del Programa.
12. Tomar cada día los alimentos en crudo en su totalidad según el kardex y prepararlos como está indicado en las guías de preparación.
13. Servir todos los componentes alimentarios del menú del día OBLIGATORIAMENTE y cumplir con los gramajes de las porciones según el grupo escolar de los beneficiarios.
14. Fomentar el consumo total de los alimentos por parte de los beneficiarios, buscar estrategias de mejoramiento de sabores, sazón, preparación con el fin de minimizar los desperdicios y mejorar el consumo de los alimentos.
15. Prohibido sacar alimentos sobrantes de las preparaciones, se debe fomentar el consumo total de los alimentos, aplicación de suplencias o repitencias en caso de quedar raciones alimentarias preparadas.
16. Manejo adecuado de los residuos sólidos, (Basuras), cumplimiento de los horarios, lugar y especificaciones de la sede educativa para su disposición final verificado por el personal a cargo de la sede educativa.
17. Cuidar, preservar y agradecer cada día por su trabajo.
18. Mantener el restaurante escolar organizado, elementos personales, de aseo, entre otros.
19. En caso de incumplimiento de alguno de los anteriores y dependiendo de la gravedad del caso se hará llamado de atención por escrito o terminación y no renovación del contrato de trabajo

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41823

ANEXO 38

Consorcio Somos Florida

41824

INFORME N°9
ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN ENTREGA DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO PREPARADO EN SITIO (RPS) AM-PM Y ALMUERZO MES DE SEPTIEMBRE
EJECUCIÓN GENERAL DEL PROGRAMA PAE DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

SEDES EDUCATIVAS A LAS QUE SE LE APLICO LA ENCUESTA:

COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN – SEDE B JOSE A MORALES
COLEGIO TECNICO VICENE AZUERO _ SEDE A
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA – SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No CO1.PCCNTR.7166672

OBJETO

SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA 2025

ALCALDIA MUNICIPAL DE FLORIDABLANCA – SANTANDER
SECRETARIA DE EDUCACIÓN

OPERADOR: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41825

1. INTRODUCCION

Los programas de alimentación desarrollados por los entes territoriales certificados y/o por las gobernaciones de cada departamento, tienen como finalidad principal la protección social dirigida a potenciar el desarrollo de los beneficiarios y prevenir y/o reducir la deserción escolar; así mismo, apoyan objetivos de educación y de salud, favoreciendo y promoviendo hábitos de higiene y de vida saludable.

Evaluar el servicio que se presta y los alimentos entregados en los programas de alimentación escolar es necesario, ya que permiten determinar la percepción del servicio prestado y definir el grado de satisfacción frente al servicio o producto y la expectativa frente al desempeño del servicio. La satisfacción frente a la alimentación también puede ser influenciada por factores como preferencia hacia algunos alimentos, comportamientos saludables, edad, composición del núcleo familiar, género, y nivel socioeconómico de los beneficiarios, así como el servicio que prestan las personas que atienden al beneficiario.

Determinar la percepción y el grado de satisfacción que tienen los beneficiarios en un programa de alimentación escolar cobra relevancia en tanto que permite detectar puntos clave para hacer ajustes y lograr mejores resultados; es por esta razón que desde el operador CONSORICIO SOMOS FLORIDA, se implementó y ejecutó un proceso metodológico para aplicar las encuestas mensuales de percepción a los beneficiarios del programa PAE, con el objetivo de establecer el nivel o grado de satisfacción de los mismos frente a la ejecución general del Programa PAE del municipio de Floridablanca.

41826

2. OBJETIVOS

2.1. GENERAL: Implementar el proceso metodológico para el diseño y aplicación de las encuestas de percepción a los beneficiarios del programa PAE, de forma que permitan determinar el nivel o grado de satisfacción de los mismos frente a la ejecución general del Programa PAE del municipio de Floridablanca.

2.2. ESPECIFICOS:

- Identificar el nivel de satisfacción de los beneficiarios del programa de alimentación PAE frente a la ejecución del programa.
- Evaluar la percepción de los beneficiarios acerca de la calidad del servicio prestado.
- Implementar acciones que lleven a la mejora continua del programa

3. METODOLOGÍA

Se realiza encuesta a 38 beneficiarios priorizados del programa de alimentación escolar del municipio de Floridablanca en 3 sedes educativas a través de la entrega de un formato para diligenciamiento a mano respondiendo cada una de las preguntas sobre la calidad y grado de satisfacción del COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO (RPS) recibido durante el mes de septiembre del año en curso. Para la esta modalidad se aplicó encuesta a 38 beneficiarios en 3 sedes educativas, Cada uno de los beneficiarios seleccionados aleatoriamente por cada sede educativa diligenciaban el formato de encuesta.

Los formatos son entregados a los supervisores quienes se dirigen a cada una de las sedes educativas en modalidad de RPS y son entregados a los beneficiarios; una vez diligenciado el formulario de encuesta, este es entregado al personal a cargo (manipuladoras de alimentos o supervisores). Cuando se logra la recolección de la totalidad de los 38 formularios de encuesta se procede a realizar la tabulación de la información (ver anexo 1) para posteriormente determinar los resultados de la encuesta aplicada.

41827

4. RESULTADOS Y ANALISIS DE RESULTADOS

4.1 COMPLEMENTO ALIMENTARIO PREPARADO EN SITIO (RPS)

Para el diseño de las preguntas de la encuesta, para la evaluación del grado de satisfacción del servicio prestado del COMPLEMENTO ALIMENTARIO PREPARADO EN SITIO (RPS) se dividieron en tres grupos de forma que se pudiera evaluar: 1. Servicio y compromiso de la manipuladora de alimentos. 2. Implementación de buenas prácticas de manufactura e, implementos y menaje adecuados destinados al consumo 3. Tiempo y consumo de alimentos durante la asistencia a las clases. 4. Evaluación general.

Así las cosas, para la evaluar el **SERVICIO Y COMPROMISO DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS** se preguntó:

- la comida que me dan me gusta?



El 100% de los beneficiarios manifestaron que, SI les gusta, el 0% Algunas Veces y 0% dijeron que NO, Cabe resaltar el compromiso y trabajo por parte del ente territorial y el operador quienes han venido modificando los ciclos de menú de acuerdo a las sugerencias que han realizado los estudiantes beneficiarios a través de cada uno del comité de alimentación escolar, donde se ha tenido en cuenta la participación y los aportes por parte del cuerpo estudiantil. Por otro lado, con estos resultados se muestra que el compromiso por parte del personal manipulador en las preparaciones planteadas durante los refuerzos realizados en las capacitaciones mensuales que realiza la empresa.

- la comida se ve rica en el plato



41828

Los resultados obtenidos frente a la pregunta anteriormente realizada a los encuestados fue que el 100% (usuarios) respondieron "SI", el 0% (usuarios) respondieron "algunas veces", y con el 0% (usuarios) respondieron "NO". Con relación 100% a la aceptación se evidencia, que el personal seleccionado para ejercer las labores de manipulación de alimentos son personas entregadas a su función con espíritu de servicio a la comunidad en general y aceptación de cada una de las indicaciones dadas desde el grupo técnico del operador. Que la presentación satisface las expectativas para los grupos educativos establecidos, y que los alimentos tienen buena aprobación por parte de los beneficiarios.

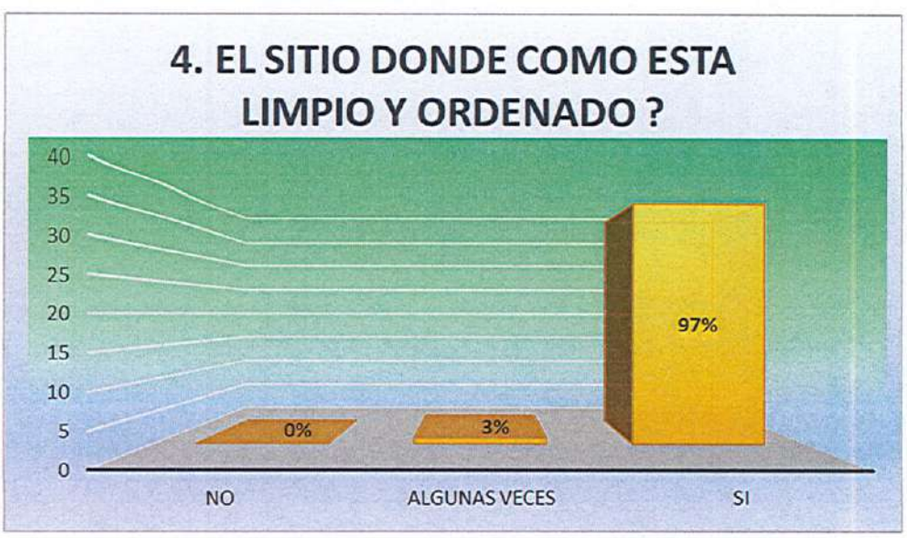
- ¿Las personas que me entregan la comida, me tratan bien?



De acuerdo a los resultados establecidos en la pregunta anterior podemos observar que el 100% de los usuarios manifiestan que reciben un buen trato de parte del personal manipulador, a lo cual resaltamos la experiencia del área de talento humano de la compañía a la hora de realizar la selección, vinculación y contratación del personal, donde a través de los filtros se revisa minuciosamente las habilidades de servicio, la capacidad de empatía y comprensión a las necesidades de los usuarios beneficiarios y de esta forma llevar a cabo el desarrollo del programa de alimentación escolar en el municipio de Floridablanca.

Para evaluar los la **IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN e IMPLEMENTOS Y MENAJE ADECUADOS DESTINADOS AL CONSUMO** se preguntó:

- ¿El sitio en donde como está limpio y ordenado?



41829

A la pregunta anterior el 97% de los beneficiarios señalo que SI, el 3% algunas veces y el 0% NO al revisar puntualmente se encuentra que de los beneficiarios del programa reportan que el sitio se encuentra limpio y ordenado para el consumo de los alimentos, de acuerdo a lo anterior se puede evidenciar los resultados obtenidos por parte del operador en las constantes capacitaciones realizadas al personal manipulador en cuanto al programa de limpieza y desinfección, enfatizando en los espacios tales como los comedores y de esta manera seguir garantizando la prestación del servicio en espacios óptimos para el consumo.

- ¿Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado?



A la pregunta anterior el 100% de los beneficiarios señalo que el menaje en el cual le sirven los alimentos SI se encuentran limpios y en buen estado, De acuerdo a las cifras anteriores demuestra que el mayor porcentaje se da gracias a las continuas capacitaciones por parte de la empresa al personal manipulador en temas de limpieza y desinfección y normas BPM está arrojando buenos resultados, se recomienda seguir implementando estrategias con el fin de mantener el buen servicio a los beneficiaros del programa de alimentación escolar PAE.

¿Me dicen que me lave las manos para pasar a comer?



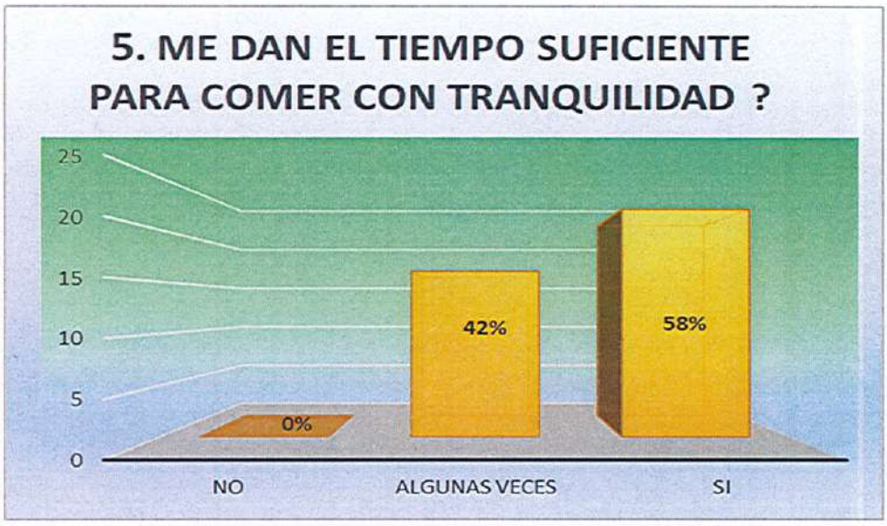
Para esta pregunta de práctica higiénica, se tiene que un 89% SI se les indica el lavado de manos, el 8% de algunas veces, y el 3% manifestó que NO. se revisa el detallado y se encuentra que los beneficiarios que manifiestan que NO o que algunas veces, pertenecen

41830

Colegio Técnico Vicente Azuero-. Sede A, por lo tanto, como plan de mejora la empresa realiza refuerzo en la capacitación al personal manipulador con el fin de incentivar el habito de lavado de manos a los beneficiarios antes y después del consumo de alimentos, así mismo se recomienda al cuerpo docente y a todos los actores que intervienen en el programa de alimentación a que se les refuerce a todos los beneficiarios la importancia de realizar el lavado de manos antes y después de consumir los alimentos.

Para evaluar el **TIEMPO Y CONSUMO DE ALIMENTOS DURANTE LA ASISTENCIA A LAS CLASES** se preguntó:

- ¿Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad?



En lo referente a la pregunta *"me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad"*, el 58% restantes manifestaron "SI". Representando el mayor porcentaje y que en la mayoría de las sedes educativas hay orden en las entregas del complemento, así como también compromiso de las manipuladoras de alimentos en los horarios de entrega establecidos para cada modalidad AM-PM y ALMUERZO, 42% de los beneficiarios encuestados respondieron "ALGUNAS VECES", el 0% manifestó que NO, Por lo anterior se realizó seguimiento a la sede educativa Minca sede Antonio José de sucre y Vicente Azuero sede A donde se presentó este porcentaje y se evidencio que el tiempo estimado por la institución es de 30 minutos, aparte se cuenta con el acompañamiento del cuerpo docente durante el servicio agilizando las entregas de forma ordenada, a lo cual se estima que el tiempo es suficiente para el consumo de los alimentos, se invita a los actores que hacen parte del programa a concientizar a los estudiantes en el consumo de los alimentos dentro de los tiempos establecidos.

- ¿Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario?

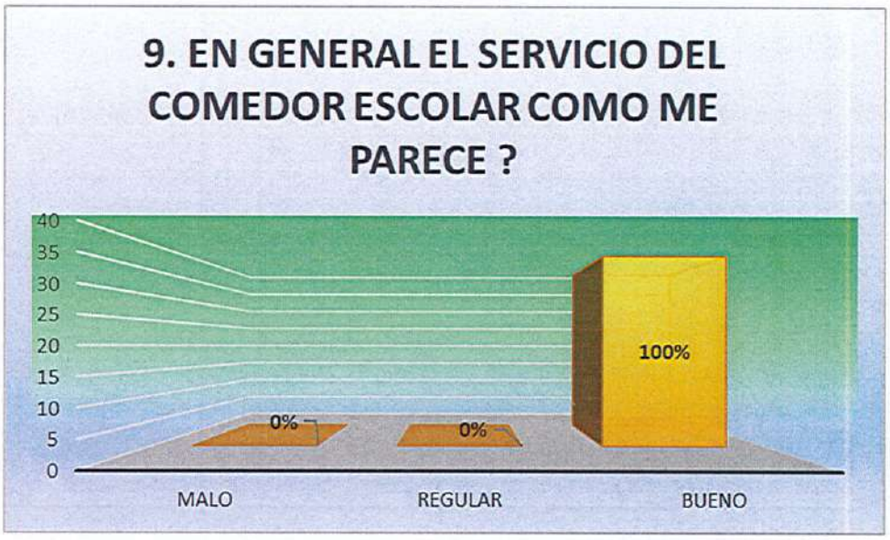


4183

En lo referente a la pregunta *"los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario"* el 100% de los beneficiaros encuestados manifestaron "SI", situación que favorece y va en consonancia con el objetivo del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR y es garantizar que los beneficiarios focalizados del programa consumo el 20% o 30% según corresponde para la modalidad de AM-PM y ALMUERZO, respectivamente, de las recomendaciones de energía diaria para así lograr y favorecen la permanencia escolar y rendimiento académico durante las clases en cada sede educativa.

Para **EVALUACION GENERAL se** preguntó:

- ¿En general el servicio del comedor escolar como me parece?



Por último, para resumir en términos generales la prestación del servicio se preguntó: *"en general el servicio del comedor escolar como me parece"*, y los resultados obtenidos fue que el 100% es de los beneficiarios encuestados manifestaros BUENO, situación que favorece ampliamente con lo dicho anteriormente, así como también la permanencia escolar y rendimiento académico durante las clases en cada sede educativa. Así mismo, se puede afirmar y reconocer la buena labor de la compañía frente a garantizar un servicio que cumpla con cada uno de las obligaciones contractuales y con los estándares de calidad establecidos.

- **OBSERVACIONES PRESENTADAS POR LOS ENCUESTADOS**

Para el mes de septiembre NO se obtuvo observaciones, así podemos observar que la presentación satisface las expectativas para los grupos educativos establecidos, y que los alimentos tienen buena aprobación por parte de los beneficiarios, en cuanto a la solicitud de un menú especial por parte el operador capacito al personal manipulador en una técnica básica de cocina con el fin de unificar las preparaciones y mejorar las preparaciones en los restaurantes escolares.

41832

5. APLICACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA SEGÚN LOS RESULTADOS OBTENIDOS

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos el compromiso de la empresa CONSORCIO SOMOS FLORIDA es continuar manteniendo la calidad en el servicio prestado a los estudiantes priorizados del programa de alimentación escolar del municipio de Floridablanca, cumpliendo con cada una de las exigencias técnicas establecidas tanto en los lineamientos que rigen este programa así como también en las establecidas por la entidad territorial y las sugerencias para mejorar del equipo técnico supervisor e interventor de este programa.

Los resultados obtenidos fueron analizados en el dato especifico de las sedes donde se encontró respuestas negativas, y se socializo con las manipuladoras de alimentos durante la capacitación del mes, en la sección de varios, como parte de la retroalimentación y para mejora en las sedes educativas de las diferentes modalidades.

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se recomienda a las sedes educativas, operador y demás actores involucrados en el programa, reforzar la educación en lavado de manos, para garantizar la higiene durante el consumo de alimentos, así como la prevención de enfermedades.

Se recomienda realizar la evaluación de los diferentes alimentos y preparaciones de los ciclos de menús para mejorar la aceptabilidad y consumo de la ración de forma completa, disminuyendo las sobras y garantizando el aporte total planeado desde la resolución 0335 de 2021 para el programa PAE, del 20% y 30 % de las recomendaciones diarias según grupo de edad y modalidad en cada uno de los beneficiarios focalizados

7. MEDICION DE SOBRAS DE ALIMENTOS MES DE SEPTIEMBRE

7.1 INTRODUCCION

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

7.2 OBJETIVO

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

41833

7.3 METODOLOGIA

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

8. RESULTADOS OBTENIDOS

Se realizó seguimiento de las sobras de los almuerzos y complementos AM-PM durante el mes de septiembre. Se registraron las cantidades de comida generadas al final de cada jornada, y las mediciones se realizaron en litros para facilitar la comparación y el análisis.

En total en el mes de septiembre se entregó el ciclo completo en cada una de las modalidades RPS. se llevó a cabo un seguimiento detallado a los restaurantes escolares del municipio de Floridablanca.

Este proceso tuvo como objetivo principal evaluar el manejo de los alimentos y cuantificar los desperdicios generados en las diferentes modalidades de atención alimentaria: (APS) ALMUERZO PREPARADO EN SITIO Y (RPS) COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM.

Como parte de este seguimiento, se procedió a tabular las cantidades de desperdicios generadas diariamente, permitiendo identificar patrones y áreas de mejora en la cadena de preparación, distribución y consumo de los alimentos. Esta información resultó fundamental para la planificación de acciones correctivas y la toma de decisiones orientadas a la eficiencia del servicio.

9. RECOMENDACIONES

MODALIDA ALMUERZO PREPRARO EN SITIO (APS) En esta modalidad, la cantidad de residuos generados puede reflejar diversos factores, como las preferencias alimenticias de los estudiantes, el tipo de preparaciones, el uso de condimentos, entre otros aspectos. Durante el mes de septiembre, se atendieron 5.535 estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en 18 sedes educativas que operan bajo esta modalidad de almuerzo.

Según el análisis realizado, el menú que presentó mayor cantidad de sobrantes fue el **MENU 18**, cuyo componente principal es **(HUEVO EN TORITILLA)** Este menú generó un desperdicio total de 207 litros, según los registros. Este resultado sugiere que la baja aceptación de este componente específico puede estar relacionada con factores culturales o costumbres alimentarias de los estudiantes. Frente a esta situación, el operador ha implementado nuevas técnicas de preparación, con el objetivo de mejorar la aceptación del menú y reducir el desperdicio. Entre las alternativas exploradas se incluyen presentaciones como huevo cocido o revuelto.

41834

MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO AM-PM (CPS). Para la modalidad AM-PM de las 26 sedes educativas que manejan esta modalidad se atendieron 5964 estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE en el mes de septiembre y se encuentra que los desperdicios donde se dan la mayor proporción en los alimentos fue el **MENU 2** componente: **(CASPIRULETA DE GALLETA)** según el análisis mostro baja aceptabilidad por parte de los estudiantes en este mes de septiembre. Por parte del operador CONSORCIO SOMOS FLORIDA se ha venido implementando estrategias para mejorar la aceptación del complemento alimentario entre ellas: Incorporación de la canela en las bebidas con el fin de lograr mayor aceptabilidad a al paladar de los estudiantes, así mismo se ha realizado capacitaciones al personal manipulador para unificar las preparaciones en los diferentes menús del ciclo y motivar a los niños al consumo del complemento, los demás componentes de este menú tienen buena aceptabilidad por parte de los beneficiarios.

10. Recomendaciones – Modalidad Almuerzo

1. **Monitorear constantemente los niveles de desperdicio por preparación:**
   Con el registro diario nos permitirá identificar cuáles son los platos que van a tener mayor aceptación por parte de los estudiantes de acuerdo a los ajustes realizados en las recetas.

2. **Fortalecer la aplicación de las técnicas de cocina aprendidas:**
   Realizar seguimiento que permita identificar cuales platos generan mayor rechazo por parte de los estudiantes y hacer ajustes puntuales en las recetas o porciones servidas

3. **Promover actividades de sensibilización alimentaria con los estudiantes:**
   Desarrollar jornadas educativas sobre la importancia del consumo completo del almuerzo y el aprovechamiento de los alimentos, para fomentar hábitos alimentarios responsables y sostenibles.

Recomendaciones – Modalidad Complemento AM-PM

1. **Diversificar las preparaciones de los complementos:**
   Poner en prácticas las nuevas recetas en los complementos AM_PM basadas en los insumos disponibles y sugeridos durante la capacitación y aumentar el consumo.

2. **Capacitar al personal en preparación específica de complementos fríos y calientes**
   Reforzar la formación del personal manipulador con énfasis en las técnicas adecuadas para la preparación y conservación de alimentos tipo snack o refrigerio, mejorando su sabor, textura y presentación.

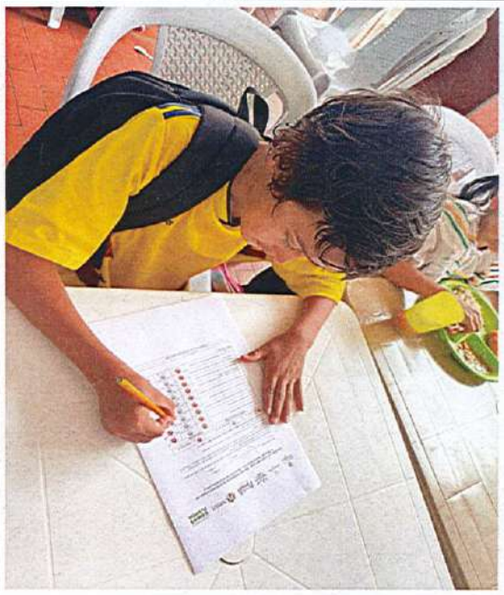
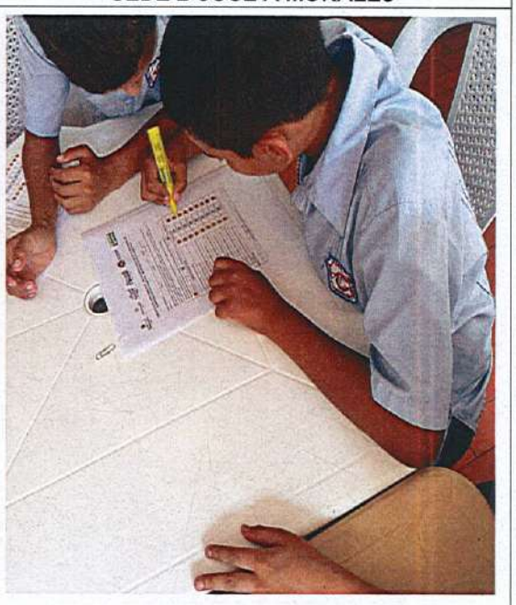
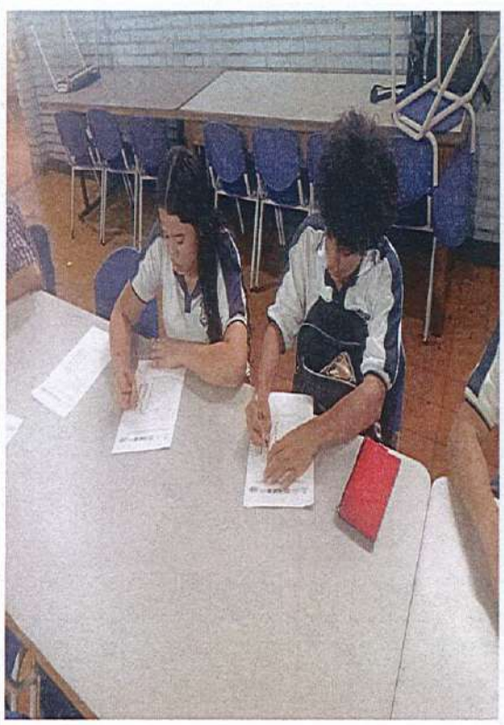
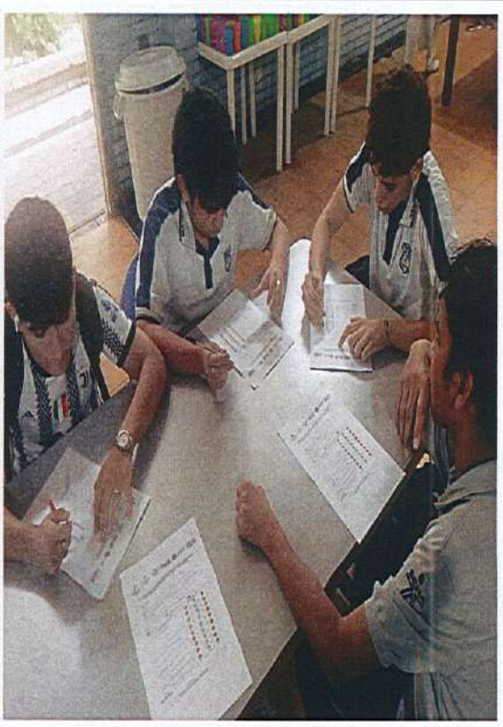
11. BIBLIOGRAFÍA

Niño-Bautista L, Gamboa-Delgado EM, Serrano-Mantilla T. Percepción de satisfacción entre beneficiarios del programa de alimentación escolar en Bucaramanga-Colombia. Rev Univ Ind Santander Salud. 2019; 51(3): 240-250. doi: http://dx.doi.org/10.18273/revsal.v51n3-2019007.

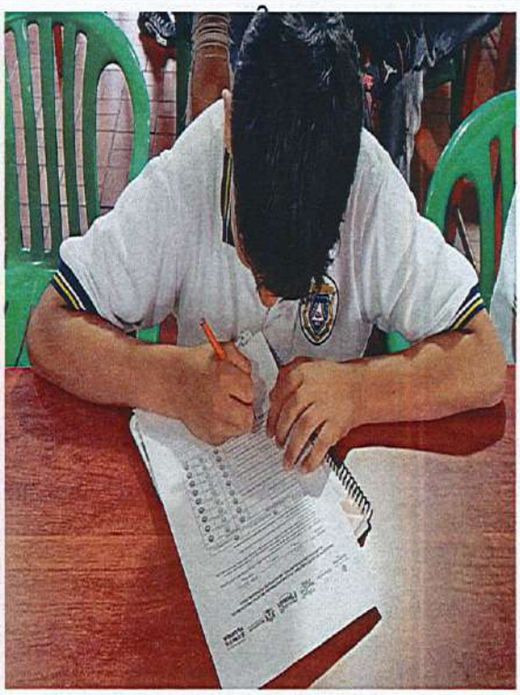
12. ANEXOS

41835

ANEXO 1. REGISTRO FOTOGRAFICO APLICACIÓN ENCUESTAS EN SEDES

COL. MICRO EMPRESARIAL AL CARMEN SEDE B JOSE A MORALES	COL. MICRO EMPRESARIAL AL CARMEN SEDE B JOSE A MORALES
	
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO SEDE A	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO SEDE A
	

41836

INST. COMUNITARIO MINCA – SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	INST. COMUNITARIO MINCA – SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE
	

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

41837

ANEXO 2. TABULACIÓN ENCUESTAS DE ACEPTABILIDAD

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

41838

TABULACION ENCUESTAS DE ACEPTABILIDAD MODALIDAD RACION PREPARADO EN SITIO (RPS)

SEDES	# DE ENCUESTAS	1. LA COMIDA QUE ME DAN ME GUSTA ?			2. LA COMIDA SE VE RICA EN EL PLATO ?			3. LAS PERSONAS QUE ME ENTREGAN LA COMIDA ME TRATAN BIEN			4. EL SITIO DONDE COMO ESTA LIMPIO Y ORDENADO ?			5. ME DAN EL TIEMPO SUFICIENTE PARA COMER CON TRANQUILIDAD ?			6. LOS PLATOS, POCILLOS, VASOS Y CUBIERTOS QUE USO ESTAN LIMPIOS Y EN BUEN ESTA			7. ME DICEN QUE ME LAVE LAS MANOS PARA PASAR A COMER ?			8. TODOS LOS DIAS QUE ASISITO A CLASE RECIBO EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO			9. EN GENERAL EL SERVICIO DE ENTREGA DE LA RACION ESCOLAR COMO ME PARECE ?			OBSERVACIONES
		NO	ALGUNAS VECES	SI	NO	ALGUNAS VECES	SI	NO	ALGUNAS VECES	SI	NO	ALGUNAS VECES	SI	NO	ALGUNAS VECES	SI	NO	ALGUNAS VECES	SI	NO	ALGUNAS VECES	SI	NO	ALGUNAS VECES	SI	MALO	REGULAR	BUENO	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	1			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	2			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	3			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	4			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	5			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	6			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	7			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	8			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	9			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	10			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	11			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	12			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	13			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO MICRO EMPRESARIAL EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	14			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO - SEDE A	1			X			X			X			X			X			X		X				X			X	
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO - SEDE A	2			X			X			X			X			X			X	X					X			X	
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO - SEDE A	3			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO - SEDE A	4			X			X			X			X			X			X		X				X			X	
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO - SEDE A	5			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO - SEDE A	6			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO - SEDE A	7			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO - SEDE A	8			X			X			X			X			X			X			X			X			X	
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO - SEDE A	9			X			X			X	X					X			X			X			X			X	
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO - SEDE A	10			X			X			X			X		X				X		X				X			X	
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO - SEDE A	11			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	1			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	2			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	3			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	4			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	5			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	6			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	7			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	8			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	9			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	10			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	11			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	12			X			X			X			X		X				X			X			X			X	
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA- SEDE C ANTONIO JOSE DE SUCRE	13			X			X			X			X		X				X			X			X			X	

41839

ANEXO 3. ENCUESTAS DE ACEPTABILIDAD DILIGENCIADAS

41840

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: José A Morales Grado: 4°

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41841

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: JOSE A MORALES Grado: 3°

Urbano: X Rural:___ CAJM/T:___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41842

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: JOSE A Morales Grado: 3°

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41843

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: JOSE A Morales Grado: 3°

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

4184

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Jose A Morales Grado: 3°

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41845

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Jose A Morales Grado: X

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41846

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: JOSE A Morales Grado: 4º

Urbano: X Rural:___ CAJM/T:___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

4184

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Jose A Morales Grado: 4°

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41848

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Jove A Hurales Grado: 4°

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41849

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: José A Morgler Grado: 3º

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41850

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: José A Morales Grado: 3º

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

4185

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: José A Morales Grado: 3º

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41852

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: JOSE A HUMES Grado: 3°

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41853

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: JOSE A MURGUEITIO Grado: 3°

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41854

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: OLVIA Grado: 11

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES X	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41855

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Colegio Tecnico Vicente Azuero Sede A Grado: 10-3

Urbano:__ Rural:__ CAJM/T:___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO X	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41856

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Colvia-A Grado: 11

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41857

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Colvia - A Grado: 11

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: ___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES X	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41858

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: colvia A Grado: 10

Urbano: X Rural: __ CAJM/T: __ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41859

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Resolución PAE · Alimentos para Aprender · ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA · CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Vicente A Grado: 4

Urbano: X Rural: __ CAJM/T: __ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41860

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: COLUIA Grado: 11

Urbano:__ Rural:__ CAJM/T:__ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41861

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Celia Grado: 11

Urbano:__ Rural:__ CAJM/T:___ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41862

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Colina Grado: 11

Urbano:__ Rural:__ CAJM/T:__ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41863

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: colvia. Grado: 11

Urbano:__ Rural:__ CAJM/T:__ Almuerzo: X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES X	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES X	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41864

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Cdvia Grado: 11

Urbano:_ Rural:___ CAJM/T:___ Almuerzo:X

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41865

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: C MINCA - f ntonio JOSE SUCRE Grado: 1-1

Urbano: X Rural: Z CAJM/T: X Almuerzo:

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			13
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41866

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Sede C Minca - Antonio jose de Grado: 1-1

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: X Almuerzo: ___

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones: La comida es muy rica				
	SUMA TOTAL			19
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			2,5

1°

41867

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Sede C - Antonio Jose Sucre Grado: 7-1

Urbano: √ Rural: __ CAJM/T: X Almuerzo: __

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			17
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			1

41868

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Minca C.C - Antonio José Sucre Grado: 7-1

(Urbano:__) Rural:__ CAJM/T:X Almuerzo:__

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			25
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41869

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Minca Sede C – Antonio José Sucre Grado: 7-1

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: X Almuerzo: ___

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			15
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41870

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Minca Sede C - Antonio José Sucre Grado: 7-1

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: X Almuerzo: ___

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			20
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41871

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Mineá cde C - Antonio José Sucre Grado: 7-1

Urbano: X Rural: __ CAJM/T: X Almuerzo: __

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			10
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41892

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Instituto Comunitario Minga Grado: 7-1

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: X Almuerzo: ___

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			18
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			2

41873

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Instituto Comunitario Minca sede C Grado: 7-1

Urbano: X Rural: ___ CAJM/T: X Almuerzo: ___

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES	SI X
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			15
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41874

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: Minca cede c Grado: 7-1

Urbano:__ Rural:__ CAJM/T: X Almuerzo:__

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
2.	La comida se ve rica en el plato.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad	NO	ALGUNAS VECES	SI X
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.	NO	ALGUNAS VECES	SI X
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer	NO	ALGUNAS VECES X	SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario	NO	ALGUNAS VECES	SI X
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO X
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			15
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

41875

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

ENCUESTA DE ACEPTABILIDAD - RACIÓN PREPARADA EN SITIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

Sede educativa: E. Dece E - Antonio José Sucre Grado: 1-1

Urbano: ✓ Rural: ___ CAJM/T: X Almuerzo: ___

Instrucciones: Con las frases que va a leer, se quiere saber cómo le parece el restaurante escolar y cómo se siente cuando va a consumir el complemento alimentario o a almorzar.

1. Lea individualmente cada una de las frases. Piense en la respuesta suya, no en lo que le dicen sus amigos o adultos alrededor. No tiene que escribir su nombre, no hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, si no lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le perezca y coloque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes:
4. **Debe marcar solo una X para cada frase. Todas las frases deben tener alguna respuesta.**

NO O UNA = 0	ALGUNAS VECES = 1	SI O SIEMPRE = 2

	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
1.	La comida que me dan me gusta.			SI
2.	La comida se ve rica en el plato.			SI
3.	Las personas que me entregan la comida, me tratan bien.			SI
4.	El sitio en donde como está limpio y ordenado.			SI
5.	Me dan el tiempo suficiente para comer con tranquilidad			SI
6.	Los platos, pocillos, vasos y cubiertos que uso están limpios y en buen estado.			SI
7	Me dicen que me lave las manos para pasar a comer			SI
8	Todos los días que asisto a clase recibo el complemento alimentario			SI
9	En general el servicio del comedor escolar como me parece	MALO	REGULAR	BUENO
Observaciones:				
	SUMA TOTAL			18
	Promedio individual (Suma total dividida por 9)			

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

41876

ANEXO 4. TABULACION FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS MES DE SEPTIEMBRE

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

4/877

CUADRO COMPARATIVO SOBRAS MENSUAL MODALIDAD ALMUERZO

N°	SEDE EDUCATIVA	CUPOS	CANTIDAD DE SOBRAS POR MES EN LITROS MES DE SEPTIEMBRE																				
			MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	TOTAL X SEDE
1	COL. ECOLOGICO- VALLE RUITOQUE	131	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	**5**
	COL. ECOLOGICO- SEDE D LA JUDIA	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
	COL. ECOLOGICO- SEDE I PALMERAS	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
2	COL. EL CARMEN - JOSE A MORALES	74	0,5	1	0	0	0	1	0,5	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	**6**
3	COL. EL CARMEN- SEDE C	104	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	**18**
4	COL EL CARMEN- VILLALUZ	48	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**20**
5	SATELITE LA CUMBRE	844	20	30	35	20	40	40	30	30	20	30	20	40	40	30	40	30	40	40	30	30	**635**
6	COL. METROPOLITANO -FLORICE	341	15	20	0	10	0	20	20	10	20	20	25	15	20	2	25	0	0	35	25	0	**282**
7	COLEGIO METROPOLITANO	780	20	10	15	10	10	40	15	15	15	15	15	15	15	15	15	20	0	35	15	15	**325**
8	COL. TEC. VICENTE AZUERO -ANDRES BELLO	408	5	15	5	10	8	15	10	8	18	12	0	8	15	20	5	0	0	25	10	8	**197**
9	COL. TEC. VICENTE AZUERO	704	5	5	5	10	5	10	18	10	10	5	15	10	5	15	5	10	0	18	5	15	**181**
10	INST. GABRIELA MISTRAL SEDE B	136	3	2	2	4	2	4	2	2	4	2	2	4	1	2	2	2	0	4	6	2	**52**
11	INST. AGROP. GUSTAVO DUARTE ALEMAN	102	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
12	INST. AGROP. GUSTAVO DUARTE ALEMAN - LA EMPRESA	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
13	COL. ISIDRO CABALLERO- FUNDESAN	170	2	2	3	3	3	2	2	2	2	3	2	2	2	1	0	3	0	2	1	0	**37**
14	COL. ISIDRO CABALLERO- LA CASTELLANA	255	1,5	3	1,5	2	1	3	2	1	2,5	2	1,5	0,5	0	4	0	0	0	2,5	3,5	0	**31,5**
15	COL. ISIDRO CABALLERO- FE Y ALEGRIA	567	15	20	15	15	12	15	10	12	15	10	10	10	13	15	9	10	0	15	10	0	**231**
16	COL. ISIDRO CABALLERO - SEDE A	380	3	4	0	3	2	4	0	3	3	3	0	3	3	5	4	4	0	5	3	0	**52**
17	INST. MADRE DEL BUEN CONSEJO- SEDE A Y B	206	0	15	10	10	15	15	10	10	10	10	10	10	5	3	10	10	10	15	10	15	**203**
18	INST. COMUNITARIO MINCA- SEDE AYB	247	7	6	10	10	8	10	10	10	10	10	0	12	10	12	0	13	0	8	9	15	**170**
TOTAL		5535	**99**	**135**	**103,5**	**109**	**109**	**182**	**131,5**	**115**	**131,5**	**124**	**101,5**	**131,5**	**131**	**130**	**117**	**104**	**51**	**207,5**	**130,5**	**102**	**2445,5**

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

41878

CUADRO COMPARATIVO SOBRAS MENSUAL MODALIDAD COMPLEMENTO AM-PM

N°	SEDE EDUCATIVA	CUPOS	CANTIDAD DE SOBRAS POR MES EN LITROS MES DE SEPTIEMBRE																				
			MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	TOTAL X SEDE
1	COL. ECOLOGICO- SEDE A	71	0	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	2,5
2	COL. ECOLOGICO- SEDE B CASIAO BAJO	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	COL. ECOLOGICO- SEDE C MANTILLA	97	0	1	0	0,5	1	0	0	0	0,5	1	1	1	0,5	0	0,5	0	0	0	0	0,5	7,5
5	COL. ECOLOGICO- SEDE E GUAYANAS	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	COL. ECOLOGICO- SEDE F HELECHALES	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	COL. ECOLOGICO- SEDE H CAUCHOS	85	1	1	1	0	0	0	0,5	0	0	0	1	1	0,5	0	0	0	0	0	0,5	0,5	7
9	COL. ECOLOGICO-SEDE J VALLE DE RUITOQUE	189	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	COL. EL CARMEN - SEDE B JOSE A MORALES	264	0	2	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5
11	COL. EL CARMEN - SEDE C	500	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	19
12	COL. EL CARMEN- SEDE D VILLA LUZ	158	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	17
13	COL. EL CARMEN- SEDE E VERICUTE	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	531	0	2,5	2,5	1,5	0	2,5	2,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	1,5	1,5	0,5	32,5
15	INST. COMINITARIO MINCA- ANTONIO JOSE DE SUCRE	448	0	1	0	0	0	1	0	3	2	2	2	0	0	0	0	2	0	0	1	3	17
16	COL. ISIDRO CABALLERO- SEDE E LAS VILLAS	179	0	0	0	0	1	0	0	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	6
17	INST. GUSTAVO DUARTE ALEMAN- SEDE E ROSABLANCA	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	INST. GUSTAVO DUARTE ALEMAN- SEDE A	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	INST. GUSTAVO DUARTE ALEMAN- SEDE F BUENAVISTA	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20	INST. GUSTAVO DUARTE ALEMAN- SEDE B ALTOS DE SAN JOSE	112	0	0	0	0	0	0	0,5	0,5	0	0	0,5	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	2
21	INST. GUSTAVO DUARTE ALEMAN- SEDE D AGUABLANCA	33	0	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5
22	COLEGIO METROPOLITANO- SEDE B SANTA ANA	621	3	4	10	8	0	4	5	3	5	7	4	3	10	8	7	0	0	5	7	8	101
23	COLEGIO VICENTE AZUERO- SEDE JUAN PABLO 1	442	1	2	1	1	1	1	2	1	0	0	1	0	1	0	1	2	0	2	0	2	19
24	COLEGIO VICENTE AZUERO- SEDE RIO FRIO	409	1	1	2	1	2	2	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	0	0	2	1	26
25	INSTITUTO SAN BERNARDO- SEDE A	895	0	2,5	1,5	0,5	0	3,5	0	3,5	0	0	2,5	3,5	1,5	0	2,5	0	0	0	0	0	21,5
26	INSTITUTO SAN BERNARDO- SEDE B LA TRINIDAD	481	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26	INSTITUTO SAN BERNARDO- SEDE C LA BELENCITO	106	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL		5964	8	19,75	20	14,5	7	16,5	14	18,5	11	15	18	15,75	18	13,5	17	9,5	2,5	10,5	14,5	17,5	281

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

41879

ANEXO 5. REGISTRO FORMATOS DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS MES DE SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41880

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Valle de Rovtoque

ENCARGADO DE LA MEDICION: Inci Garay

MES: SEPTIEMBRE | MODALIDAD: Almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01-09-2025	Menu #01	0.L
02-09-2025	Menu #02	0.L
03-09-2025	Menu #03	0.L
04-09-2025	Menu #04	0L
05-09-2025	Menu #05	1.L
08-09-2025	Menu #06	1.L
09-09-2025	Menu #07	0.L
10-09-2025	Menu #08	0.L
11-09-2025	Menu #09	0.L
12-09-2025	Menu #10	0.L
15-09-2025	Menu #11	0.L
16-09-2025	Menu #12	0.L
17-09-2025	Menu #13	0.L
18-09-2025	Menu #14	1.L.
19-09-2025	Menu #15	0.L
22-09-2025	Menu #16	0.L
24-09-2025	Menu #18	1.L.
25-09-2025	Menu #19	1.L
26-09-2025	Menu #20	0.L
29-09-2025	Menu #01	0L
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Inci Garay

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

4189

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: La Judía

ENCARGADO DE LA MEDICION: Yolanda Ramirez

MES: Septiembre | MODALIDAD: almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
1-09-2025	#1	0. Litros
2-09-2025	#2	0. Litros
3-09-2025	#3	0. Litros
4-09-2025	#4	0. Litros
5-09-2025	#5	0. Litros
8-09-2025	#6	0. Litros
9-09-2025	#7	0. Litros
10-09-2025	#8	0 Litros
11-09-2025	#9	0. Litros
12-09-2025	#10	0 Litros
15-09-2025	#11	0. Litros
16-09-2025	#12	0. Litros
17-09-2025	#13	0. Litros
18-09-2025	#15	0. Litros
19-09-2025	#16	0 Litros
22-09-2025	#17	0. Litros
24-09-2025	#18	0 Litros
25-09-2025	#19	0. Litros
26-09-2025	#20	0. Litros
29-09-2025	#1	0. Litros
30-09-2025	#2	0. Litros
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Yolanda Ramirez.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41882

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Palmeras

ENCARGADO DE LA MEDICION: Yolana Carrillo

MES: Septiembre. MODALIDAD: Almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01 / 09 - 25	01	0
02 / 09 / 25	02	0
03 / 09 / 25	03	0
04 / 09 / 25	04	0
05 / 09 / 25	05	0
08 / 09 / 25	06	0
09 / 09 / 25	07	0
10 / 09 / 25	08	0
11 / 09 / 25	09	0
12 / 09 / 25	10	0
15 / 09 / 25	11	0
16 / 09 / 25	12	0
17 / 09 / 25	13	0
18 / 09 / 25 /	15	0
19 / 09 / 25	16	0
22 / 09 / 25	17	0
24 / 09 / 25	18	0
25 / 09 / 25	19	0
26 / 09 / 25	20	0
29 / 09 / 25	01	0
30 / 09 / 25	02	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Yolana Carrillo.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41883

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Jose A moraler

ENCARGADO DE LA MEDICION: Margarita Caballero

MES: SEPTIEMBRE | MODALIDAD: ALMUERZO

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01/09/2025	II 1	3/1 L ensalada
02/09/2025	II 2	1L ensalada Lentejas
03/09/2025	II 3	0L
04/09/2025	II 4	0L
05/09/2025	II 5	0L
08/09/2025	II 6	1L ensada y garvanzo, huevo
09/09/2025	II 9	0L
09/10/2025	II 8	0L
09/11/2025	II 10	0L
09/15/2025	II 7	1/2 ensalada
09/16/2025	II 12	0L
09/17/2025	II 13	0L
09/18/2025	II 14	3L ensalada, huevo, Lenteja.
09/19/2025	II 15	0L
09/22/2025	II 16	0L
09/24/2025	II 18	0L
09/25/2025	II 19	0L
09/26/2025	II 20	0L
09/29/2025	II 1	0L
09/30/2025	II 2	0L
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable:

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS Margarita Caballero Niño

41884

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: El Carmen Sede C

ENCARGADO DE LA MEDICION: Ana Meneses Muñoz

MES: SEPTIEMBRE | MODALIDAD: Almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01-09/25	# 1	1 litro
02-09/25	# 2	1 litro
03-09/25	# 3	1. litro
04-09/25	# 4	1. litro
05-09/25	# 5	1. litro
08-09/25	# 6	1. litro
09-09/25	# 9	1. litro
10-09/25	# 8	1. litro
11+10/25	# 10	1. litro
12-09/25	# 7	1 litro
15-09/25	# 7 arastre	1. litro
16-09/25	# 12	1. litro
17-09/25	# 13	1. litro
18-09/25	# 14	1 litro
19-09/25	# 15	1 litro
22-09/25	# 16	1. litro
23-09/25	#	No clase
24-09/25	# 18	1. litro
25-09/25	# 19	1. litro
26-09/25	# 20	1. litro
29-09/25	# 1 # 2	1 litro
30 09/25 ~~TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES~~		1 litro

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Ana Meneses Muñoz

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS Ana Meneses Muñoz

41885

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: VILLA LUZ SEDE D

ENCARGADO DE LA MEDICION: Yolanda Carreño

MES: SEPTIEMBRE | MODALIDAD: ALMUERZO

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01-09-25	menu 1	1 Litro
02-09-25	menu 2	1 Litro
03.09.25	menu 3	1 Litro
04.09.25	menu 4	1 Litro
05-09.25	menu 5	1 Litro
08-09-25	menu 6	1 Litro
09.09.25	menu 9	1 Litro
69.10-25	menu 8	1 Litro
09.12.25	menu 10	1 Litro
09.15.25	menu 7	1 litro
09.16.25	menu 12	1 Litro
09.17.25	menu 13	1 Litro
09.18.25	menu 14	1 Litro
09.19.25	menu 15	1 Litro
09.22.25	menu 16	1 Litro
09.24.25	menu 18	1 Litro
09.25.25	menu 19	1 Litro
09.26.25	menu 20	1 Litro
09.29.25	menu 1	1 Litro
09.30.25	menu 2	1 Litro
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Yolanda Carreño

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41886

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Satelite la Cumbre

ENCARGADO DE LA MEDICION: Luz marina medina

MES: septiembre | MODALIDAD: Almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
sept 01	menu 1	20 litros
sept 02	menu 2	30 litros
sept 03	menu 3	35 litros
sept 04	menu 4	20 litros
sept 05	menu 5	40 litros
sept 08	menu 6	40 litros
sept 09	menu 7	30 litros
sept 10	menu 8	30 litros
sept 11	menu 9	20 litros
sept 12	menu 10	30 litros
sept 15	menu 11	20 litros
sept 16	menu 12	40 litros
sept 17	menu 13	40 litros
sept 18	menu 14	30 litros
sept 19	menu 15	40 litros
sept 22	menu 16	30 litros
sept 24	menu 17	40 litros
sept 25	menu 18	40 litros
sept 26	menu 19	30 litros
sept 29	menu 20	30 litros
sept 30	menu 1.	20 litros
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Luz marina medina

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

41887

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Floricce

ENCARGADO DE LA MEDICION: Yenny Paola Sierra medina

MES: Septiembre | MODALIDAD: Almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50 Litros

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS	
01/09/2025	menu 1	15	Arroz y ensalada
02/09/2025	menu 2	20	de todo lo preparado
04/09/2025	menu 4	10	Jugo de piña y tomate
05/09/2025	menu 15	10	Jugo y ensalada.
08/09/2025	menu 06	20	Arroz y Fritos. de trigo
09/09/2025	menu 07	20	todo lo preparado
10/09/2025	menu 08	10	Jugo y Patacón
11/09/2025	menu 09	20	de todo lo preparado.
12/09/2025	menu 10	20	Jugo de mango con leche
15/09/2025	menu 13	20	Jugo de mango
16/09/2025	menu 12	15	de todo menos carne.
18/09/2025	menu 14	2	de todo
19/09/2025	menu 11	25	Pasta y Jugo.
24/09/2025	Menu 15	25	de todo
25/09/2025	menu 19	25	Arroz
26/09/2025	menu 18	35	Arroz, ensalada y Jugo.
29/09/2025	menu 1	10	Jugo y Agua
30/09/2025	menu 2	25	Jugo y cereal y carne
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		327 L	

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Yenny Paola Sierra Medina.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

amScanner

41888

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: metropolitano del sur

ENCARGADO DE LA MEDICION: Cristal Ascanio

MES: Septiembre | MODALIDAD: Almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 120 L

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
1-9-2025	1	20 ensalada.
2-9-2025	2	40 de todo.
3-9-2025	3	15 de todo
4-9-2025	4	10 jugo
5-9-2025	5	10 ensalada.
8-9-2025	6	40 de todo.
9-9-2025	7	15 ensalada
10-9-2025	8	45 de todo
11-9-2025	9	15 ensalada
12-9-2025	10	15 de todo.
15-9-2025	11	15 ensalada
16-9-2025	12	15 ensalada
17-9-2025	13	15 ensalada.
18-9-2025	14	15 ensalada.
19-9-2025	15	15 ensalada
22-9-2025	16	20 de todo
24-9-2025	18	35 ensalada.
25-9-2025	19	15 ensalada
26-9-2025	20	45 ensalada
29-9-2025	1	15 ensalada
30-9-2025	2	40 de todo
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Cristal Ascanio

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

41889

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Andres Bello Sede C Vicente Azuero

ENCARGADO DE LA MEDICION: Claudia Patricia Badillo Calderón

MES: Septiembre | MODALIDAD: ALMUERZO

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50L

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
1-09-2025	#1	5 (arroz, ensalada)
2-09-2025	#4	10 (arroz, frijol, ensalada)
3-09-2025	#3	5 (macarrón)
4-09-2025	#2	15 (Arroz, lenteja, ensalada)
5-09-2025	#5	8 (Arroz, Ensalada)
8-09-2025	#6	15 (Garbanzo, ensalada, Arroz)
9-09-2025	#7	10 (Arroz, Ensalada).
10-09-2025	#8	8 (SPAGUETTI, ENSALADA)
11-09-2025	#9	18 (Arroz, Ensalada)
12-09-2025	#10	12 (ARROZ, ENSALADA)
15-09-2025	#12	8 (ARROZ, ENSALADA)
17-09-2025	#13	15 (ARROZ, ENSALADA)
18-09-2025	#14	20 (ARROZ, ENSALADA, LENTEJA)
19-09-2025	#12	18 (MACARRONES, ENSALADA)
22-09-2025	#15	5 (ARROZ, ENSALADA)
24-09-2025	#18	25 (ARROZ, lenteja, ENSALADA)
25-09-2025	#19	10 (ARROZ, GARBANZO, ENSALADA)
26-09-2025	#20	8 (SPAGUETTI, ENSALADA)
29-09-2025	#1	8 (ARROZ, ENSALADA)
30-09-2025	#2	18 (ARROZ, LENTEJA, ENSALADA)
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		241 LITROS

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Claudia Patricia Badillo Calderón

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41890

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLRIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Vicente Azuero Sede A

ENCARGADO DE LA MEDICION: Sandra Monlilla.

MES: Septiembre | MODALIDAD: Almuerzo.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50 L.

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
1-Septiembre-2025	1	5 → maduro - ensalada.
2- Septiembre-2025	4.	10 → maduro ensalada
3 Septiembre-2025	3	5 → macarron.
4. Septiembre-2025	2	5 → lentejas - huevo.
5 Septiembre-2025	5.	5 → ensalada
8- Septiembre-2025	6.	10 → ensalada, Gorvanzo.
9-Septiembre-2025	8.	10 → ensalada - maduro
10-Septiembre-2025	7.	18 → ensalada.
11-Septiembre-2025	9	10 → ensalado.
12. Septiembre-2025	10	5 → ensalada.
15-Septiembre-2025	13.	5 → ensalada.
16-Septiembre-2025	12	10 → ensalada
17-Septiembre-2025	11	15 → ensalada - macaron
18-Septiembre-2025	14.	15 → ensalada - huevo
19-Septiembre-2025	15	5 → ensalado
22. Septiembre-2025	16.	10 → ensalada.
24-Septiembre-2025	18	18 → ensalada- huevo.
25-Septiembre-2025	19	5 → ensalada.
26-Septiembre-2025	20	15 → espaguetis - ensalada
29-Septiembre-2025	1	5 → ensalada
30-Septiembre-2025	2	10 → ensalada - lenteja
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		196 Litros

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable:

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41891

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Instituto empresarial Gabriela Mistral - El Porvenir

ENCARGADO DE LA MEDICION: Maira Alejandra Castellanos.

MES: Septiembre. MODALIDAD: APS.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50 L.

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
1/09/2025	# 1	3 ensalada - carne
2/09/2025	# 2	2 lentejas.
3/09/2025	# 3	2 pastas.
4/09/2025	# 4	4 maduro - arroz
5/09/2025	# 5	2 papa. - arroz.
8/09/2025.	# 6	4 garbanzos - arroz
9/09/2025	# 8	2 pastas.
10/09/2025	# 7	2 ensalada.
11/09/2025	# 9	4 arroz - ensalada
12/09/2025	# 10	2 ensalada - arroz
15/09/2025	# 11	2 Pastas.
16/09/2025	# 12	4 pepina - arroz
17/09/2025	# 13	1. ensalada.
18/09/2025	# 14	2 ensalada - arroz
19/09/2025	# 15	2 ensalada - arroz
22/09/2025	# 16	2 ensalad - arroz
24/09/2025	# 18	4 ensalada - lentejas
25/09/2025	# 19	6 garbanzo - arroz
26/09/2025	# 20	2 ensalada.
29/09/2025	# 1	6 Huevo - lentejas
30/09/2025	# 2	4 arroz - ensalada
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		62 litros

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Maira Alejandra Castellanos.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41892

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Gustavo Duarte Aleman Sede A

ENCARGADO DE LA MEDICION: Lupe Ballesteros

MES: Septiembre. MODALIDAD: Almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50 L.

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
1/Sep	1	0
2/Sep	2	0
3/Sep	3	0
4/Sep	4	0
5/Sep	5	0
8/Sep	6	0
9/Sep	7	0
10/Sep	8	0
11/Sep	9	0
12/Sep	10	0
15/Sep	11	0
16/Sep	12	0
17/Sep	13	0
18/Sep	14	0
19/Sep	15	0
22/Sep	16	0
24/Sep	18	0
25/Sep	19	0
26/Sep	20	0
29/Sep	1	0
30/Sep	2	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		0

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable:

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

41893

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Gustavo Duarte Aleman Sede II la Emesa

ENCARGADO DE LA MEDICION: Magally Delgado

MES: Septiembre | MODALIDAD: Preparado

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50 L

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
1 - 9 - 2025	1	0
2 - 9 - 2025	2	0
3 - 9 - 2025	3	0
4 - 9 - 2025	4	0
5 - 9 - 2025	5	0
8 - 9 - 2025	6	0
9 - 9 - 2025	7	0
10 - 9 2025	8	0
11 - 9 - 2025	9	0
12 - 9 - 2025	10	0
15 - 9 2025	11	0
16 - 9 2025	12	0
18 - 9 - 2025	14	0
19 - 9 - 2025	15	0
22 - 9 - 2025	16	0
24 - 9 - 2025	18	0
25 - 9 - 2025	19.	0
26 9 - 2025	20	0
29 - 9 - 2025	1	0
30 - 9 - 2025	2.	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		0

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Magally Delgado

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41894

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Fundesan

ENCARGADO DE LA MEDICION:

MES: Septiembre | **MODALIDAD:** Almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01.-09-2025	N. 1	2. litro
02-09.2025	N. 2.	2. litro
03 - 09 2025	N. 3	3 litro
04. 09. 2025	N. 4.	2 litro
05. 09.2025	N. 5.	3. litro
08 - 09. 2025	N. 6	2 litro
09 - 09 2025	N. 7	2 litro
10. 09 2025	N. 8	2 litro
11. 09 2025	N. 9	2 litro
12 - 09 2025	N. 10	3 litro
15 09 2025	N. 11	2 litro
16 09 2025	N. 12.	2 litro
18 09 2025	N. 13	2 litro
19 09 2025.	N. 14	1 litro.
22. 09 2025	N. 16	3 litro
24 - 09-2025	N. 18.	2 litro
25. 09-2025	N. 19	1 litro
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Isabel Angie Rivero

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Scanned with CamScanner

41895

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Isdro Caballero Delgado Sede B" La Castellana

ENCARGADO DE LA MEDICION: Alix Camacho

MES: Septiembre | MODALIDAD: Preparado en sitio Alm

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01/09/2025	1	1½L
02/09/2025	2	3 L
03/09/2025	3	1½L
04/09/2025	4	2L
09/09-2025	5	1 L
09/09-2025	6	3L
09/09-2025	7	2L
09/10/2025	8	1L
09/11/2025	9	2½L
09/12/2025	10	2L
09/13/2025	11	1½L
09/16/2025	12	1½ L
09/22/2025	14	4 L
09/24/2025	19	3½L
09/25/2025	18	2½ L
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la n sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Alix Camacho

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41896

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: ISIDRO CABALLERO DELGADO SEDE FE Y ALEGRIA

ENCARGADO DE LA MEDICION: KATERINE VARGAS HERNANDEZ

MES: SEPTIEMBRE | MODALIDAD: ALMUERZO

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
1 de Septiembre	#1	15 Lts
2 de septiembe	#2	20 Lts
3 de septiembre	#3	15 Lts
4 de septiembe	#4	15. Lts
5 de septiembe	#5	12 Lts
8 de septiembre.	#6	15 Lts
9 de septiembre	#7	10 Lts.
10 de septiembre.	#8	12 Lts
11 de septiembre	#9	15 Lts
12 de septiembre	#10	10 Lts
15 de septiembre	#11	10 Lts
16 de septiembre	#12	10 Lts
17 de septiembe	#13	13 Lts
18 de septiembe	#14	15 Lts
19 de septiembe	#15	9 Lts
22 de septiembre	#16	10 Lts
23 de septiembre	#17	0
24 de septiembre	#18	15 Lts
25 de septiembe	#19	10 Lts.
26 de septiembe	#20	
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Katerine Vargas Hernandez

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

41897

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Isidro Caballero Sede A

ENCARGADO DE LA MEDICION: Deisy Trujillo

MODALIDAD: Almuerzo

MES: Septiembre

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 10 LT

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01 - 09 - 2025	01	3 LT
02 - 09 - 2025	02	4 LT
03 - 09 - 2025	19	3 LT
04 - 09 - 2025	04	3 LT
05 - 09 - 2025	05	2 LT
08 - 09 - 2025	06	4 LT
10 - 09 - 2025	08	3 LT
11 - 09 - 2025	09	3 LT
12 - 09 - 2025	10	3 LT
16 - 09 - 2025	12	3 LT
17 - 09 - 2025	13	3 LT
18 - 09 - 2025	14	5 LT -> huevo
19 - 09 - 2025	15	4 LT
22 - 09 - 2025	16	4 LT
24 - 09 - 2025	18	5 LT -> huevo
25 - 09 - 2025	19	3 LT
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el dia y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Deisy Trujillo

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

41898

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Madre del Buen consejo

ENCARGADO DE LA MEDICION:

MES: septiembre · **MODALIDAD:** Almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01-09-2025	# 17	10 LTS.
02-09-2025	# 2	15 LTS
03-09-2025	# 3	10 LTS
04-09-2025	# 4	10 LTS
05-09-2025	# 05	15. LTS
08-09-2025	# 6	15 LTS
09-09 2025	# 7	10 LTS
10-09-2025	# 8	10 LTS
11-09-2025	# 9	10 LTS
12-09-2025	# 10	10 LTS
15-09-2025	# 11	10 LTS
16-09-2025	# 12.	10 LTS
17-09-2025	# 14	3 LTS
18-09-2025	# 13	5 LTS
19-09-2025	# 15	10 LTS
22-09-2025	# 16	10 LTS
23-09-2025	# 17	10 LTS
24-09-2025	# 18	15 LTS
25-09-2025	# 19	10 LTS
26-09-2025	# 20	15 LTS
30-09-2025	# 2	20 LTS
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Gladis vargas Moreno

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41899

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Francisco José de Caldas

ENCARGADO DE LA MEDICION:

MES: Septiembre | MODALIDAD: Almuerzo

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
1- 09- 2025	Menu 1	7 Litros
2- 09- 2025	Menu 2	6 Litros
3- 09- 2025	Menu 3	10 Litros.
4- 09- 2025	Menu 4.	10 Litros
5- 09- 2025	Menu - 5	8 Litros
8- 09- 2025	Menu - 6	10 Litros
9- 09- 2025	Menu - 7	10 Litros
10- 09- 2025	Menu - 8	10 Litros
11- 09- 2025	Menu - 9.	10 Litros
12- 09- 2025	Menu - 10	10 Litros
15- 09- 2025	Menu - 12	12 Litros
17- 09- 2025	Menu - 14.	12 Litros
18- 09- 2025	Menu - 13.	10. Litros
19 09 2025	Menu - 14.	12 Litros
22- 09 2025	Menu 16	13 Litros
24- 09 - 2025	Menu 18	8 Litros
25 09- 2025	Menu 19	9 Litros
26- 09- 2025	Menu 20	15. Litros
29- 09- 2025	Menu 1	16 Litros
30- 09- 2025	Menu 2	14 Litros
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Brcei do Campl Bautistas

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Scanned with CamScanner

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41900

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Casiano Alto.

ENCARGADO DE LA MEDICION: Olga Calderon.

MES: Septiembe. | MODALIDAD: Am.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01 - 09 - 25	01	0 L.
02 - 09 - 25	2	1/2 L
03 - 09 - 25	3	0 - L
04 - 09 - 25	4	0 . L
05 - 09 - 25	5	0 . L
08 - 09 - 25	6	0 . L
09 - 09 - 25	7	1/2 . L .
10 - 09 - 25	8	0 . L
11 - 09 - 25	9	0 . L
12 - 09 - 25	10	1/2 L
15 - 09 - 25	11	1/2 L.
16 - 09 - 25	12	0 . L
17 - 09 - 25	13	0 . L
18 - 09 - 25	14	0 . L
19 - 09 - 25	16	0 . L
22 - 09 - 25	17	0 . L
24 - 09 - 25	18	0 . L
25 - 09 - 25	19	1/2 L.
26 - 09 - 25	20	0 . L
29 - 09 - 25	1	0 . L
30 - 09 - 25	2	1/2 L.
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Olga Calderon.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

4190

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: CASIANO BAJO

ENCARGADO DE LA MEDICION: ANDREA MANOSALVA

MES: SEPTIEMBRE | MODALIDAD: AM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01 / 09 / 25	#01	0.L
02 / 09 / 25	#02	0.L
03 / 09 / 25	#03	0.L
04 / 09 / 25	#04	0.L
05 / 09 / 25	#5	0.L
08 / 09 / 25	#6	0.L
09 / 09 / 25	#7	0.L
10 / 09 / 25	#8	0.L
11 / 09 / 25	#9	0.L
12 / 09 / 25	#10	0.L
15 / 09 / 25	#11	0.L
16 / 09 / 25	#12	0.L
17 / 09 / 25	#13	0.L
18 / 09 / 25	#14	0.L
19 / 09 / 25	#16	0.L
22 / 09 / 25	#17	0.L
24 / 09 / 25	#18	0.L
25 / 09 / 25	#19	0.L
26 / 09 / 25	#20	0.L
29 / 09 / 25	#1	0.L
30 / 09 / 25	#2.	0.L
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: ANDREA MANOSALVA.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

4902

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Alto de Mantilla

ENCARGADO DE LA MEDICION: Angi Uribe

MES: Septiembre | MODALIDAD: Am.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01 - sep - 25	01	0. Litros
02 - sep - 25	02	1. Litro
03 - sep - 25	03	0. Litros
04 - sep - 25	04	1/2. Litro
05 - sep - 25	05	1. Litro
08 - sep - 25	06	0. Litro
09 - sep - 25	07	0. Litro
10 - sep - 25	08	0. Litro
11 - sep - 25	09	1/2. Litro
12 - sep - 25	10	1. Litro
15 - sep - 25	11	1. Litro
16 - sep - 25	12	1. Litro
17 - sep - 25	13	1/2 Litro
18 - sep - 25	15	1/2. Litro
19 - sep - 25	16	0. Litro
22 - sep - 25	17	0. Litro
24 - sep - 25	18	0. Litro
25 - sep - 25	19	0. Litro
26 - sep 252	20	1/2 Litro
29 - sep - 25	01	0. Litr
30 - sep - 25	02	1. Litro.
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Angi Uribe.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41903

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: GUAYANAS

ENCARGADO DE LA MEDICION: Leidy Rico

MES: SEPTIEMBRE | MODALIDAD: AM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
Sept - 01	1	0.L
sept - 02	2	0. L
sept - 03	3	0.L
Sept - 04	4	0.L
sept - 05	5	0.L
Sept - 08	6	0.L
Sept - 09	7	0.L
Sept - 10	8	0.L
sept - 11	9	0.L
Sept - 12	10	0.L
Sept - 15	11	0.L
Sept - 16	12	0.L
Sept - 17	13	0.L
Sept - 18	15	0.L
sept - 19	16	0.L
Sept - 22	17	0.L
Sept - 24	18	0.L
Sept - 25	19	0.L
sept - 26	20	0.L
Sept - 29	1	0.L
Sept - 30	2	0.L
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Leidy Rico.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

4104

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Helechales sede F

ENCARGADO DE LA MEDICION: nuri y blanca

MES: Septiembre | MODALIDAD: A.M.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 2 litros

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01/09/25	1	0 litros
02/09/25	2	0 litros.
03/09/25	3	0 litros
04/09/25	4	0 litros.
05/09/25	5	0 litros
08/09/25	6	0 litros.
09/09/25	7	0 litros
10/09/25	8	0 litros.
11/09/25	9	0 litros
12/09/25	10	0 litros.
15/09/25	11	0 litros
16/09/25	12	0 litros
18/09/25	13	0 litros
19/09/25	15	0 litros
22/09/25	16	0 litros.
23/09/25	17	no clase
24/09/25	18	0 litros.
25/09/25	19	0 litros
26/09/25	20	0 litros
29/09/25	1	0 litros
30/09/25	2	0 litros
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: nuri landazabal.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41905

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: los cauchos

ENCARGADO DE LA MEDICION: Adriana Gutierrez

MES: septiembre | MODALIDAD: Am

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01 - 09 - 25	01	1 Litro
02 - 04 - 25	02	1. Litro
03 - 04 - 25	03	1. Litro
09 - 04 - 25	04	0. Litro
05 - 04 - 25	05	0. Litro
08 - 09 - 25	06	0. Litro
09 - 09 - 25	07	1/2 litro
10 - 09 - 25	08	0. Litro
11 - 09 - 25	09	0. Litro
12 - 09 - 25	10	0. Litro
15 - 09 - 25	11	1. Litro
16 - 09 - 25	12	1. Litro
17 - 04 - 25	13	1/2 Litro
18 - 09 - 25	15	0. Litro
19 - 09 - 25	16	0. Litro
22 - 09 - 25	17	0. Litro
24 - 09 - 25	18	0. Litro
25 - 09 - 25	19	1/2 Litro
26 - 09 - 25	20	1/2 litro
29 - 09 - 25	01	0. Litro
30 - 09 - 25	02	0. Litro
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Adriana Gutierrez

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

41906

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Valle de Rueloque

ENCARGADO DE LA MEDICION: Inés Garay

MES: SEPTIEMBRE | MODALIDAD: AM – PM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01-09-2025	Menu #01	0.L
02-09-2025	Menu #02	0.L
03-09-2025	Menu #03	0.L
04-09-2025	Menu #04	0.L
05-09-2025	Menu #05	0.L
08-09-2025	Menu #06	0.L
[illegible]-09-2025	Menu #07	0.L
[illegible]-09-2025	Menu #08	0.L
11-09-2025	Menu #09	0.L
12-09-2025	Menu #10	0.L
15-09-2025	Menu #11	0.L
16-09-2025	Menu #12	0.L
17-09-2025	Menu #13	0.L
18-09-2025	Menu #14	0.L
19-09-2025	Menu #15	0.L
22-09-2025	Menu #16	0.L
23-09-2025	———	No clase
24-09-2025	Menu #18	0.L
25-09-2025	Menu #19	0.L
26-09-2025	Menu #20	0.L
29-09-2025	Menu #21	0.L
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Inés Garay

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

41907

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Jose A Morales

ENCARGADO DE LA MEDICION: Margarita Caballero

MES: SEPTIEMBRE MODALIDAD: AM PM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01/09/2025	II 1	0L
02/09/2025	II 2	1L cascarola
03/09/2025	II 3	0L
04/09/2025	II 4	0L
05/09/2025	II 5	0L
08/09/2025	II 6	1/2L huevo
09/09/2025	II 7	0L
09/10/2025	II 10	0L
09/15/2025	II 11	0L
09/16/2025	II 12	0L
09/17/2025	II 13	0L
09/18/2025	II 14	0L
09/19/2025	II 9	0L
9/22/2025	II 16	0L
9/24/2025	II 18	0L
9/25/2025	II 19	0L
09/26/2025	II 20	0L
09/29/2025	II 1	0L
09/30/2025	II 2	0.L
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable:

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS Margarita Caballero Niño

41908

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: El carmen Sede C.

ENCARGADO DE LA MEDICION: Ana Meneses Muñoz

MES: SEPTIEMBRE | MODALIDAD: A M y P-M

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01-09/25	#1	1. litro
02-09/25	#2	1 litro
03-09/25	#3	1. litro
04-09/25	#4	1. litro
05-09/25	#5	1. litro
08-09/25	#6	1. litro
09-09/25	#7	1. litro
10-09/25	#8	1. litro
11-09/25	#9	1. litro
12-10/25	#10	1 litro
15-9/25	#11	1. litro
16-9/25	#12	1. litro
17-09/25	#13	1. litro
18-09/25	#14	1. litro
19-09/25	#9	1 litro
22-09/25	#16	1. litro
23-09/25	——	No clase
24-09/25	#18	1 litro
25-09/25	#19	1. litro
26-09/25	#20	1 litro
29-09/25	#1 #2	1 litro
30-09/25	TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES	1 litro

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Ana Meneses Muñoz

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

41909

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Villa Luz SEDE D

ENCARGADO DE LA MEDICION: Yolanda Carreño

MES: SEPTIEMBRE | MODALIDAD: A. M. P. M

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02.09.25	menu 7	7 Litro
0.2.09.25	menu 2	7 Litro
03-09.25	menu 3	7 Litro
04-09 25	menu 4	7 Litro
05/09.25	menu 5	7 Litro
08-09.25	menu 6	7 Litro
09-09 25	menu 7	7 Litro
09-10 25	menu 8	7 Litro
09.12 25	menu 10	7 Litro
09.15 25	menu 11	7 Litro
09.16 25	menu 12	7 Litro
09-17 25	menu 13	7 tro
09.18 25	menu 14	7 Litro
09.19 25	manu 9	7 Litro
09.22 25	menu 16	7 Litro
09.24 25	menu 18	7 Litro
09.25 25	menu 19	7 Litro
09.26 25	menu 20	7 Litro
09.29 25	menu 1	7 Litro
09.30 25	menu 2	7 Litro
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Yolanda Carreño

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41910

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Vericute

ENCARGADO DE LA MEDICION: Carmen Ropero

MES: Septiembre | MODALIDAD: A.M

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01 / 09 / 25	1	0
2 / 09 / 25	2	0
3 / 09 / 25	3	0
4 / 09 / 25	4	0
5 / 09 / 25	5	0
8 / 09 / 25	6	0
9 / 09 / 25	7	0
10 / 09 / 25	8	0
11 / 09 / 25	9	0
12 / 09 / 25	10	0
15 / 09 / 25	11	0
16 / 09 / 25	12	0
17 / 09 / 25	13	0
18 / 09 / 25	15	0
19 / 09 / 25	16	0
22 / 09 / 25	17	0
24 / 09 / 25	18	0
25 / 09 / 25	19	0
26 / 09 / 25	20	0
29 / 09 / 25	1	0
30 / 09 / 25	2	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Carmen Ropero

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

4/911

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Madre del Buen consejo

ENCARGADO DE LA MEDICION:

MES: Septiembre **MODALIDAD:** AM PM.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS	
01 - 09 - 2025	# 19.	AM 0.5	PM 1 LTS
02 - 09 - 2025	# 2	AM 0.5	PM 2 LTS
03 - 09 - 2025	# 3	AM 0.5	PM 2 LTS
04 - 09 - 2025	# 4.	AM 0.5	PM. 1 LTS
05 - 09 - 2025	# 20	AM 0.5	PM 1 LTS
08 - 09 - 2025	# 6.	AM 0.5	PM 2 LTS
09 - 09 - 2025	# 7	AM 0.5	PM 2 LTS
10 - 09 - 2025	# 8	AM 0.5	PM 1 LTS
11 - 09 - 2025	# 9	AM 0.5	PM 1 LTS
12 - 09 - 2025	# 10	AM 0.5	PM 1 LTS
15 - 09 - 2025	# 11	AM. 0.5	PM 1 LTS
16 - 09 - 2025	# 12	AM. 0.5	PM. 0.5
17 - 09 - 2025	# 13	AM 0.5	PM. 1 LTS
18 - 09 - 2025	# 14	AM 0.5	PM. 1 LTS
19 - 09 - 2025	# 15	AM 0.5	PM 2 LTS
22 - 09 - 2025	# 16	AM 0.5	PM 2 LTS
23 - 09 - 2025	# 17	AM. 0.5	PM 2 LTS
24 - 09 - 2025	# 18	AM 0.5	PM 1 LTS
25 - 09 - 2025	# 19	AM 0.5	PM 1 LTS
26 - 09 - 2025	# 20	AM 0.5	PM. 2 LTS
30 - 09 - 2025	# 2	AM. 0.5	PM 2 LTS
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES			

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Gladis vargas moreno

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41912

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Finca Sede C

ENCARGADO DE LA MEDICION: Sandra Navarro

MES: 09 Septiembre | MODALIDAD: AM. PM.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS AM	PM.
Septiembre 1 2025.	# 1	0	0
Septiembre 2 2025	# 2.	1	0
Septiembre 3 2025	# 3	0	0
Septiembre 4 2025.	# 4.	0	0
Septiembre 5 2025.	# 5.	0	0
Septiembre 8 2025	# 6.	0	1
Septiembre 9 2025	# 7	0	0
Septiembre 10 2025	# 8	2	1
Septiembre 11 2025.	# 9.	1	1
Septiembre 12 2025	# 10.	2.	0
Septiembre 15 2025	# 11	1	1
Septiembre 16 2025.		—	—
Septiembre 17 2025	# 13.	0	0
Septiembre 18 2025	# 14	0	1
Septiembre 19 2025	# 15.	0	0
Septiembre 22 2025	# 16	2	0
Septiembre 23 2025	—	—	—
Septiembre 24 2025	# 18.	0	0
Septiembre 25 2025	# 19.	1	0
Septiembre 26 2025	# 20	2	1
Septiembre 29 2025	# 1	0	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES			

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Sandra Navarro

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Scanned with CamScanner

CONSORCIO SOMOS FLORIDA SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Villas Sede a

ENCARGADO DE LA MEDICION: Lida Florez

MES: Septiembre MODALIDAD: Am

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
7/09/2025	1	0 Lt
2/09/2025	2	0 Lt
3/09/2025	3	0 Lt
4/09/2025	4	0 Lt
5/09/2025	5	1 Lt
8/09/2025	6	0 Lt
9/09/2025	7	0 Lt
10/09/2025	8	2 Lt
11/09/2025	9	0 Lt
16/09/2025	12	3 Lt
17/09/2025	13	0 Lt
18/09/2025	14	0 Lt
19/09/2025	15	0 Lt
22/09/2025	16	0 Lt
24/09/2025	18	0 Lt
25/09/2025	20	0 Lt
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Lida Florez

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: ROSABLANCA

ENCARGADO DE LA MEDICION: SONIA LUZ DOMINGUEZ VARGAS

MES: SEPTIEMBRE | MODALIDAD: CAJM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 10 LITROS.

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
1-SEP-2025	1	0
2-09-2025	2	0.
3-09-2025	3	0.
4-09-2025	4	0.
5-09-2025	5	0.
8-09-2025	6	0.
9-09-2025	7	0
10-09-2025	8	0
12-09-2025	9	0
11-09-2025	10	0
15-09-2025	11	0.
16-09-2025	12	0.
17-09-2025	13	0
18-09-2025	14	0
19-09-2025	15	0
22-09-2025	16	0
24-09-2025	18	0
25-09-2025	19	0.
26-09-2025	20	0.
29-09-2025	1	0
30-09-2025	2	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		0

Nota 1 este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el dia y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Sonia Luz Dominguez V.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

4195

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Duarte Aleman Sede A

ENCARGADO DE LA MEDICION: Lupe Ballesteros

MES: Septiembre | MODALIDAD: complemento

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50 l

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01-Sep	1	0
02-Sep	2	0
03-Sep	3	0
04-Sep	4	0
05-Sep	5	0
8-Sep	6	0
9-Sep	7	0
10-Sep	8	0
11-Sep	9	0
12-Sep	10	0
15-Sep	11	0
16-Sep	12	0
17-Sep	13	0
18-Sep	14	0
19-Sep	15	0
22-Sep	16	0
24-Sep	18	0
25-Sep	19	0
26-Sep	20	0
29-Sep	1	0
30-Sep	2	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		0

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable:

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

4196

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Duarte Alemán Sede F Buena vista

ENCARGADO DE LA MEDICION: Bertha Franco

MES: Septiembre | MODALIDAD: complemento

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50 L.

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01-09-2025	1	0
02-09-2025	2	0
03-09-2025	3	0
04-09-2025	4	0
05-09-2025	5	0
08-09-2025	6	0
09-09-2025	7	0
10-09-2025	8	0
11-09-2025	9	0
12-09-2025	10	0
15-09-2025	11	0
16-09-2025	12	0
17-09-2025	13	0
18-09-2025	14	0
19-09-2025	15	0
22-09-2025	16	0
23-09-2025	18	0
25-09-2025	19	0
26-09-2025	20	0
29-09-2025	1	0
30-09-2025	2	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		0

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Bertha Franco

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

4/9/17

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Niños de San Jose

ENCARGADO DE LA MEDICION: Angie Garcia

MES: Septiembre | MODALIDAD: Preparado en Sitio

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 10 litros

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
1/09/25	1	0
2/09/25	2	0
3/09/25	3	0
4/09/25	4	0
5/09/25	5	0
8/09/25	6	0
9/09/25	7	medio litro (Fruta colada)
10/09/25	8	medio litro (Huevo, Avena)
11/09/25	10	0
12/09/25	9	0
15/09/25	11	medio litro (Fruta colada)
16/09/25	12	0
17/09/25	13	0
18/09/25	14	0
19/09/25	15	medio litro (Huevo y arepa)
22/09/25	16	0
24/09/25	18	0
26/09/25	20	0
29/09/25	1	0
30/09/25	2	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		2 litros

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable:

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41918

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: aguablanca sede D

ENCARGADO DE LA MEDICION: Anyi Robles

MES: Septiembre | MODALIDAD: AM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: Tasa 3 Lt

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01/09/25	#1	0 Lt
02-09-25	#2	1/4 Lt casperoleta.
03-09-25	#3	0 Lt
04-09-25	— — —	no clase — — — — —
05-09-25	#5	0 Lt
08-09-25	#6	0 Lt
09-09-25	#7	0 Lt
10-09-25	#8	0 Lt
11-09-25	#9	0 Lt
12-09-25	#10	0 Lt
15-09-25	#11	0 Lt
16-09-25	#12	1/4 Lt avena de fresa.
17 09-25	#13	0 Lt
18-09-25	#14	0 Lt
19-09-25	#15	0 Lt
22-09-25	#16	0 Lt
— — — — —	— — — —	no clase — — — — —
24-09-25	#18 — —	0 Lt
25-09-25	#19	0 Lt
26-09-25	#20	0 Lt
29-09-25	#1	0 Lt
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		medio litro

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Anyi yulieth Robles

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41919

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: Santa Ana

ENCARGADO DE LA MEDICION: Paola Diaz

MES: Septiembre | MODALIDAD: SDS

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01/09/25	20	7 arepa
02/09/25	2	5 Casserole
04/09/25	4	8 Pan
05/09/25	3	10 Croqueta maduro
08/09/25	6	4 huevo
09/09/25	7	5 banano
10/09/25	8	3 ~~banana~~
11/09/25	9	5 arepa
12/09/25	10	7 Carne de Cerdo
15/09/25	11	4 mandarino
16/09/25	12	3 banano
18/09/25	13	10 Pan
19/09/25	15	7 huevo
22/09/25	14	8 Pollo
24/09/25	18	5 arepa
25/09/25	19	7 Pure de Papa
26/09/25	20	8 Pan
29/09/25	1	3 fruta de zanahoria
30/09/25	2	4 Rosquilla
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		113 kg

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES: Se maneja en Kilos

Firma de responsable: Paola Diaz D.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

41920

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: VICENTE AZUERO / SEDE 'B' / JUAN PABLO 7

ENCARGADO DE LA MEDICION: Hayeli Gutierrez B

MES: SEPTIEMBRE | **MODALIDAD:** A. M

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50 L.

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01-09-25	1	1 lt (Avena con leche con canela)
02-09-25	2	2 lt (De caspiroleta de galletas.
03-09-25	3	1 lt (Bebida Achocolatada)
04-09-25	4	1 lt (Jugo tropical)
05-09-25	5	1 lt (Batido de Fresa)
08-09-25	6	1 lt (Leche Achocolatada)
09-09-25	7	2 lt (Fruti colada de Mora)
10-09-25	8	1 lt (Avena)
11-09-25	9	— o —
12-09-25	10	— o —
15-09-25	11	1 lt. (Fruti colada de Guayaba)
16-09-25	12	— o —
17-09-25	13	1 lt (Sorbete de Mango.)
18-09-25	14	— o —
19-09-25	15	1 lt (Huevo Perico)
22-09-25	16.	2 lt. (Sorbete de Mango)
24-09-25	18	— o —
25-09-25	19	2 lt (Batido de Fresa)
26-09-25	20.	— o —
29-09-25	1	2 lt de (Con canela Avena) y leche
30-09-25	2	2 lt de caspiroleta de galletas
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		21

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Hayeli Gutierrez B.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41921

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: VICENTE AZUERO SEDE D

ENCARGADO DE LA MEDICION: ERIKA J. PINILLA PAEZ.

MES: SEPTIEMBRE

MODALIDAD: COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50 LITROS

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01-09-25	# 01	1 LITRO.
02-09-25	# 02	1 LITRO
03-09-25	# 03	2 LITRO.
04-09-25	# 04	1 LITRO
05-09-25	# 05	2 LITRO
08-09-25	# 07	1 LITRO
09-09-25	# 06	2 LITRO
10-09-25	# 08	2 LITRO
11-09-25	# 09	1 LITRO
12-09-25	# 10	1 LITRO
15-09-25	# 11	2 LITRO
16-09-25	# 12	1 LITRO
17-09-25	# 13	1 LITRO
18-09-25	# 14	2 LITRO
19-09-25	# 15	2 LITRO.
22-09-25	# 16	1 LITRO
25-09-25	# 19	2 LITRO
26-09-25	# 20	1 LITRO
29-09-25	# 01	1 LITRO
30-09-25	# 05	2 LITRO.
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		29 LITROS.

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: ERIKA J. PINILLA P.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41922

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: San Eduardo.

ENCARGADO DE LA MEDICION: Liliana Lopez Jaimes.

MES: Septiembre. MODALIDAD: AM – P.M.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50 L.

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
1/09/2025.	1	0
2/09/2025	2	2,8. Rosquilla.
3/09/2025	3	1,5. Croqueta.
4/09/2025	4.	3,8 pan.
5/09/2025	5.	0.
8/09/2025.	6	3,8 Palito
9/09/2025.	7.	0
10/09/2025	8.	3,5. Avena.
11/09/2025.	9.	0.
12/09/2025.	10	0.
15./09/2025	11	2,5. dedditos.
16./09/2025	12.	3,9. Platanos. Banano.
17/09/2025.	13.	1,8. pan - dura
18./09/2025	14.	0
19./09/2025.	15.	2,3 - huevo.
22/09/2025.	16.	0.
23/09/2025.	18.	No hubo clases.
24/09/2025	19	0.
26/09/2025	20.	0.
29/09/2025	5.	0.
30/09/2025.	2.	0.
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Liliana Andrea Lopez Jaimes.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

4/9/23

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: San Bernardo, Sede B.

ENCARGADO DE LA MEDICION: Leidy Argüello

MES: septiembre MODALIDAD: AM Y PM

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS: 50 L.

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
02/09/2025	1	0
03/09/2025	2	0
04/09/2025	3	0
05/09/2025	4	0
08/09/2025	5	0
09/09/2025	6	0
10/09/2025	7	0
11/09/2025	8	0
12/09/2025	9	0
15/09/2025	10	0
16/09/2025	11	0
17/09/2025	12	0
18/09/2025	13	0
19/09/2025	14	0
22/09/2025	15	0
24/09/2025	16	0
26/09/2025	19	0
29/09/2025	20	0
30/09/2025	5	0
	2	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		0 .

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el dia y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES:

Firma de responsable: Leidy Argüello F.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41924

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLROIDABLANCA

FORMATO DE CONTROL DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS

SEDE EDUCATIVA: C Betanito.

ENCARGADO DE LA MEDICION: Yamin Icon

MES: Septiembre. **MODALIDAD:** Am / Pm.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE DE SOBRAS:

FECHA	Menu No.	CANTIDAD DE RESIDUOS DE COMIDA COCIDA EN LITROS
01/9/25	1	0
2/9/25	2	0
3/9/25	3	0
4/9/25	4	0
5/9/25	5	0
8/9/25	6	0
9/9/25	7	0
10/9/25	8	0
11/9/25	9	0
12/9/25	10	0
15/9/25	11	0
16/9/25	12	0
17/9/25	13	0
18/9/25	14	0
19/9/25	15	0
22/9/25	16	0
24/9/25	19.	0
26/9/25	20	0
29/9/25	05	0
30/9/25	02.	0
TOTAL DE RESIDUOS DE ALIMENTOS MES		0

Nota 1: este formato sirve para una (1) mes de medición, se debe imprimir un formulario por mes. Si se tienen varios turnos en el día y se toman datos de la jornada de la mañana y la tarde y se registran en la misma fila sumando los valores.

OBSERVACIONES: N/A.

Firma de responsable: Yamin Icon Litarato.

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

41925

ANEXO 39

Consorcio Somos Florida

41926

MUESTREO SEÑALIZACION DE FICHAS TECNICAS Y CANALES DE ATENCION MES DE SEPTIEMBRE EN SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	SECTOR	RPS ALMUERZO	RPS AM /PM	RI
I						
	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO					
1	INSTITUTO JUAN PABLO I	SEDE B	URBANO		X	
	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA					
2	INSTITUTO MANUELA BELTRAN	SEDE B	URBANO			X
	COLEGIO TECNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN					
3	INSTITUTO JOSE A. MORALES	SEDE B	URBANO	X	X	

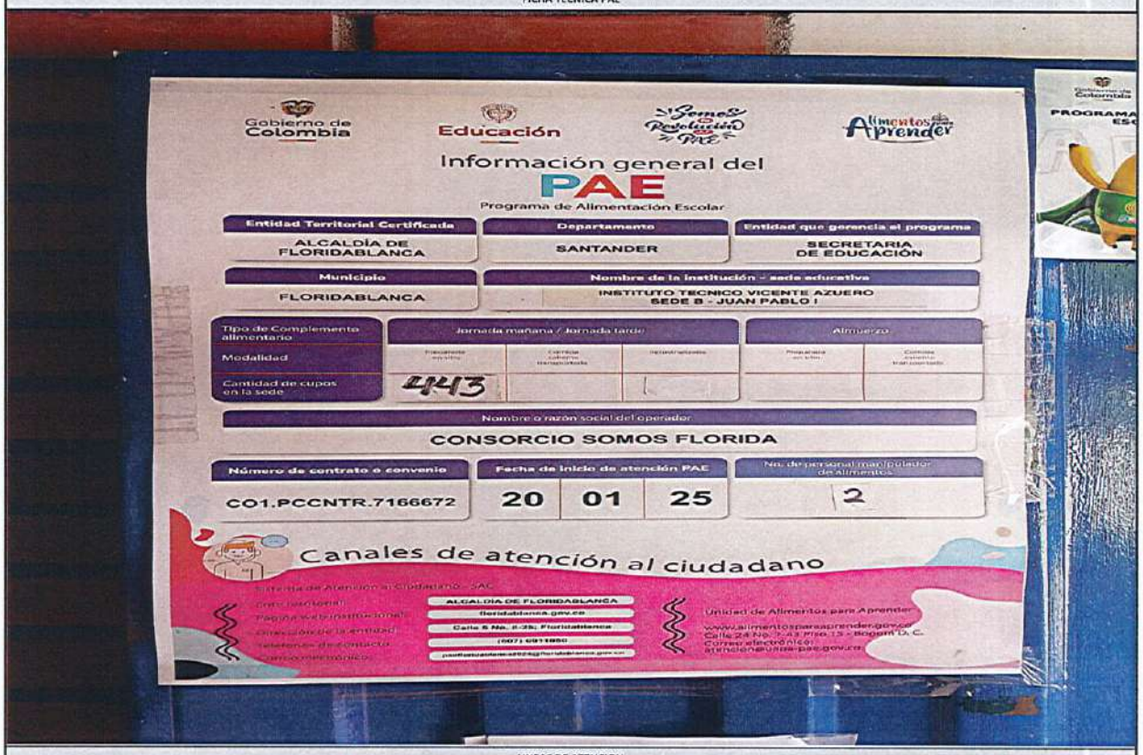
41927

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE CONSORCIO SOMOS FLORIDA
REGISTRO FOTOGRAFICO SEÑALIZACION AREAS EN RESTAURANTES ESCOLARES

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

MES EJECUTADO	SEPTIEMBRE
MODALIDAD	RACION PREPARADA EN SITIO
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	TECNICO VICENTE AZUERO SEDE B - JUAN PABLO PRIMERO

FICHA TECNICA PAE



LINEAS DE ATENCION



41928

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE CONSORCIO SOMOS FLORIDA
REGISTRO FOTOGRAFICO SEÑALIZACION AREAS EN RESTAURANTES ESCOLARES

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

MES EJECUTADO	SEPTIEMBRE
MODALIDAD	RACION INDUSTRIALIZADA
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO TECNICO JOSE ELIAS PUYANA - SEDE B MANUELA BELTRAN

FICHA TECNICA



CANALES DE ATENCION



41929

ANEXO 40

Consorcio Somos Florida

41930

INFORME No. 08

MES DE SEPTIEMBRE DE 2025

REPORTE DE ACTIVIDADES

PROGRAMA EDUCATIVO EN BUENOS HÁBITOS SALUDABLES

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Carrera 31 No. 51-74, Oficina 803. Ed. Torre Mardel Tel. (607) 6960407, Bucaramanga
consorciosomosflorida@gmail.com

TABLA No 1. CRONOGRAMA PERIODO 2025

41931

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

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

TABLA No 2 – BALANCE DE EJECUCIÓN VIGENCIA 2025 Y 2026

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

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

41932

08 DE SEPTIEMBRE DE 2025

PROGRAMA EDUCATIVO EN BUENOS HÁBITOS SALUDABLES

INSTITUTO RAFAEL POMBO

(PRINCIPAL)

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Carrera 31 No. 51-74, Oficina 803. Ed. Torre Mardel Tel. (607) 6960407, Bucaramanga
consorciosomosflorida@gmail.com

CERTIFICACIÓN ESTILOS DE VIDA Y HÁBITOS SALUDABLES 41933

ANEXO No 2

CERTIFICADO EJECUCIÓN PROGRAMA DE HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES.

EL SUSCRITO RECTOR Y/O COORDINADOR Y/O DOCENTE Y/O REPRESENTANTE DEL COMITÉ DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA-SANTANDER

CERTIFICA O HACE CONSTAR QUE:

El operador Consorcio Somos Florida, a través del Profesional en Nutrición y Dietista **SANDRA MILENA PABÓN FLÓREZ** identificada con cedula de ciudadanía **No 63.542.376** de Bucaramanga con Matricula Profesional No **MND 03058,** realizó actividad de capacitación de programa de hábitos y estilos de vida saludables en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE en el INSTITUTO RAFAEL POMBO – PRINCIPAL y atendió a 334 niños, niñas, jóvenes y adolescentes focalizados en la estrategia PAE el día 08 de SEPTIEMBRE del 2025.

En constancia se firma en la sede educativa el día 08 de Septiembre de 2025.

FIRMA: _____

NOMBRE: Fanny Quintero Cala

CEDULA: 60.369.765

CARGO: Docente.

41984

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA 2025

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACION EN HABITOS ALIMENTICIOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

FECHA: 8 DE SEPTIEMBRE DE 2025	**SEDE EDUCATIVA**	**PRINCIPAL**
INTSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO RAFAEL POMBO	
TEMA	PROGRAMA DE HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	

ITEM	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE 1	NOMBRE 2	DOC.	GRADO	ENTREGA KIT	
							SI	NO
1	RODRIGUEZ	SUPELANO	JUAN	FELIPE	1097496008	1101	X	
2	MEDINA	LUNA	MARIA	JOSE	1142715533	1001	X	
3	SAENZ	VEGA	MARÍA	GABRIELA	1097913449	903	X	
4	PORTILLA	MUÑOZ	BREINER	DANIEL	1095923250	1101	X	
5	OSORIO	URIBE	MARIA	PAULA	1097497985	1101	X	
6	CALVO	JAIMES	JESUS	DAVID	1099742057	1101	X	
7	DIAZ	PEREZ	PEDRO	SAMUEL	1142716220	1101	X	
8	DELGADO	ORTIZ	CARLOS	MARTIN	1097497992	1002	X	
9	DIAZ	NIÑO	ANA	SOFIA	1096068338	1102	X	
10	JAIMES	CHAPARRO	DANNA	SOFIA	1097786307	1002	X	
11	GUERRERO	VESGA	MAYRA	FERNANDA	1142717448	1001	X	
12	LOPEZ	VALERO	MARIANA	SOFIA	1097107231	1003	X	
13	PEREZ	HERNANDEZ	LIZETH	KARINA	1099742491	1002	X	
14	PEÑALOZA	PARRA	MAIRA	ALEJANDRA	1098074759	902	X	
15	CELIS	TRUJILLO	NIKOLLE	CATALINA	1095308248	1001	X	
16	SANCHEZ	ZABALA	JUAN	DIEGO	1097104171	1103	X	
17	DELGADO	DELGADO	JUAN	DAVID	1097665739	1101	X	
18	LOZANO	SANDOVAL	HELBER	DARIO	1142716685	1103	X	
19	VERGARA	ANDRADES	JOVANY	ANDRES	1014867462	1103	X	
20	GUERRERO	DURAN	JOSE	SANTIAGO	1142716607	1103	X	
21	PABON	PINEDA	YESSICA	VALENTINA	1094779694	1103	X	
22	JAUREGUI	VERA	KAROLL	DAYANNA	1098074686	1103	X	
23	SEQUEDA	DUARTE	JOSE	EDUARDO	1097110845	804	X	
24	JIMENEZ	MEDRANO	JOSE	ANGEL	1097104703	901	X	
25	BARBOSA	LEON	BRYAN	STEVEN	1102518286	901	X	
26	JAIMES	SEGRERA	MELANI	SOFIA	1097786361	902	X	
27	MATAJIRA	VILLAMIZAR	NICOLL	DAYANNA	1097786831	901	X	
28	TARAPUES	GOMEZ	MARIA	JULIANA	1185714289	902	X	
29	RAMIREZ	LUENGAS	ESTEBAN	PATRICK	1095311160	1002	X	
30	ARCHBOLD	MUENTES	JOSHELYN	NORINE	1097108446	1002	X	
31	SILVA	RUEDA	JONATHAN	FERNEY	1097914685	804	X	
32	ACEVEDO	ARIAS	MARIA	CAMILA	1098729101	901	X	
33	GUERRERO	ACUÑA	DANIELA	FERNANDA	1096702809	1003	X	
34	FLOREZ	IBAÑEZ	MAIRA	ALEJANDRA	1097502065	1002	X	
35	PEREZ	PAEZ	ADRIAN	ESTEBAN	1096068823	1002	X	
36	GUERRERO	OVIEDO	JUAN	DAVID	1097502435	1003	X	
37	MURCIA	ALFONSO	VALERIA	SOFIA	1095310148	1003	X	
38	CORDERO	PATIÑO	SHAROL	NICOL	1146335419	803	X	
39	BAEZ	VILLAMIZAR	JOHAN	STEVEN	1142717263	1001	X	
40	ALBINO	ORDUZ	DANNA	MARCELA	1097114824	804	X	
41	ACEVEDO	RUIZ	DANNA	SOFIA	1030180218	1001	X	
42	SANCHEZ	VARGAS	SHAYRA	ALEXANDRA	1096541553	902	X	
43	RENTERIA	ZAPATA	MIGUEL	ANGEL	1095313584	804	X	
44	ESTEVEZ	HERNANDEZ	TALIANA	ANDREA	1096702369	1103	X	
45	GALVAN	ROMERO	MARIA	FERNANDA	1097110514	901	X	
46	JURADO	JAIMES	ZARETH	MARIANA	1099743254	1002	X	
47	JOYA	VERA	MARIA	ALEJANDRA	1097110977	903	X	
48	LOPEZ	FLOREZ	JUAN	DIEGO	1097787683	903	X	

41935

49	ALVAREZ	ARCHILA	PAULA	STEFANIA	1095312150	802	X	I
50	MANTILLA	NARVAEZ	EMELITH	LUCIA	1095313010	901	X	I
51	SANDOVAL	PABON	ANDRES	SANTIAGO	1097111551	902	X	I
52	MANTILLA	SUAREZ	TANIA	VALENTINA	1142718931	902	X	I
53	ROJAS	BENAVIDES	KAREN	DANIELA	1142718443	902	X	I
54	CALDERON	SANDOVAL	SARA	SOFIA	1034402847	901	X	I
55	ALMEIDA	MANTILLA	EMMY	MARIANA	1097110954	902	X	I
56	LOPEZ	URIBE	DANNA	SOFIA	1142717953	1003	X	I
57	MANTILLA	GOMEZ	NICOLLE	YULIETH	1185714254	704	X	I
58	ARDILA	PARRA	SANTIAGO		1097916051	802	X	I
59	ARIAS	PRADA	BRYGITH	SOFIA	1185714033	903	X	I
60	DIAZ	GONZALEZ	IAN	NICOLAS	1142719323	903	X	I
61	DIAZ	MONSALVE	LUCIANA		1097115296	803	X	I
62	SANGUINO	SANGUINO	LINEY	SOFIA	1097110880	901	X	I
63	FORERO	OCHOA	YAMID	CAMILO	1097116806	702	X	I
64	SANTOS	PULGARIN	SHERYL	GABRIELA	1098746905	704	X	I
65	GONZALEZ	GOMEZ	LINA	XIMENA	1102722421	701	X	I
66	LOPEZ	FLOREZ	ANDRES	FELIPE	1097789633	702	X	I
67	GOMEZ	QUINTERO	LAUREN	SOFIA	1096703236	804	X	I
68	VARGAS	CAMACHO	DIEGO	ALEJANDRO	1097111834	701	X	I
69	VILLAMIZAR	SANTOS	MARIA	ALEJANDRA	1097916002	803	X	I
70	CUERVO	PINILLA	JULIAN		1025071220	701	X	I
71	SANTANA	ARDILA	ISABELLA		1097114016	802	X	I
72	ANAYA	ARAQUE	ANA	MILENA	1097116346	702	X	I
73	GONZALEZ	BLANCO	LUIS	ANGEL	1097112544	801	X	I
74	GONZALEZ	PAREDES	DYLAN	YERARD	1095313610	801	X	I
75	QUINTERO	SAAVEDRA	DIEGO	FERNANDO	1142720481	803	X	I
76	VERGEL	CARRILLO	LAUREN	SOFIA	1142719169	804	X	I
77	BARBOSA	LEON	EYLEEN	VANESSA	1097789087	701	X	I
78	MARTINEZ	DUEÑEZ	YASSER	DAVID	1095819306	802	X	I
79	VARGAS	VILLAMIZAR	MARIA	GABRIELA	1098075994	804	X	I
80	VILLAMIZAR	VILLAMIZAR	DANNA	SOFIA	1095817717	702	X	I
81	CALDERON	DELGADO	ISABELLA		1097916106	804	X	I
82	RESTREPO	LEON	MARIA	CAMILA	1142719690	804	X	I
83	VEGA	REATIGA	DANIEL	SANTIAGO	1097115222	601	X	I
84	VIVIESCAS	CEPEDA	DAYRA	KATHERINE	1222303298	702	X	I
85	SEPULVEDA	CASTRO	MICHELL	SOFIA	1097504956	802	X	I
86	MONTOYA	RIOS	SEBASTIAN		1026063989	703	X	I
87	SAENZ	VEGA	MARIA	ISABELLA	1097914786	903	X	I
88	PERALTA	BARRAGAN	EMELY	JULIANA	1097119647	701	X	I
89	PEREZ	CORZO	VALERIA	LUCIA	1095315136	702	X	I
90	LACERA	ANAYA	SARA	GABRIELA	1096072351	603	X	I
91	BUITRAGO	RANGEL	NEFEER	FABIAN	1097114908	804	X	I
92	LACERA	ANAYA	SARA	LUCIA	1096070550	803	X	I
93	QUINTERO	PIZA	VALERY	YANETH	1142716339	1103	X	I
94	AVENDAÑO	HERNANDEZ	JHEISY	NIKOLL	1067036513	702	X	I
95	RAMIREZ	RINCON	OLGER	SANTIAGO	1097916439	604	X	I
96	JAIMES	ORTIZ	MANUEL	ALEJANDRO	1126909243	1003	X	I
97	MARQUEZ	VACCA	MARIA	ISABELLA	1091673228	701	X	I
98	VACCA	CASTRO	MARIA	JOSE	1094578806	701	X	I
99	CARREÑO	SANJUAN	BRANDON	STEVEN	1097117712	701	X	I
100	VERGARA	ANDRADES	SANTIAGO	ANDRES	1097118633	703	X	I
101	GOMEZ	MARTINEZ	MARIA	JOSE	1095939750	601	X	I
102	FLOREZ	JEREZ	JOHAN	THOMAS	1095315239	702	X	I
103	LOZANO	CARREÑO	KAREN	JULIETH	1142720068	601	X	I
104	LAMES	DOMINGUEZ	JHOURBLEY	MANUEL	1097198826	604	X	I

105	CASTRO	MORENO	CRISTOFER		1097125101	503	X	I
106	GARZON	SLEBI	VALERIA	SOFIA	1097125045	601	X	I
107	MOTATO	CASTAÑEDA	MALURY	SOFIA	1099552263	703	X	I
108	ACEVEDO	JAIMES	JUAN	JOSE	1097119741	601	X	I
109	GELVEZ	GARCIA	DANIEL	SANTIAGO	1097121809	601	X	I
110	ALVAREZ	ESTRADA	LAURA	ALEXANDRA	1222303367	604	X	I
111	OVIEDO	JAIMES	MIGUEL	ANGEL	1097916575	701	X	I
112	JAIMES	MANOSALVA	TOMAS	DAVID	1098076740	703	X	I
113	OROSTEGUI	RIVERA	EMILY	SOFIA	1097507534	604	X	I
114	JAIMES	LOZANO	JHON	BAIRON	1095314445	604	X	I
115	OCHOA	SANJUAN	DAVID	SANTIAGO	1098773199	604	X	I
116	JAIMES	CUADROS	CAROL	JINETH	1095823430	702	X	I
117	GUZMAN	ESTEVEZ	THAIANA	ALEXANDRA	1222304351	501	X	I
118	JURADO	JAIMES	CAMILO	ANDRES	1097123500	602	X	I
119	FERNANDEZ	BRICEÑO	GERALDIN	JHOSMERLY	1110603520	704	X	I
120	LAZARO	DURAN	SHAROL	VALENTINA	1096704536	502	X	I
121	QUINTO	RAMOS	YULIANI		1040510428	603	X	I
122	RAMOS	SUAREZ	YOSEPH	FELIPE	1099746707	604	X	I
123	PALOMINO	MENDEZ	TOMAS	FELIPE	1221464107	601	X	I
124	CARRILLO	ZEA	GREIMARY	CAROLINA	1238139319	602	X	I
125	ROJAS	HERNANDEZ	KEVIN	SANTIAGO	1097917893	503	X	I
126	MERCHAN	ROJAS	ERIK	SANTIAGO	1097120316	603	X	I
127	CELIS	TAMAYO	SHAROL	SOPHIA	1097507132	601	X	I
128	ACEVEDO	ARIAS	JUAN	ESTEBAN	1097507468	501	X	I
129	BARRAGAN	BERRIO	MARIANA		1185715133	601	X	I
130	DUARTE	SANTOS	SAMUEL	DAVID	1097124333	601	X	I
131	DUARTE	HERNANDEZ	AYLIN	SALOME	1097122820	603	X	I
132	GUERRERO	SANCHEZ	JHON	SEBASTIAN	1097917513	503	X	I
133	CASADIEGOS	MARTINEZ	ZAIRA	MAIRETH	1066063170	603	X	I
134	CORRALES	AROCHA	LUIS	SANTIAGO	1142721254	601	X	I
135	DIAZ	PEREZ	MARIA	LUCIA	1142720926	603	X	I
136	HERNANDEZ	MORALES	MARIA	ISABELLA	1095459189	603	X	I
137	GRANADOS	MENDOZA	EMANUEL		1099425164	602	X	I
138	CASTRO	GONZALEZ	SARA	VALENTINA	1097507065	501	X	I
139	VELAIDEZ	CHACON	SALOME		1097916953	602	X	I
140	ESTEVEZ	SANTOS	GISELL	DAYANA	1222303789	601	X	I
141	BENAVIDES	CASTRO	VALERY	SOFIA	1185715379	602	X	I
142	PINEDA	CORDOBA	THOMAS	ALEJANDRO	1097916194	701	X	I
143	ARDILA	LEON	ROBINSON	JOSUE	1049397044	601	X	I
144	SANCHEZ	RENDON	IVON	GABRIELA	1097121739	604	X	I
145	BAUTISTA	MUÑOZ	DULCE	MARIA	1139126412	604	X	I
146	ROJAS	JEREZ	SALOME		1185715315	603	X	I
147	PEÑA	RODRIGUEZ	SARAH	SOPHIA	1097790229	601	X	I
148	RAMIREZ	ARAQUE	JOSE	ALEJANDRO	1097916903	602	X	I
149	PEREZ	MENDOZA	SAMUEL	DAVID	1098782330	502	X	I
150	CALDERON	GARCES	EMANUEL	ANDRES	1221464762	503	X	I
151	CANCELA	HERNANDEZ	ANDREA	SALOME	1222303499	602	X	I
152	SAENZ	VEGA	MARIA	ALEJANDRA	1097916842	602	X	I
153	SANDOVAL	CASTAÑEDA	MARIANA		1097508141	501	X	I
154	COLMENARES	TABARES	DAVID	ALEJANDRO	1095829728	501	X	I
155	RAMIREZ	CARRILLO	EVA	LUNA	1115742490	403	X	I
156	GELVEZ	NIÑO	DAVID	ALEXANDER	1146336642	503	X	I
157	LOPEZ	NIÑO	NICOLAS		1014673188	501	X	I
158	CORREA	FUENTES	CHIQUINQUIRA	DARIELIS	1127928060	702	X	I
159	MOJICA	PRADILLA	JAIDER	MANUEL	1098078002	502	X	I
160	CUADROS	GUALDRON	MARIA	ALEJANDRA	1097917068	604	X	I

161	PINTO	CAMACHO	DANIEL	ALEJANDRO	1021686895	501	X	I
162	ROJAS	VALDIVIESO	ALISSON	MARIANA	1097917745	503	X	I
163	VERA	QUIÑONEZ	LINDA	SOFIA	1097129360	503	X	I
164	MEDINA	BETANCOURT	ANGEL	GABRIEL	1142721466	502	X	I
165	OREJARENA	ALFONSO	JOSE	ANGEL	1097126412	503	X	I
166	MANTILLA	CARREÑO	AILYN	GINET	1142721812	503	X	I
167	MONSALVE	MARTINEZ	OLIVER		1097508191	502	X	I
168	HERNANDEZ	ALFONSO	DAVID	SANTIAGO	1099425892	501	X	I
169	ARCINIEGAS	AGUILAR	MARIA	ALEJANDRA	1221463898	701	X	I
170	ESTEVEZ	HERNANDEZ	JUAN	ALEJANDRO	1097126009	503	X	I
171	GUALDRON	VERGEL	NICOLAS	LEONEL	1092186226	502	X	I
172	AVILA	CORDOBA	LUZ	ANGELA	1097126547	501	X	I
173	CORREA	FUENTES	JOSE	ALEJANDRO	1127928062	403	X	I
174	CASADIEGOS	MARTINEZ	EMANUEL	JOSE	1066063432	502	X	I
175	MOLINA	SEGURA	SALOME		1095948210	501	X	I
176	BOHORQUEZ	ANGARITA	MATHIAS		1023533963	501	X	I
177	LOBO	RAMOS	LEYMAR	DAYANN	1038134934	501	X	I
178	CASTILLO	ROCHA	SARA	LORETTE	1097508985	303	X	I
179	MOTTA	POLO	SARA	VALENTINA	1142721631	501	X	I
180	RUEDA	RAMIREZ	ALYSSON		1097917730	502	X	I
181	PINZON	LLAMAS	JUAN	NICOLAS	1142721701	503	X	I
182	ACEVEDO	SUAREZ	LUCIANA	SARAY	1097131235	301	X	I
183	ROCHA	NUÑEZ	PAULA	VALERIA	1142723798	303	X	I
184	CASTILLO	DUARTE	ALLISON		1097791586	401	X	I
185	MEDINA	GONZALEZ	ALISSON	JULIANA	1097128184	501	X	I
186	CAICEDO	CAICEDO	SERGIO	ALEJANDRO	1099427287	401	X	I
187	ARCINIEGAS	AGUILAR	THALIANA		1142722360	401	X	I
188	MANTILLA	GOMEZ	SARAY	ANTONELLA	1097918621	401	X	I
189	MENDOZA	ORTIZ	GERONIMO	ANDRES	1142722547	403	X	I
190	DUARTE	RUEDA	ALLYSON	LOY	1142722333	403	X	I
191	ALVAREZ	VEGA	CAROLINE	SOFIA	1097130958	301	X	I
192	BARRAGAN	PEDRAZA	SEBASTIAN	JAZIEL	1097791416	403	X	I
193	CORZO	CARRILLO	EMILIANO		1097130532	401	X	I
194	LOZANO	SANDOVAL	DAVID	SANTIAGO	1097130580	401	X	I
195	MENDOZA	ORTIZ	JHON	ENMANUEL	1142722548	403	X	I
196	ROJAS	VALDIVIESO	EMILY		1097918997	401	X	I
197	CRUZ	SOTO	JHOEL	MATHIAS	1095835861	302	X	I
198	SANCHEZ	DIAZ	MARIA	PAULA	1097130119	503	X	I
199	MONTILLA	FLORES	MILAN	SAID	4630810	403	X	I
200	RAMIREZ	ARAQUE	MARIA	JOSE	1185715655	403	X	I
201	CACERES	LACHE	IBETH	CAMILA	1139127669	402	X	I
202	PEREZ	PAEZ	ANGIE	SOFIA	1097133284	401	X	I
203	LEAL	OVIEDO	JUAN	JOSE	1097918371	402	X	I
204	MARQUEZ	VACCA	JUAN	JOSE	1092958910	402	X	I
205	ORTIZ	GOMEZ	YULI	ALEJANDRA	1030195998	301	X	I
206	CANCELA	HERNANDEZ	VIVIAN	SOFIA	1142722226	402	X	I
207	ANGULO	QUIROGA	ANDRES	FELIPE	1097918806	403	X	I
208	CELIS	VARGAS	KAYLA		1097134282	401	X	I
209	APARICIO	CORONEL	SAMUEL	DAVID	1097136817	301	X	I
210	QUINTERO	CARBALLO	SCARLETT	SARAY	1095318557	303	X	I
211	CALDERON	SANDOVAL	ANDRES	FELIPE	1095840519	302	X	I
212	BADILLO	CADENA	DYLAN	SANTIAGO	1030197350	302	X	I
213	FIGUEROA	ROMERO	MATHIAS		1142723365	301	X	I
214	CASTILLO	SALAZAR	LUCIANA		1097919309	302	X	I
215	DURAN	ARRIETA	OMAR	JOAQUIN	1097136169	303	X	I
216	LACERA	ANAYA	SARA	SOFIA	1097134987	301	X	I

217	MARTINEZ	LAMUS	DAVID		1142723894	303	X	I
218	RAMOS	ESTEVEZ	ALLISON	SARAY	1097135557	302	X	I
219	RIVERA	RINCON	MARIAM	FERNANDA	1097919818	303	X	I
220	HERNANDEZ	BENITEZ	AMY	THALIANA	1096705671	303	X	I
221	SAAVEDRA	VERA	ELIF	MARIANA	1095838737	302	X	I
222	RODRIGUEZ	CASTELLANOS	THOMAS	ANDREY	1096706269	301	X	I
223	VELASCO	GARCIA	SALOME		1096706007	302	X	I
224	VEGA	MUÑOZ	SHAROLL	JULIANA	1099428435	302	X	I
225	VILLAMIZAR	RODRIGUEZ	JULIAN	SANTIAGO	1098814137	303	X	I
226	MEDINA	VANEGAS	ANDRES	DAVID	1095840790	302	X	I
227	LAMES	DOMINGUEZ	HAILYN	MILAGROS	1096813386	202	X	I
228	MORENO	DELGADO	JOSEPH	SANTIAGO	1097919389	301	X	I
229	LEAL	LEON	MEI	THALIA	1097508345	401	X	I
230	GAMEZ	CORTES	NICOL	SOFIA	1221465649	301	X	I
231	GOMEZ	BECERRA	ALAM		1095841055	303	X	I
232	DECCA	AVENDAÑO	FABIO	MILAN	6220906	302	X	I
233	MARTINEZ	DELGADO	IAN	DAMIAN	1097144320	102	X	I
234	JAIMES	CHAPARRO	LINDA	LUCIANA	1097141653	103	X	I
235	MEDINA	GONZALEZ	EMILY	MARIANA	1097138923	203	X	I
236	GONZALEZ	DUQUE	LAUREN	VALENTINA	1092014094	202	X	I
237	MORENO	DELGADO	DYLAND	YARETH	1097920677	201	X	I
238	VACCA	CASTRO	MARIASALOME		1094582664	202	X	I
239	ALVAREZ	MARTINEZ	ALLISON	SOPHIA	1185715801	202	X	I
240	BUENO	MEJIA	ANGEL	DANIEL	1096706957	202	X	I
241	CARDENAS	VEGA	EMMANUEL		1095841541	203	X	I
242	ALZATE	LIZCANO	ANGEL	DAVID	1097137609	201	X	I
243	MENDOZA	SERRANO	ANDREA	ISABELLA	1142724535	203	X	I
244	ALFONSO	LOPEZ	IVAN	ANDRES	1095958102	201	X	I
245	CASADIEGOS	PALOMINO	EMANUEL		1095841741	202	X	I
246	GARCIA	PEÑA	DYLAN	MATHIAS	1097920471	202	X	I
247	CAMARGO	TRIGOS	JUAN	ESTEBAN	1097789912	704	X	I
248	CAICEDO	CAICEDO	ALISON	JULIANA	1097139840	203	X	I
249	ORTIZ	MARTINEZ	LIAMYESID		1232598344	203	X	I
250	ARENAS	APARICIO	DIEGO	ALEJANDRO	1095319699	201	X	I
251	CUBILLOS	FLOREZ	SAMUEL		1073179907	201	X	I
252	MALDONADO	CORTES	VALERY	SOFIA	1221465271	203	X	I
253	CALDERON	SANDOVAL	VALERY	CAMILA	1095844509	201	X	I
254	RODRIGUEZ	ALCOCER	MATHIAS		1242488370	1	X	I
255	ALCARAZ	ARROYO	ITZAYANA		1030199937	2	X	I
256	TOLOZA	AGUILLON	ZARETH	MARIANA	1142725683	1	X	I
257	CRUZ	TOLOZA	LIAM	TOMAS	1097921549	2	X	I
258	JACANAMIJOY	SERRANO	MANUEL	FELIPE	1221465596	202	X	I
259	MARIÑO	GUTIERREZ	JULIETA		1097148043	2	X	I
260	MAYORGA	MANRIQUE	HELEN	JIRETH	1232893328	102	X	I
261	VACCA	CASTRO	MARIA	ELIS	1094583793	102	X	I
262	MARTINEZ	DUEÑAS	SALOME	ANTONELLA	1096707568	103	X	I
263	MUÑOZ	ARIAS	MAXIMILIANO		1234341689	103	X	I
264	QUINTERO	SAAVEDRA	JOSE	DAVID	1142725228	101	X	I
265	LOZANO	SANDOVAL	ISABELLA		1097143865	102	X	I
266	CONTRERAS	PARRA	GABRIEL	SANTIAGO	1094226157	101	X	I
267	AVILA	CORDOBA	DANIEL	JOSUE	1097144689	103	X	I
268	SEPULVEDA	MALAVER	ALISSON	MARIANA	1097794191	101	X	I
269	ESCALANTE	JEREZ	IKER	MATHIAS	1097142491	101	X	I
270	MALDONADO	CORTES	PAULA	ANDREA	1098829600	102	X	I
271	CEDEÑO	RODRIGUEZ	NICOLLE	VALENTINA	1066302694	2	X	I
272	VESGA	PEDROZA	JUAN	ANDRES	1099430460	103	X	I

273	PARRA	VARGAS	SAMARA	ISABELA	1141137812	102	X	I
274	GARCIA	SANDOVAL	MARIA	PAULA	1097921059	103	X	I
275	ANAYA	RODRIGUEZ	MATIAS	ALEJANDRO	1097307055	101	X	I
276	HERNANDEZ	CALDERON	SALOME		1034791473	101	X	I
277	JAIMES	GARZA	ALAN	MATIAS	1095846242	-101	X	I
278	SERRANO	SANMIGUEL	SAMUEL		1097145376	2	X	I
279	FIGUEROA	SOLANO	DANNA	GABRIELA	1097921570	2	X	I
280	TIRADO	ALMANZAR	SALOME		1095844475	101	X	I
281	RUEDA	RIOS	LUCIANA		1096076375	1	X	I
282	DURAN	MUJICA	KARLA	NAZARET	8162780	2	X	I
283	DIAZ	VERA	LUHAN	SANTIAGO	1142725821	1	X	I
284	CASTRO	LOPEZ	MIA	VICTORIA	1098081887	-101	X	I
285	LEON	ALEGRIA	MIAH	AMADA	1096076626	-101	X	I
286	MORA	ACOSTA	ALISSON	MARIANA	1095846270	-101	X	I
287	DELGADO	CONTRERAS	ADELINE	AMELIA	1095846172	-101	X	I
288	GONZALEZ	VELASCO	ANTONELLA		1142726573	-101	X	I
289	GUTIERREZ	CASTELLANOS	DILAN	MATHIAS	1185716160	-101	X	I
290	MARTINEZ	GALVAN	AMY	TATIANA	1095846793	-101	X	I
291	MONTES	PEREZ	ISABELLA		1142726495	-101	X	I
292	OLAVE	VILLANOVA	HEIDY	MELISSA	1221466466	-101	X	I
293	PINZON	SANCHEZ	SAMUEL	FELIPE	1097922070	-101	X	I
294	RANGEL	ALVAREZ	SAMUEL	JOSUE	1142726194	-101	X	I
295	SANDOVAL	CORTES	JUAN	FELIPE	1095584462	-101	X	I
296	CUADRADO	MIRANDA	JOSE	DANIEL	1097794642	1	X	I
297	MACHADO	LARES	LUIS	ENRIQUE	1240691422	1	X	I
298	SAENZ	GARCIA	EMILY	SOFIA	1142726646	-101	X	I
299	NAVARRO	MORENO	DAVID	ALEJANDRO	1142725724	1	X	I
300	ANAYA	RODRIGUEZ	ALEXANDER		1097307359	1	X	I
301	FLOREZ	GARCIA	JESUS	DAVID	1097921792	1	X	I
302	PEREZ	PAEZ	MARIA	JOSE	1097922016	1	X	I
303	MENDOZA	MENDOZA	WENDY	VALENTINA	1094396763	1	X	I
304	OCHOA	MANRIQUE	AMALIA	SOFIA	1232894949	1	X	I
305	QUINTERO	HERNANDEZ	DYLAN	ALEJANDRO	1097794626	1	X	I
306	PARRA	BAYONA	JHOSTTIN	JOSHUA	1092742943	1	X	I
307	NAVAS	GIRAN	MATEO	GAEL	1095845650	1	X	I
308	RANGEL	CACERES	GABRIEL	MATHIAS	1097795054	1	X	I
309	REYES	ZABALETA	ANAIS	SOFIA	1095320913	1	X	I
310	SAAVEDRA	MATOS	JOSEFA	AUXIMAR	6513544	1	X	I
311	REY	GARCIA	ANTONIA		1221465953	1	X	I
312	SEPULVEDA	MANTILLA	MEGHAN	LUCIANA	1095845578	1	X	I
313	URIBE	MARTINEZ	IAM	ESTIVEN	1097921715	1	X	I
314	VELASCO	CARABALI	EMILIANO		1097147356	1	X	I
315	VERA	CRUZ	EMMANUEL		1142725828	1	X	I
316	VELIZ	GIMENEZ	ASLHEY	ZARAY	5773263	1	X	I
317	ALVARADO	LUCENA	DULCE	MARIA	1142726128	2	X	I
318	ARTEAGA	GONZALEZ	MATTHEW		1095845227	2	X	I
319	ALVAREZ	MARTINEZ	JUAN	JOSE	1095846024	2	X	I
320	ARENAS	ROMERO	ANGEL	MATIAS	1095960945	2	X	I
321	CHIRINOS	LEON	HANNAH	ISABELLA	1095845298	2	X	I
322	DIAZ	VEGA	IAN	DAVID	1030199905	2	X	I
323	CASTRO	ARGUELLO	ANTONELA		1097921905	2	X	I
324	COLLANTES	ORTIZ	MELANIE	ALEJANDRA	1097147595	2	X	I
325	FUENTES	VERA	HELLEN	LUCIANA	1185716052	2	X	I
326	GALARRAGA	VELIZ	ALICE	AVRIL	6249537	2	X	I
327	GARCIA	TORREGLOSA	LUIS	ANGEL	1095584034	2	X	I
328	RODRIGUEZ	RUEDA	SAMARA		1101360545	1	X	I

41940

329	NAVAS	ARCILA	ADHARA	ANTONELLA	1096076287	2	X	I
330	GELVEZ	MARTINEZ	ISABELLA		1221466026	2	X	I
331	PAEZ	CORTES	HANNAH	SOFIA	1146338083	2	X	I
332	RANGEL	FUENTES	ANA	SOFIA	1097148478	2	X	I
333	QUINTO	TABORDA	LIAM	RICARDO	1234341873	2	X	I
334	ANGULO	QUIROGA	MARIA	LUCIA	1095846272	2	X	I

REGISTRO FOTOGRAFICO DE CAPACITACIÓN Y RECREACIÓN ESTILOS DE VIDA Y HÁBITOS SALUDABLES

41941







EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN







EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE RECREACIÓN E HIDRATACIÓN

4 1943

19 DE SEPTIEMBRE DE 2025

PROGRAMA EDUCATIVO EN BUENOS HÁBITOS SALUDABLES

INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN

(ROSABLANCA)

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Carrera 31 No. 51-74, Oficina 803. Ed. Torre Mardel Tel. (607) 6960407, Bucaramanga
consorciosomosflorida@gmail.com

41044

ANEXO No 2

CERTIFICADO EJECUCIÓN PROGRAMA DE HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES.

EL SUSCRITO RECTOR Y/O COORDINADOR Y/O DOCENTE Y/O REPRESENTANTE DEL COMITÉ DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA-SANTANDER

CERTIFICA O HACE CONSTAR QUE:

El operador Consorcio Somos Florida, a través del Profesional en Nutrición y Dietista **SANDRA MILENA PABÓN FLÓREZ** identificada con cedula de ciudadanía **No 63.542.376** de Bucaramanga con Matricula Profesional No **MND 03058,** realizó actividad de capacitación de programa de hábitos y estilos de vida saludables en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE en el INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN – **ROSABLANCA** y atendió a 67 niños, niñas, jóvenes y adolescentes focalizados en la estrategia PAE el día 19 de septiembre del 2025.

En constancia se firma en la sede educativa el día 19 de septiembre de 2025.

FIRMA: _____

NOMBRE: Dolly Consuelo Herrera A

CEDULA: 60331091

CARGO: Rectora

41945

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA 2025

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACION EN HABITOS ALIMENTICIOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

FECHA: 19 DE SEPTIEMBRE DE 2025	**SEDE EDUCATIVA**	**INSTITUTO ROSABLANCA**
INTSTITUCION EDUCATIVA	I.A GUSTAVO DUARTE ALEMAN	
TEMA	PROGRAMA DE HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	

ITEM	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE 1	NOMBRE 2	DOC.	GRADO	ENTREGA KIT	
							SI	NO
1	TRASLAVIÑA	FONSECA	JOHAN	SEBASTIAN	1097124180	401	X	
2	VEGA	CABRERA	JHOAN	MAURICIO	1095827922	501	X	
3	GARCIA	OJEDA	KEVIN	DAVID	1098779044	401	X	
4	CHACON	IBAÑEZ	ANY	GABRIELA	1097130301	301	X	
5	ALVAREZ	TOLOZA	MAYRA	ALEXANDRA	1102490163	501	X	
6	GARCIA	GOMEZ	EVELYN	SDREHILY	1092543520	501	X	
7	CARVAJAL	PACHECO	BRAYAN	STITH	1097917372	401	X	
8	BARAJAS	RODRIGUEZ	SANTIAGO		1097917392	501	X	
9	DUARTE	TORRES	JERAY	DAMIAN	1097791781	401	X	
10	ARGUELLO	MORENO	SHARICK	SOFIA	1096073229	501	X	
11	GARCIA	CASTILLO	MATIAS		1096073396	301	X	
12	GUERRERO	JAIMES	SANTIAGO		1030195206	501	X	
13	ALVAREZ	ARRIETA	MANUEL	JOSE	1101390249	401	X	
14	ROJAS	ACEROS	TOMAS	ALEXANDER	1097919932	301	X	
15	VARGAS	RUEDA	ANNIE	VALENTINA	1097132165	401	X	
16	GARCIA	CHACON	YURANI	ALEXANDRA	1097918497	401	X	
17	CORREDOR	SIERRA	BRANDONN	STIVEN	1099378149	401	X	
18	GARCIA	PERUCHO	JOHAN	SANTIAGO	1097508542	401	X	
19	SANABRIA	MENDEZ	SARA	KAMILA	1097133357	401	X	
20	AREVALO	BARGAS	KENBERLIN	GREGORIA	N46954932223	501	X	
21	AREVALO	BARGAS	KELI	YOHANA	N46954933242	301	X	
22	LAYTON	GUERRERO	MARLON	ESTIVEN	1030195688	401	X	
23	OSPINA	CARRILLO	KAREN	SOFIA	1095834278	401	X	
24	TARAZONA	VERA	DILAN	JOSE	1097918695	401	X	
25	RODRIGUEZ	VERA	DAVID	FERNANDO	1185715643	401	X	
26	SUAREZ	RUEDA	BREINER	YESSI	1098800924	401	X	
27	ARCHILA	GUERRERO	DHYLAN	SANTIAGO	1097918348	401	X	
28	RAMIREZ	ESPARZA	JUANPABLO	JIREHL	1030196544	401	X	
29	RODRIGUEZ	ARENGAS	GOJAN	ANDRES	1030195409	301	X	
30	VEGA	CABRERA	DANIEL	ALEXANDER	1095837301	301	X	
31	DELGADO	PINTO	JOHAN	ALEXIS	1096543204	301	X	
32	VEGA	MARTINEZ	MELANI	YASUARI	1097134231	401	X	
33	TOSCANO	ROJAS	JUAN	JOSE	1095838150	301	X	
34	GARCIA	CASTILLO	SAMARA		1096074487	201	X	
35	RAMOS	VEGA	MIGUEL	ANGEL	1102389982	201	X	
36	COLMENARES	DOMINGUEZ	ISABELLA		1099748000	301	X	
37	AMAYA	OSMA	SARIT	MARIANA	1097134317	301	X	
38	OSMA	MARTINEZ	IVANNA		1221465094	301	X	
39	OCHOA	SEQUEDA	KAROL	DAYANA	1095838305	301	X	
40	MOYA	SORACA	ELISA	EILY	1201264089	301	X	
41	VARGAS	VEGA	EMILY	SOFIA	1097509053	301	X	
42	CHACON	IBAÑEZ	ANA	PÁULA	1097142405	101	X	
43	BLANCO	ACEVEDO	JHOCSAN	GABRIEL	1098833153	201	X	
44	LEON	GOMEZ	LIONEL	ANDRES	1097919983	201	X	
45	VILLAMIZAR	ROMERO	ANTHONY	STICK	1099748651	201	X	
46	ACUÑA	MALDONADO	KELLY	VALENTINA	1093801487	201	X	
47	QUINTERO	CHACON	ANA	LUCIA	1097920390	201	X	
48	SESIRUCA	CAMPOS	LUIS	HENRIQUE	5926822	101	X	

49	FLOREZ	ESCUDERO	XIMENA		1099429125	101	X	I
50	RODRIGUEZ	ARENGAS	DARWIN	NOLBERTO	1096707010	101	X	I
51	DUARTE	TORRES	JOHANN	DAEL	1097793716	101	X	I
52	SIERRA	CERON	ERICK	SANTIAGO	1059364253	201	X	I
53	BOLAÑO	RUIZ	EILIN	SALOME	1098079111	401	X	I
54	MORENO	ESPARZA	PAULA	LUCIA	1099429988	201	X	I
55	TRASLAVIÑA	FONSECA	ANTONY	MISAEL	1097145726	101	X	I
56	CABALLERO	CHAPETA	HEIDY	YULIANA	1095843839	101	X	I
57	PABON	FLOREZ	ADRIAN		1098080479	101	X	I
58	VERA	SIERRA	ERICK	JAIR	1098080468	101	X	I
59	ESPEJO	MARTINEZ	MAYLIN	SOFIA	1097141607	101	X	I
60	ARCHILA	GUERRERO	JHOAN	STIVEN	1097920769	101	X	I
61	PEDRAZA	ANGARITA	JULIETA		1097794380	1	X	I
62	MORENO	ESPARZA	ANGEL	DANIEL	1099430809	1	X	I
63	PRADA	VILLAMIZAR	RAFAEL	RICARDO	1097148292	1	X	I
64	GARCIA	GOMEZ	CHRISTOPHER	JESUS	1092549615	1	X	I
65	GARCIA	OJEDA	FERNEI	ALONSO	1095845563	1	X	I
66	PARRA	LOPEZ	LUISIANNYS	MILAGROS	7234990	1	X	I
67	VACA	LOPEZ	YONEDWIN	STIBEN	9789515	1	X	I







EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN

4948







EVIDENCIA FOTOGRÁFICA RECREACIÓN E HIDRATACIÓN

4 1949

ANEXO 41

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41950

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**;

Se garantizó el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas con jornada única que se encuentran bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio, dando así por **CUMPLIDA** la presente obligación durante la ejecución del presente período del 01 al 30 de septiembre de 2025, en las siguientes sedes educativas:

SEDES EDUCATIVAS	JORNADA
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	UNICA
INSTITUTO FLORICCE	UNICA
INSTITUTO ANDRES BELLO	UNICA

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

4951

Pág. 1 de 1	REPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA RED DE DISTRIBUCIÓN amb	ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 11-LAB-031 — amb ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A. E.S.P.
F CC 507-006		
Rev.:5		

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD AGUAS

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	AÑO	2025

PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS

MES	MUESTRAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ANALIZADAS	Cloro Residual (1) [mg Cl_2/L]	Turbiedad [NTU]	Color Aparente (1) [Unidades Pt-Co]	pH [Unidades de pH]	Conductividad a 25 °C [µS/cm]	Olor (1)	Sabor (1)	Aluminio [mg Al/L]	Alcalinidad a pH 4,5 [mg $CaCO_3$/L]	Dureza Total [mg $CaCO_3$/L]	Cloruros [mg Cl^-/L]	Sulfatos [mg SO_4^{2-}/L]	Hierro Total [mg Fe/L]	Nitratos [mg NO_3^-/L]	Nitritos [mg NO_2^-/L]	Calcio [mg Ca/L]	Fósforo Reactivo [mg PO_4^{3-}/L]	Manganeso (1) [mg Mn/L]	Molibdeno [mg Mo/L]	Magnesio [mg Mg/L]	Zinc (1) [mg Zn/L]	Fluoruros [mg F^-/L]	Carbono Orgánigo Total [mg COT/L]	Cianuro Libre (1) [mg CN^-/L]	Mercurio [mg Hg/L]	Recuento de Heterótrofos [UFC/100ml]	Coliformes Totales [UFC/100ml]	Escherichia coli [UFC/100ml]	IRCA [%]
Enero	180	1,22	1,1	8,2	7,30	177	Aceptable	Aceptable	0,10	55,6	71,8	3,7	26,5	0,06	1,2	< 0,01	20,0	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,4	< 0,05	< 0,13	1,15	< 0,01	< 0,00060	11	0	0	1,6
Febrero	168	1,16	0,90	6,6	7,18	173	Aceptable	Aceptable	0,08	54,6	70,1	4,1	23,6	0,06	1,1	< 0,01	20,7	< 0,040	<0,07	< 0,010	< 1,46	< 0,05	< 0,13	0,90	< 0,01	< 0,00060	11	0	0	1,4
Marzo	189	1,20	0,80	6,0	7,26	181	Aceptable	Aceptable	0,08	56,7	66,2	3,3	24,1	0,13	0,94	< 0,01	23,2	< 0,040	<0,07	< 0,010	3,6	< 0,05	< 0,13	0,90	< 0,01	< 0,00060	10	0	0	1,1
Abril	174	1,12	1,1	8,1	7,18	164	Aceptable	Aceptable	0,06	44,8	62,2	4,4	22,5	< 0,06	0,95	< 0,01	20,1	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,1	< 0,05	< 0,13	1,63	<0,01	< 0,00060	9	0	0	1,5
Mayo	180	1,22	1,1	8,2	7,30	177	Aceptable	Aceptable	0,10	55,6	71,8	3,7	26,5	0,06	1,2	< 0,01	20,0	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,4	< 0,05	< 0,13	1,15	< 0,01	< 0,00060	11	0	0	1,6
Junio	186	1,10	1,0	8,4	7,31	157	Aceptable	Aceptable	0,07	43,7	59,0	3,5	19,5	0,07	1,2	< 0,01	13,9	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,4	< 0,05	< 0,13	1,11	< 0,01	< 0,00060	11	0	0	1,3
Julio	187	1,15	0,90	7,0	7,45	165	Aceptable	Aceptable	0,10	56,3	62,4	4,4	19,2	< 0,06	1,0	< 0,01	18,4	<0,040	< 0,07	< 0,010	3,2	< 0,05	< 0,13	2,20	< 0,01	< 0,00060	10	0	0	0,74
Agosto	174	1,12	1,1	8,1	7,18	164	Aceptable	Aceptable	0,06	44,8	62,2	4,4	22,5	< 0,06	0,95	< 0,01	20,1	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,1	< 0,05	< 0,13	1,63	<0,01	< 0,00060	9	0	0	1,5
Septiembre	180	1,22	1,1	8,2	7,30	177	Aceptable	Aceptable	0,10	55,6	71,8	3,7	26,5	0,06	1,2	< 0,01	20,0	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,4	< 0,05	< 0,13	1,15	< 0,01	< 0,00060	11	0	0	1,6
PROMEDIO	**178**	**1,18**	**0,98**	**7,2**	**7,23**	**174**	**Aceptable**	**Aceptable**	**0,08**	**52,9**	**67,6**	**3,9**	**24,2**	**0,06**	**1,0**	**< 0,01**	**21**	**< 0,040**	**< 0,07**	**< 0,010**	**2,5**	**< 0,05**	**< 0,13**	**1,15**	**< 0,01**	**< 0,00060**	**10**	**0**	**0**	**1,4**
Res. 2115/2007	6/día	0,3 - 2,0	≤ 2	≤ 15	6,5 - 9,0	≤ 1000	Aceptable	Aceptable	≤ 0,2	≤ 200	≤ 300	≤ 250	≤ 250	≤ 0,3	≤ 10	≤ 0,1	≤ 60	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 0,07	≤ 36	≤ 3	≤ 1,0	≤ 5,0	≤ 0,05	≤ 0,001	≤ 100	0	0	0 - 5

OBSERVACIONES:	El parámetro de pH, leído en el Laboratorio, sobrepasa el tiempo de lectura establecido por la Standard Methods 24th Edition de 2023. El procedimiento toma de muestras en la red de distribución no se encuentra acreditado.
CONVENCIONES:	**(1)**: Parámetro No Acreditado por el ONAC. **mg/L**: miligramos por Litro. **NTU**: Unidades Nefelométricas de Turbiedad. **Unidades Pt-Co**: Unidades de Platino Cobalto. **UFC**: Unidades Formadoras de Colonias. **IRCA**: Indice de Riesgo de Calidad del Agua. **<**: Léase como menor al límite de cuantificación.
DECLARACIÓN:	Regla de decisión utilizada para el cálculo del IRCA: "Declaración binaria para una regla de aceptación simple (w=0), riesgo al 50%". El **IRCA** promedio mensual, determinado hasta este periodo, con los parámetros ensayados y establecidos en la Resolución 2115 de 2007, clasifica el agua como "**sin riesgo**" y "**apta para el consumo humano**".

"Estos resultados son válidos para las muestras asociadas al periodo en mención. Prohibida su reproducción parcial sin la aprobación escrita del Laboratorio de Control de Calidad Aguas del amb."

Revisó y Aprobó: _____

URIEL SALOMÓN BARRAGÁN CARDOZO
Líder Laboratorio de Control de Calidad Aguas
Químico. M.Sc. Matrícula Profesional: PQ-1697

Fin del Informe

41952

ANEXO 42

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Floridablanca, 10 de octubre de 2025

41953

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**;

Se garantizó el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales, dando así por **CUMPLIDA** la presente obligación durante la ejecución del presente período del 01 al 30 de septiembre de 2025, en las siguientes sedes educativas:

SEDES EDUCATIVAS	ZONA SEDE
ECOLOGICO MANTILLA	RURAL
ECOLOGICO CASIANO ALTO	RURAL
ECOLOGICO LA JUDIA	RURAL
ECOLOGICO LOS CAUCHOS	RURAL
ECOLOGICO GUAYANAS	RURAL
ECOLOGICO CASIANO BAJO	RURAL
ECOLOGICO HELECHALES	RURAL
ECOLOGICO PALMERAS	RURAL
ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE	RURAL
INSTITUTO VERICUTE	RURAL
AGUABLANCA	RURAL
INSTITUTO ROSABLANCA	RURAL
ALTOS DE SAN JOSE	RURAL
BUENAVISTA	RURAL
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	RURAL
LA EMPRESA	RURAL

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Carrera 31 No. 51-74, Oficina 803. Ed. Torre Mardel Tel. (607) 6960407, Bucaramanga
superlogistica.bga@gmail.com

41954

Pág. 1 de 1	REPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA RED DE DISTRIBUCIÓN amb	ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 11-LAB-031 — amb ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA S.A. E.S.P
F CC 507-006		
Rev.:5		

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD AGUAS

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	AÑO	2025

PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS

MES	MUESTRAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ANALIZADAS	Cloro Residual [mg Cl_2/L]	Turbiedad [NTU]	Color Aparente [1] [Unidades Pt-Co]	pH [Unidades de pH]	Conductividad a 25 °C [µS/cm]	Olor [1]	Sabor [1]	Aluminio [mg Al/L]	Alcalinidad a pH 4,5 [mg $CaCO_3$/L]	Dureza Total [mg $CaCO_3$/L]	Cloruros [mg Cl^-/L]	Sulfatos [mg SO_4^{2-}/L]	Hierro Total [mg Fe/L]	Nitratos [mg NO_3^-/L]	Nitritos [mg NO_2^-/L]	Calcio [mg Ca/L]	Fósforo Reactivo [mg PO_4^{3-}/L]	Manganeso [1] [mg Mn/L]	Molibdeno [mg Mo/L]	Magnesio [mg Mg/L]	Zinc [1] [mg Zn/L]	Fluoruros [mg F^-/L]	Carbono Orgánico Total [mg COT/L]	Cianuro Libre [1] [mg CN^-/L]	Mercurio [mg Hg/L]	Recuento de Heterótrofos [UFC/100ml]	Coliformes Totales [UFC/100ml]	Escherichia coli [UFC/100ml]	IRCA [%]
Enero	180	1,22	1,1	8,2	7,30	177	Aceptable	Aceptable	0,10	55,6	71,8	3,7	26,5	0,06	1,2	< 0,01	20,0	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,4	< 0,05	< 0,13	1,15	< 0,01	< 0,00060	11	0	0	1,6
Febrero	168	1,16	0,90	6,6	7,18	173	Aceptable	Aceptable	0,08	54,6	70,1	4,1	23,6	0,06	1,1	< 0,01	20,7	< 0,040	<0,07	< 0,010	< 1,46	< 0,05	< 0,13	0,90	< 0,01	< 0,00060	11	0	0	1,4
Marzo	189	1,20	0,80	6,0	7,26	181	Aceptable	Aceptable	0,08	56,7	66,2	3,3	24,1	0,13	0,94	< 0,01	23,2	< 0,040	<0,07	< 0,010	3,6	< 0,05	< 0,13	0,90	< 0,01	< 0,00060	10	0	0	1,1
Abril	174	1,12	1,1	8,1	7,18	164	Aceptable	Aceptable	0,06	44,8	62,2	4,4	22,5	< 0,06	0,95	< 0,01	20,1	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,1	< 0,05	< 0,13	1,63	<0,01	< 0,00060	9	0	0	1,5
Mayo	180	1,22	1,1	8,2	7,30	177	Aceptable	Aceptable	0,10	55,6	71,8	3,7	26,5	0,06	1,2	< 0,01	20,0	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,4	< 0,05	< 0,13	1,15	< 0,01	< 0,00060	11	0	0	1,6
Junio	186	1,10	1,0	8,4	7,31	157	Aceptable	Aceptable	0,07	43,7	59,0	3,5	19,5	0,07	1,2	< 0,01	13,9	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,4	< 0,05	< 0,13	1,11	< 0,01	< 0,00060	11	0	0	1,3
Julio	187	1,15	0,90	7,0	7,45	165	Aceptable	Aceptable	0,10	56,3	62,4	4,4	19,2	< 0,06	1,0	< 0,01	18,4	<0,040	< 0,07	< 0,010	3,2	< 0,05	< 0,13	2,20	< 0,01	< 0,00060	10	0	0	0,74
Agosto	174	1,12	1,1	8,1	7,18	164	Aceptable	Aceptable	0,06	44,8	62,2	4,4	22,5	< 0,06	0,95	< 0,01	20,1	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,1	< 0,05	< 0,13	1,63	<0,01	< 0,00060	9	0	0	1,5
Septiembre	180	1,22	1,1	8,2	7,30	177	Aceptable	Aceptable	0,10	55,6	71,8	3,7	26,5	0,06	1,2	< 0,01	20,0	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,4	< 0,05	< 0,13	1,15	< 0,01	< 0,00060	11	0	0	1,6
PROMEDIO	**178**	**1,18**	**0,98**	**7,2**	**7,23**	**174**	**Aceptable**	**Aceptable**	**0,08**	**52,9**	**67,6**	**3,9**	**24,2**	**0,06**	**1,0**	**< 0,01**	**21**	**< 0,040**	**< 0,07**	**< 0,010**	**2,5**	**< 0,05**	**< 0,13**	**1,15**	**< 0,01**	**< 0,00060**	**10**	**0**	**0**	**1,4**
Res. 2115/2007	6/día	0,3 - 2,0	≤ 2	≤ 15	6,5 - 9,0	≤ 1000	Aceptable	Aceptable	≤ 0,2	≤ 200	≤ 300	≤ 250	≤ 250	≤ 0,3	≤ 10	≤ 0,1	≤ 60	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 0,07	≤ 36	≤ 3	≤ 1,0	≤ 5,0	≤ 0,05	≤ 0,001	≤ 100	0	0	0 - 5

OBSERVACIONES:	El parámetro de pH, leído en el Laboratorio, sobrepasa el tiempo de lectura establecido por la Standard Methods 24th Edition de 2023. El procedimiento toma de muestras en la red de distribución no se encuentra acreditado.
CONVENCIONES:	**(1)**: Parámetro No Acreditado por el ONAC. **mg/L**: miligramos por Litro. **NTU**: Unidades Nefelométricas de Turbiedad. **Unidades Pt-Co**: Unidades de Platino Cobalto. **UFC**: Unidades Formadoras de Colonias. **IRCA**: Indice de Riesgo de Calidad del Agua. **<**: Léase como menor al límite de cuantificación.
DECLARACIÓN:	Regla de decisión utilizada para el cálculo del IRCA: "Declaración binaria para una regla de aceptación simple (w=0), riesgo al 50%". El **IRCA** promedio mensual, determinado hasta este periodo, con los parámetros ensayados y establecidos en la Resolución 2115 de 2007, clasifica el agua como "**sin riesgo**" y "**apta para el consumo humano**".

"Estos resultados son válidos para las muestras asociadas al periodo en mención. Prohibida su reproducción parcial sin la aprobación escrita del Laboratorio de Control de Calidad Aguas del amb."

Revisó y Aprobó: _____

URIEL SALOMÓN BARRAGÁN CARDOZO
Líder Laboratorio de Control de Calidad Aguas
Químico. M.Sc. Matrícula Profesional: PQ-1697

Fin del Informe

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

41955

ANEXO 43

Consorcio Somos Florida

41956

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: VICENTE AZUERO SEDE RIO FRIO

MES: AGOSTO AÑO: 2025

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 01						SEMANA DEL: 04-06						SEMANA DEL: 11-15						SEMANA DEL: 19-22						SEMANA DEL: 25-29					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR					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	
SABOR					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	

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

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)					7.3		7.3	7.4	7.3				7.3	7.3		7.3	7.4			7.4		7.3			7.4	7.3	7.4	7.3	7.3	
Cloro (0.3-2ppm)					0.3		0.3	0.4	0.3				0.3	0.4		0.4	0.3			0.3		0.4			0.3	0.4	1.04	0.3	0.4	

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	ERIKA PINILLA.
Verificado Por	SERGIO ALMEYDA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: VICENTE AZUERO SEDE D RIO FRIO

MES: SEPTIEMBRE AÑO:

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 01-05						SEMANA DEL: 08-12						SEMANA DEL: 15-19						SEMANA DEL: 22-26						SEMANA DEL: 29-30					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
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

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)	7.3	7.4	7.3	7.4	7.4		7.3	7.4	7.3	7.4	7.3		7.3	7.4	7.4	7.3	7.3		7.3		7.4	7.3	7.4		7.4	7.3				
Cloro (0.3-2ppm)	0.4	0.3	0.3	0.4	0.3		0.4	0.3	0.4	0.4	0.4		0.3	0.4	0.4	0.3	0.4		0.4		0.3	0.4	0.3		0.3	0.4				

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	ERIKA J. PINILLA.
Verificado Por	Sergio Almeyda

Powered by CamScanner

41957

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Valle de Bottagua

MES: Septiembre AÑO: 2025

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 1 – 5						SEMANA DEL: 8 – 12						SEMANA DEL: 15 – 19						SEMANA DEL: 22 – 26						SEMANA DEL: 29 – 30					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
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

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)	7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2		7.2	7.2	7.2		7.2	7.2				
Cloro (0.3-2ppm)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0		1.0	1.0	1.0	1.0	1.0		1.0	1.0	1.0	1.0	1.0		1.0		1.0	1.0	1.0		1.0	NO				

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Ines Garay
Verificado Por	Anaris Soler – supervisor

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA:

ES: Octubre AÑO: 2025

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														
TURBIEDAD																														

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

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)																														
Cloro (0.3-2ppm)																														

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Ines Paola Garay
Verificado Por	

41958

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 POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Finca Sede C-

MES: Septiembre **AÑO:** 2025

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 1-5						SEMANA DEL: 8-12						SEMANA DEL: 15-19						SEMANA DEL: 22-26						SEMANA DEL: 29-30					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR	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				
SABOR	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				

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

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)	6.6	6.8	6.7	6.6	6.5		6.6	6.6	6.7	6.6	6.6		6.9		6.7	6.6	6.6		6.9		6.8	6.6	6.6		6.7	6.7				
Cloro (0.3-2ppm)	0.3	0.4	0.5	0.4	0.3		0.5	0.4	0.5	0.4	0.3		0.4		0.3	0.4	0.5		0.4		0.3	0.5	0.4		0.3	0.4				

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Bernice Lozano
Verificado Por	

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

41959

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Vicente Azuero Sede A

MES: Agosto AÑO: 2025

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 1						SEMANA DEL: 4-8						SEMANA DEL: 11-15						SEMANA DEL: 18-22						SEMANA DEL: 25-29					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR					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	
SABOR					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	
Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad																														
ANALISIS FISICO QUÍMICO																														
pH (6.5 - 9.0)					7.2		7.2	7.2		7.2	7.2			7.2		7.2			7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2		
Cloro (0.3-2ppm)					1.5		1.5	1.5		1.5	1.5			1.5		1.5			1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5	1.5		

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Rosa Delgado
Verificado Por	SERGIO ALMEYDA S

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Vicente Azuero. Sede A

MES: Septiembre AÑO: 2025

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 1- 5						SEMANA DEL: 8-12						SEMANA DEL: 15-19						SEMANA DEL: 22-26						SEMANA DEL: 29,-30					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR	1	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		1	
SABOR	1	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		1	
Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad																														
ANALISIS FISICO QUÍMICO																														
pH (6.5 - 9.0)	7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2		7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2		7.2	
Cloro (0.3-2ppm)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		1.5		1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5		1.5	

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Rosa Delgado
Verificado Por	SERGIO ALMEYDA S

Powered by CamScanner

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

4196

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: El Carmen Sede C

MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2025

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 1 – 5						SEMANA DEL: 8 – 12						SEMANA DEL: 15 – 19						SEMANA DEL: 22 – 26						SEMANA DEL: 29 – 30					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR	1	1	1	1	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	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	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	1	1	1	1				

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

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)	7.2	7.2	7.2	7.2	7.2	—	7.2	7.2	7.2	7.2	7.2	—	7.2	7.2	7.2	7.2	7.2	—	7.2		7.2	7.2	7.2	—	7.2	7.2				—
Cloro (0.3-2ppm)	1.0	1.0	1.0	1.5	1.0	—	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	—	1.0	1.5	1.5	2.0	1.0	—	1.5		1.0	1.5	1.5	—	1.0	1.0				—

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Ana Meneses Munoz
Verificado Por	Andres soler – supervisor.

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 POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA:

MES: AÑO:

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														
TURBIEDAD																														

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

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)																														
Cloro (0.3-2ppm)																														

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	
Verificado Por	

41961

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 POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Finca Caldas

MES: Septiembre AÑO: 2025

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 01 - 05						SEMANA DEL: 8 - 12						SEMANA DEL: 15 - 19						SEMANA DEL: 22 - 26						SEMANA DEL: 29 - 30					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR	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				
SABOR	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				

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

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4		7.4	7.4	7.4	7.4	7.4		7.4		7.4	7.4	7.4		7.4		7.4	7.4	7.4		7.4	7.4				
Cloro (0.3-2ppm)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		1.5		1.5	1.5	1.5		1.5		1.5	1.5	1.5		1.5	1.5				

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Briceida Carvajal B.
Verificado Por	

Scanned with CamScanner

41962

ANEXO 44

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL SEPTIEMBRE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CARGO
1	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	C.C	63445137	ADRIANA GUTIERREZ	ADRIANA		GUTIERREZ		4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN -A	C.C	63516638	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	ADRIANA	MILENA	DELGADO	AVILA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63516638	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	ADRIANA	MILENA	DELGADO	AVILA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	1098637372	ALINA YIZETH MARTINEZ CACERES	ALINA	YIZETH	MARTINEZ	CACERES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
5	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	30874353	ALIX MARIA CAMAÑO BELTRAN	ALIX	MARIA	CAMAÑO	BELTRAN	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	4187800	ALIXION JESUS COELIO VALLES	ALIXION	JESUS	COELIO	VALLES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
7	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	32706047	ANA DEDIOS MENESES MUÑOZ	ANA	DEDIOS	MENESES	MUÑOZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
8	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	1098827350	ANA LUZMAR ALARCON SANCHEZ	ANA	LUZMAR	ALARCON	SANCHEZ	27/01/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
9	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO BAJO - B	C.C	63557720	ANDREA MANOSALVA COLORADO	ANDREA		MANOSALVA	COLORADO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
10	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	DOMINGO SABIO - B	C.C	52664731	ANDREA CAROLINA CRISTIANO VALBUENA	ANDREA	CAROLINA	CRISTIANO	VALBUENA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
11	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	1095798437	ANDRES SANTIAGO ORDOÑEZ CARRILLO	ANDRES	SANTIAGO	ORDOÑEZ	CARRILLO	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
12	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1067031892	ANGELA MARIA BAEZ DIAZ	ANGELA	MARIA	BAEZ	DIAZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
13	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	C.C	1095806001	ANGELA VIVIANA GUERRERO GARCIA	ANGELA	VIVIANA	GUERRERO	GARCIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
14	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	C.C	1095823203	ANGI KATERINE URIBE VELANDIA	ANGI	KATERINE	URIBE	VELANDIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
15	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	C.C	1098756575	ANGIE PAOLA GARCIA MARTINEZ	ANGIE	PAOLA	GARCIA	MARTINEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
16	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGUA BLANCA D	C.C	1098797489	ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS	ANYI	YULIETH	ROBLES	CASTELLANOS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
17	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63500579	ARELIS PRADA	ARELIS		PRADA		4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
18	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	C.C	1102362248	AZUCENA URIBE VELANDIA	AZUCENA		URIBE	VELANDIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ - B	C.C	63355938	BELKIS CONSUELO MANTILLA CORNEJO	BELKIS	CONSUELO	MANTILLA	CORNEJO	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
20	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	C.C	1099544643	BERENICE LOZANO AVELLANEDA	BERENICE		LOZANO	AVELLANEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
21	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO BUENAVISTA F	C.C	63353818	BERTHA MARIA FRANCO OLACHICA	BERTHA	MARIA	FRANCO	OLACHICA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
22	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES-F	C.C	63448332	BLANCA LUCIA ANAYA MARTINEZ	BLANCA	LUCIA	ANAYA	MARTINEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
23	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37843671	BRICEIDA MEDINA CEPEDA	BRICEIDA		MEDINA	CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
24	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63447310	BRICEIDA CARVAJAL BAUTISTA	BRICEIDA		CARVAJAL	BAUTISTA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
25	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	63557601	BRIYITH CAROLINA GARCIA VARGAS	BRIYITH	CAROLINA	GARCIA	VARGAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
26	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1095824294	CARIN PAOLA DIAZ DELGADO	CARIN	PAOLA	DIAZ	DELGADO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
27	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
28	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1095802865	CINDI CAROLINA RIVERA CASTILLO	CINDI	CAROLINA	RIVERA	CASTILLO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
29	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ - A	C.C	63366565	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	CLARA	INES	ARGUELLO	GALVIS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
30	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO CARACOLI - B	C.C	63366565	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	CLARA	INES	ARGUELLO	GALVIS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
31	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO -C	C.C	1098701656	CLAUDIA PATRICIA BADILLO CALDERON	CLAUDIA	PATRICIA	BADILLO	CALDERON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
32	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	1095792440	CLAUDIA PATRICIA MENDOZA CARRILLO	CLAUDIA	PATRICIA	MENDOZA	CARRILLO	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
33	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	PPT	6174899	CLEICY THAIS CHIRINOS FUENTES	CLEICY	THAIS	CHIRINOS	FUENTES	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
34	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1095800849	CRISTAL ROSCIO ASCANIO DIAZ	CRISTAL	ROSCIO	ASCANIO	DIAZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
35	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	C.C	1005151887	DANIEL FELIPE HERNANDEZ JAIMES	DANIEL	FELIPE	HERNANDEZ	JAIMES	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
36	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	1095816929	DARLYN XIOMARA RODRIGUEZ ACOSTA	DARLYN	XIOMARA	RODRIGUEZ	ACOSTA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
37	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
38	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA -A	C.C	63561870	DIANA PAOLA GARCIA DURAN	DIANA	PAOLA	GARCIA	DURAN	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
39	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1052572630	EDILCIA ISABEL GARCIA CANTILLO	EDILCIA	ISABEL	GARCIA	CANTILLO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
40	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - C	C.C	1095829338	EMILY VANESSA AGUILAR CEPEDA	EMILY	VANESSA	AGUILAR	CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
41	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095917587	ERIKA LILIANA PINILLA PABON	ERIKA	LILIANA	PINILLA	PABON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
42	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	60355618	EULALIA BRAVO JEREZ	EULALIA		BRAVO	JEREZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
43	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1095837091	FERNANDA ISABEL MARTINEZ CEPEDA	FERNANDA	ISABEL	MARTINEZ	CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
44	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
45	INSTITUTO RAFAEL POMBO	INSTITUTO RAFAEL POMBO - A	C.C	49667599	HEIDY YOHANA QUINTERO CRIADO	HEIDY	YOHANA	QUINTERO	CRIADO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
46	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
47	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -I	C.C	1003042750	INES PAOLA GARAY SEPULVEDA	INES	PAOLA	GARAY	SEPULVEDA	9/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
48	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	C.C	37842717	ISABEL ARAQUE RIVERO	ISABEL		ARAQUE	RIVERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

41964

49	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - D	C.C	37929458	JACQUELINE CASTILLO CALA	JACQUELINE		CASTILLO	CALA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
50	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	1098774366	JENNIFER DAYANNA SIZA CALDERON	JENNIFER	DAYANNA	SIZA	CALDERON	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
51	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	1115722889	JENNY CAROLINA PAEZ LIZCANO	JENNY	CAROLINA	PAEZ	LIZCANO	18/09/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
52	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	C.C	1095917100	JESSICA PAOLA PINILLA PABON	JESSICA	PAOLA	PINILLA	PABON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
53	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
54	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1098675427	JOSE LUIS ORELLANO SOLANO	JOSE	LUIS	ORELLANO	SOLANO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
55	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1098683219	KATERINE VARGAS HERNANDEZ	KATERINE		VARGAS	HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
56	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	1096218223	KELLY GERALDINE PARADA ROJAS	KELLY	GERALDINE	PARADA	ROJAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
57	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
58	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1095828529	LAURA ALEJANDRA HERNANDEZ JAIMES	LAURA	ALEJANDRA	HERNANDEZ	JAIMES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
59	COLEGIO ECOLOGICO	GUAYANAS - E	C.C	1095792892	LEIDY LILIANA RICO CALDERON	LEIDY	LILIANA	RICO	CALDERON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
60	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	C.C	1095829735	LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO	LEIDY	JESSENIA	GUTIERREZ	PALOMINO	1/09/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
61	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	63551635	LEIDY VIVIANA ARGUELLO INFANTE	LEIDY	VIVIANA	ARGUELLO	INFANTE	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
62	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	C.C	37618004	LIDA MAGALY FLOREZ MONTAÑA	LIDA	MAGALY	FLOREZ	MONTAÑA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
63	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1098634157	LILIANA ANDREA LOPEZ JAIMES	LILIANA	ANDREA	LOPEZ	JAIMES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
64	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	C.C	1098640604	LUISA JULIET PICO CAMACHO	LUISA	JULIET	PICO	CAMACHO	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
65	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	C.C	1098828253	LUPE BEATRIZ BALLESTAS JIMENEZ	LUPE	BEATRIZ	BALLESTAS	JIMENEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
66	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	1108758623	LUZ MERY AGUIRRE SOLIPA	LUZ	MERY	AGUIRRE	SOLIPA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
67	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37547126	LUZ MARINA MEDINA CEPEDA	LUZ	MARINA	MEDINA	CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
68	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	MANUELA BELTRAN - B	C.C	63505576	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	LUZ	STELLA	LUNA	CORNEJO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
69	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	63356516	LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA	LUZ	ELENA	CARRILLO	MANTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
70	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL - A	C.C	63505576	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	LUZ	STELLA	LUNA	CORNEJO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
71	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	37512386	LUZ STELLA BARRERA CASTRO	LUZ	STELLA	BARRERA	CASTRO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
72	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	63369975	MAGALI GUTIERREZ BASTILLA	MAGALI		GUTIERREZ	BASTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
73	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	LA EMPRESA H	C.C	1095816892	MAGALLY DELGADO MONROY	MAGALLY		DELGADO	MONROY	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
74	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	C.C	63543505	MARGARITA CABALLERO NIÑO	MARGARITA		CABALLERO	NIÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
75	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	C.C	63448968	MARIA CRISTINA CALDERON CABALLERO	MARIA	CRISTINA	CALDERON	CABALLERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
76	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	63450314	MARIA ANGELICA JAIMES NIÑO	MARIA	ANGELICA	JAIMES	NIÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
77	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	1098658980	MARIA ALEJANDRA DURAN	MARIA	ALEJANDRA	DURAN		4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
78	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	C.C	60257876	MARIA INES ALVAREZ CONTRERAS	MARIA	INES	ALVAREZ	CONTRERAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
79	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	63511284	MARIA VICTORIA PINTO	MARIA	VICTORIA	PINTO		27/01/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
80	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	63450733	MARIA ISABEL CARREÑO	MARIA	ISABEL	CARREÑO		4/07/2025	4/09/2025	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
81	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	63547597	MARIA INES CACERES RICO	MARIA	INES	CACERES	RICO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
82	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D		63447713	MARIA RAQUEL JAIMES RUIZ	MARIA	RAQUEL	JAIMES	RUIZ	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
83	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	C.C	63498827	MARISOL MORENO VEGA	MARISOL		MORENO	VEGA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
84	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	C.C	1098632435	MAYRA ALEJANDRA CASTELLANOS MOSQUERA	MAYRA	ALEJANDRA	CASTELLANOS	MOSQUERA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
85	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	PPT	6039411	MILEIDIS CAROLINA CARRERA MUÑOZ	MILEIDIS	CAROLINA	CARRERA	MUÑOZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
86	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37754401	MILIS YOLIMA GARCIA CAMPOS	MILIS	YOLIMA	GARCIA	CAMPOS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
87	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
88	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES-F	C.C	1095842112	NURI LANDAZABAL TAMI	NURI		LANDAZABAL	TAMI	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
89	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	C.C	63448443	OLGA LUCIA CALDERON CABALLERO	OLGA	LUCIA	CALDERON	CABALLERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
90	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	28138826	OLIVA CALA	OLIVA		CALA		4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
91	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	1095821439	OMAR JESUS ORTIZ LUNA	OMAR	JESUS	ORTIZ	LUNA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
92	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	EL PROGRESO - C	C.C	63555685	PAOLA PIMENTEL GONZALEZ	PAOLA		PIMENTEL	GONZALEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
93	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1103712367	PAOLA PATRICIA GALVIS MAYORGA	PAOLA	PATRICIA	GALVIS	MAYORGA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
94	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	63452233	ROSA HELENA DELGADO CAMAÑO	ROSA	HELENA	DELGADO	CAMAÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
95	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	37330220	ROSALBA SANTIAGO TORO	ROSALBA		SANTIAGO	TORO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
96	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	63346038	ROSELIA DIAZ OROSTEGUI	ROSELIA		DIAZ	OROSTEGUI	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
97	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	37729676	RUBY YANIRA CARRILLO VARGAS	RUBY	YANIRA	CARRILLO	VARGAS	11/09/2025		
98	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	C.C	63523841	SANDRA MERCEDES CAÑAS ALFONSO	SANDRA	MERCEDES	CAÑAS	ALFONSO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
99	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	C.C	63465094	SANDRA PATRICIA NAVARRO LEON	SANDRA	PATRICIA	NAVARRO	LEON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
100	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	37556801	SANDRA JOHANNA MANTILLA CACUA	SANDRA	JOHANNA	MANTILLA	CACUA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
101	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	C.C	28152635	SANDRA MILENA ESTEVEZ CASTRO	SANDRA	MILENA	ESTEVEZ	CASTRO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
102	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
103	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095301816	SILVIA LILIANA BARCO QUIÑONES	SILVIA	LILIANA	BARCO	QUIÑONES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

41965

104	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	63554820	SILVIA JANET ARGUELLO ORTEGA	SILVIA	JANET	ARGUELLO	ORTEGA	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
105	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ROSA BLANCA -E	C.C	1098633705	SONIA LUZ DOMINGUEZ VARGAS	SONIA	LUZ	DOMINGUEZ	VARGAS	15/08/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	1095806720	SYLVIA ORTIZ VILLALOBOS	SYLVIA		ORTIZ	VILLALOBOS	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
107	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	35354808	VIVIANA PATRICIA VELASCO CORDERO	VIVIANA	PATRICIA	VELASCO	CORDERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
108	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	1065983010	WINDY VANESSA CHOPERENA DOMINGUEZ	WINDY	VANESSA	CHOPERENA	DOMINGUEZ	7/08/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
109	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN -C	C.C	63254858	YANITH MORALES TOLOSA	YANITH		MORALES	TOLOSA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
110	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES -B	C.C	63453603	YASMERY SANTAMARIA HERNANDEZ	YASMERY		SANTAMARIA	HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
111	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO BELENCITO - C	C.C	37712130	YAZMIN LEON LIZARAZO	YAZMIN		LEON	LIZARAZO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICOE - D	C.C	1007791063	YENNY PAOLA SIERRA MEDINA	YENNY	PAOLA	SIERRA	MEDINA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
113	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1232888313	YINY YERLEY APARICIO SILVA	YINY	YERLEY	APARICIO	SILVA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	COLEGIO ECOLOGICO	PALMERAS -I	C.C	63451622	YOJANA CARRILLO CARDENAS	YOJANA		CARRILLO	CARDENAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	COLEGIO ECOLOGICO	JUDIA - D	C.C	1095802048	YOLANDA RINCON RAMIREZ	YOLANDA		RINCON	RAMIREZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN - A Y INSTITUTO VILLALUZ - D	C.C	63351118	YOLANDA CARREÑO TRIANA	YOLANDA		CARREÑO	TRIANA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1095807199	YULIETH ANDREA ANGARITA PEÑA	YULIETH	ANDREA	ANGARITA	PEÑA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	55225447	YULIS MARIA GUTIERREZ ANGULO	YULIS	MARIA	GUTIERREZ	ANGULO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	28155283	YULIS TORO HERNANDEZ	YULIS		TORO	HERNANDEZ	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	CC	1095798592	YULY ANDREA RUEDA MANTILLA	YULY	ANDREA	RUEDA	MANTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
121	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1095791265	YURY ALEXANDRA CALDERON ALMEYDA	YURY	ALEXANDRA	CALDERON	ALMEYDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

41966

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

41967

BBVA
Net Cash

Detalle Fichero

02/Oct/25 12:35:23

Información del fichero

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

Comentarios del fichero
No existen comentarios sobre el fichero

BENEFICIARIO	IDENTIFICACIÓN	N° CUENTA	BANCO	FORMA DE PAGO	IMPORTE (COP)	ESTADO
ADRIANA DELGADO	0000000635166380	0396000200002873	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.437.000,00	Firmado/Enviado
ADRIANA GUTIERREZ	0000000634451370	0396000200003348	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	840.000,00	Firmado/Enviado
ALINA MARTINEZ	0000010986373720	0396000200004135	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.481.000,00	Firmado/Enviado
ALIX CAMANO	0000000308743530	0396000200002835	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.218.000,00	Firmado/Enviado
ALIXION COELIO	0000000041878000	0197000200006140	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.265.187,00	Firmado/Enviado
ANA ALARCON	0000010988273500	0396000200002939	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.249.566,00	Firmado/Enviado
ANA MENESES	0000000327060470	0396000200002836	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.400.000,00	Firmado/Enviado
ANDREA CRISTIANO	0000000526647310	0232000200008960	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.295.000,00	Firmado/Enviado
ANDREA MANOSALVA	0000000635577200	0396000200002879	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	777.000,00	Firmado/Enviado
ANDRES ORDOnEZ	0000010957984370	0197000200013100	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	735.000,00	Firmado/Enviado
ANGELA BAES	0000010670318920	0396000200004461	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.226.259,00	Firmado/Enviado
ANGELA GUERRERO	0000010958060010	0396000200002894	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.080.000,00	Firmado/Enviado
ANGI URIBE	0000010958232030	0396000200002899	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	798.000,00	Firmado/Enviado
ANGIE GARCIA	0000010987565750	0333000200003405	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	840.000,00	Firmado/Enviado
ANTHONY DEARMAS	0000010076160290	0197000200006121	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.606.000,00	Firmado/Enviado
ANYI ROBLES	0000010987974890	0396000200002918	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	808.500,00	Firmado/Enviado
ARELIS PRADA	0000000635005790	0474000200419819	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.100.000,00	Firmado/Enviado

41968

AZUCENA URIBE	0000011023622480	0774000200002755	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	798.000,00	Firmado/Enviado
BELKIS MANTILLA	0000000633559380	0396000200002853	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	798.000,00	Firmado/Enviado
BERENICE LOZANO	0000010995446430	0396000200003365	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.320.000,00	Firmado/Enviado
BERTHA FRANCO	0000000633538180	0396000200002852	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	808.500,00	Firmado/Enviado
BLANCA ANAYA	0000000634483320	0396000200002860	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	798.000,00	Firmado/Enviado
BRICEIDA CARVAJAL	0000000634473100	0396000200002857	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.100.000,00	Firmado/Enviado
BRICEIDA MEDINA	0000000378436710	0396000200002846	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.543.500,00	Firmado/Enviado
BRIYITH GARCIA	0000000635576010	0197000200009956	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.680.000,00	Firmado/Enviado
CARIN DIAZ	0000010958242940	0396000200002900	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.106.000,00	Firmado/Enviado
CARLOS HERRERA	0000000915294630	0474000200004400	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.679.000,00	Firmado/Enviado
CARLOS SOLER	0000010986837270	0333000200002662	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	3.272.000,00	Firmado/Enviado
CARMEN ROPERO	0000010048574440	0396000200004132	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	740.000,00	Firmado/Enviado
CINDI RIVERA	0000010958028650	0197000200010553	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.533.000,00	Firmado/Enviado
CLARA ARGUELLO	0000000633665650	0197000200013095	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.386.000,00	Firmado/Enviado
CLAUDIA BADILLO	0000010987016560	0197000200013079	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.428.000,00	Firmado/Enviado
CLAUDIA MENDOZA	0000010957924400	0197000200009791	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.623.500,00	Firmado/Enviado
CLEICY CHIRINOS	0000000061748990	0197000200013111	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.623.500,00	Firmado/Enviado
CRISTAL ASCANIO	0000010958008490	0396000200002893	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.640.783,00	Firmado/Enviado
CRISTINA CALDERON	0000000634489680	0396000200009442	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	735.000,00	Firmado/Enviado
DANIEL HERNANDEZ	0000010051518870	0232000200008958	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	777.000,00	Firmado/Enviado
DARLYN RODRIGUEZ	0000010958169290	0197000200013102	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.382.350,00	Firmado/Enviado
DEISY TRUJILLO	0000010986387850	0396000200002910	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.575.000,00	Firmado/Enviado
DIANA GARCIA	0000000377525110	0396000200004130	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	3.272.000,00	Firmado/Enviado
DIANA GARCIA	0000000635618700	0396000200002880	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.155.000,00	Firmado/Enviado
EDILCIA GARCIA	0000010525726300	0396000200010922	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.230.883,00	Firmado/Enviado
EMILY AGUILAR	0000010958293380	0396000200002902	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	840.000,00	Firmado/Enviado
ERIKA PINILLA	0000010959175870	0355000200004233	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.470.000,00	Firmado/Enviado
EUCLIDES ORTEGA	0000011104877160	0474000200003658	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	3.346.000,00	Firmado/Enviado
EULALIA BRAVO	0000000603556180	0474000200004401	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.619.940,00	Firmado/Enviado
FABIAN PATINO	0000000915001820	0210000200001833	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	2.352.108,00	Firmado/Enviado
FERNANDA MARTINEZ	0000010958370910	0197000200013083	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.120.000,00	Firmado/Enviado
GLADYS VARGAS	0000010986481150	0355000200004251	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.619.940,00	Firmado/Enviado
HEIDY QUINTERO	0000000496675990	0396000200003340	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.124.300,00	Firmado/Enviado
HILVA TAMI	0000011276571790	0396000200003297	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.200.000,00	Firmado/Enviado
INES GARAY	0000010030427500	0396000200010925	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.520.000,00	Firmado/Enviado
ISABEL ARAQUE	0000000378427170	0396000200002845	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.050.000,00	Firmado/Enviado

41969

JACQUELINE CASTILLO	0000000379294580	0232000200008959	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.100.000,00	Firmado/Enviado
JENNIFER SIZA	0000010987743660	0396000200009446	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.623.500,00	Firmado/Enviado
JENNY PAEZ	0000011157228890	0396000200002923	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	402.550,00	Firmado/Enviado
JERSON POLANCO	0000011023914020	0774000200000725	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.892.473,00	Firmado/Enviado
JESSICA PINILLA	0000010959171000	0355000200004247	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.365.000,00	Firmado/Enviado
JOHAN PATINO	0000010052099410	0210000200001834	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	2.034.020,00	Firmado/Enviado
JOHANA SANABRIA	0000010958050970	0474000200004404	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.221.566,00	Firmado/Enviado
JOSE ORELLANO	0000010986754270	0197000200013107	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.575.000,00	Firmado/Enviado
JOSE ROBLES	0000010997352000	0197000200013085	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.533.000,00	Firmado/Enviado
KATERINE VARGAS	0000010986832190	0396000200002913	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.265.187,00	Firmado/Enviado
KELLY PARADA	0000010962182230	0396000200010921	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	890.000,00	Firmado/Enviado
KRISLHER GALVIS	0000010987965430	0197000200006134	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	2.221.200,00	Firmado/Enviado
LAURA HERNANDEZ	0000010958285290	0396000200002901	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.083.000,00	Firmado/Enviado
LAURA RUEDA	0000010958067560	0396000200009085	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	900.783,00	Firmado/Enviado
LEIDY ARGUELLO	0000000635516350	0396000200002877	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.449.000,00	Firmado/Enviado
LEIDY GUTIERREZ	0000010958297350	0396000200011995	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	840.000,00	Firmado/Enviado
LEIDY RICO	0000010957928920	0197000200010555	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	630.000,00	Firmado/Enviado
LEONARDO ROYAL	0000000138712600	0232000200008963	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	2.021.888,00	Firmado/Enviado
LIDA FLOREZ	0000000376180040	0396000200002840	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.155.000,00	Firmado/Enviado
LILIANA DIAZ	0000010959102540	0210000200001835	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.509.620,00	Firmado/Enviado
LILIANA LOPEZ	0000010986341570	0333000200003657	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.680.000,00	Firmado/Enviado
LUISA PICO	0000010986406040	0396000200009088	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	777.000,00	Firmado/Enviado
LUPE BALLESTAS	0000010988282530	0396000200002936	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.575.000,00	Firmado/Enviado
LUZ AGUIRRE	0000011087586230	0232000200008957	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.300.000,00	Firmado/Enviado
LUZ BARRERA	0000000375123860	0355000200004242	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.555.000,00	Firmado/Enviado
LUZ CARRILLO	0000000633565160	0396000200002854	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.619.940,00	Firmado/Enviado
LUZ LUNA	0000000635055760	0396000200002872	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.470.000,00	Firmado/Enviado
LUZ MEDINA	0000000375471260	0396000200002839	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.543.500,00	Firmado/Enviado
LYDA PINILLA	0000010986858620	0197000200009827	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.533.000,00	Firmado/Enviado
MAGALI GUTIERREZ	0000000633699750	0396000200002855	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.512.000,00	Firmado/Enviado
MAGALLY DELGADO	0000010958168920	0396000200009090	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	630.000,00	Firmado/Enviado
MARGARITA CABALLERO	0000000635435050	0197000200013088	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.200.000,00	Firmado/Enviado
MARIA ALVAREZ	0000000602578760	0396000200003342	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.100.000,00	Firmado/Enviado
MARIA CACERES	0000000635475970	0396000200002876	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.194.900,00	Firmado/Enviado
MARIA CARREnO	0000000634507330	0474000200005549	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	662.576,00	Firmado/Enviado
MARIA DURAN	0000010986589800	0197000200013103	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.300.000,00	Firmado/Enviado

41970

MARIA JAIMES	0000000634477130	0396000200010924	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.240.783,00	Firmado/Enviado
MARIA JAIMES	0000000634503140	0396000200002863	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.543.500,00	Firmado/Enviado
MARIA PINTO	0000000635112840	0396000200004158	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.265.187,00	Firmado/Enviado
MARISOL MORENO	0000000634988270	0396000200002871	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.218.000,00	Firmado/Enviado
MARISOL RAMIREZ	0000000635524430	0197000200006123	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.533.000,00	Firmado/Enviado
MAYRA CASTELLANOS	0000010986324350	0396000200002908	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	900.000,00	Firmado/Enviado
MILEIDIS CARRERA	0000000060394110	0396000200009091	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.835.400,00	Firmado/Enviado
MILIS GARCIA	0000000377544010	0396000200002844	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.543.500,00	Firmado/Enviado
NANCY VILLAMIZAR	0000000634521060	0396000200003349	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.600.000,00	Firmado/Enviado
NELSON CORTES	0000000910025200	0197000200299738	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	3.346.000,00	Firmado/Enviado
NURI LANDAZABAL	0000010958421120	0396000200002903	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	798.000,00	Firmado/Enviado
OLGA CALDERON	0000000634484430	0197000200013075	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	798.000,00	Firmado/Enviado
OLIVA CALA	0000000281388260	0396000200009861	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.428.000,00	Firmado/Enviado
OMAR ORTIZ	0000010958214390	0396000200002898	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.194.900,00	Firmado/Enviado
PAOLA GALVIS	0000011037123670	0396000200003366	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.520.000,00	Firmado/Enviado
PAOLA PIMENTEL	0000000635556850	0396000200002878	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.050.000,00	Firmado/Enviado
PAULA CALDERON	0000010997343830	0396000200003968	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.050.000,00	Firmado/Enviado Yazmin Leon
ROSA DELGADO	0000000634522330	0396000200002865	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.877.400,00	Firmado/Enviado
ROSALBA SANTIAGO	0000000373302200	0396000200002838	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.575.000,00	Firmado/Enviado
ROSELIA DIAZ	0000000633460380	0774000200005483	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.623.500,00	Firmado/Enviado
RUBY CARRILLO	0000000377296760	0396000200011993	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.002.820,00	Firmado/Enviado
SANDRA CAnAS	0000000635238410	0197000200010552	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	945.000,00	Firmado/Enviado
SANDRA ESTEVEZ	0000000281526350	0333000200003410	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	987.000,00	Firmado/Enviado
SANDRA MANTILLA	0000000375568010	0396000200004157	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.835.400,00	Firmado/Enviado
SANDRA NAVARRO	0000000634650940	0396000200002868	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.320.000,00	Firmado/Enviado
SERGIO ALMEYDA	0000010982614950	0474000200003659	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	3.272.000,00	Firmado/Enviado
SERGIO ROYAL	0000000915411880	0333000200002661	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	3.272.000,00	Firmado/Enviado
SHIRLEY SANTAMARIA	0000000377459490	0396000200003338	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.543.500,00	Firmado/Enviado
SILVIA ARGUELLO	0000000635548200	0396000200009863	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.623.500,00	Firmado/Enviado
SILVIA BARCO	0000010953018160	0474000200004411	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.155.000,00	Firmado/Enviado
SONIA DOMINGUEZ	0000010986337050	0474000200009449	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	840.000,00	Firmado/Enviado
SYLVIA ORTIZ	0000010958067200	0396000200002895	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	926.100,00	Firmado/Enviado
VALENTINA GOMEZ	0000010053315970	184715704	0001 - BANCO DE BOGOTA	Abono/Cargo cuenta	1.509.620,00	Firmado/Enviado
VICTOR GELVEZ	0000000912415540	0333000200002660	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.819.620,00	Firmado/Enviado
VIVIANA VELASCO	0000000353548080	0396000200002837	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.194.900,00	Firmado/Enviado
WILMER CUBILLOS	0000000915193350	0396000200002882	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	5.676.000,00	Firmado/Enviado

41971

WINDY CHOPERENA	0000010659830100	0474000200009452	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.520.000,00	Firmado/Enviado
YANITH MORALES	0000000632548580	0197000200013084	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.300.000,00	Firmado/Enviado
YASMERY SANTAMARIA	0000000634536030	0232000200008955	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.200.000,00	Firmado/Enviado
YENNY SIERRA	0000010077910630	0396000200010923	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.130.000,00	Firmado/Enviado
YINY APARICIO	0000012328883130	0197000200013109	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.680.000,00	Firmado/Enviado
YOJANA CARRILLO	0000000634516220	0396000200002864	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	819.000,00	Firmado/Enviado
YOLANDA CARRENO	0000000633511180	0396000200002851	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.200.000,00	Firmado/Enviado
YOLANDA RINCON	0000010958020480	0396000200003358	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	840.000,00	Firmado/Enviado
YULIETH ANGARITA	0000010958071990	0396000200002896	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.321.940,00	Firmado/Enviado
YULIS GUTIERREZ	0000000552254470	0197000200007493	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.470.000,00	Firmado/Enviado
YULIS TORO	0000000281557830	0197000200013094	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.690.256,00	Firmado/Enviado
YULY RUEDA	0000010957985920	0396000200010920	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.520.000,00	Firmado/Enviado
YURY CALDERON	0000010957912650	0197000200013077	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	860.000,00	Firmado/Enviado

41972

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

INFORME ARCHIVO GENERADO

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

VALOR TOTAL ARCHIVO GENERADO: $97118388.00

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

INFORMACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS

NOMBRE BENEFICIARIO	TIPO IDENTIFICACION	NUMERO IDENTIFICACION	TIPO PRODUCTO	NUMERO PRODUCTO	CODIGO COMPENSACION	VALOR A PAGAR
ANA DELGADO	CEDULA DE CIUDADANIA	37837771	AHORROS	157815887	BANCO DE BOGOTA	$ 1989482.00
ANA GONZALES	CEDULA DE CIUDADANIA	1077866656	AHORROS	157827064	BANCO DE BOGOTA	$ 3467760.00
CARMEN RUEDA	CEDULA DE CIUDADANIA	60399192	AHORROS	157815952	BANCO DE BOGOTA	$ 2349215.00
CLAUDIA DUARTE	CEDULA DE CIUDADANIA	37549365	AHORROS	157913674	BANCO DE BOGOTA	$ 2292867.00
DIANA LOPEZ	CEDULA DE CIUDADANIA	63542895	AHORROS	02050031988	BANCOLOMBIA	$ 3062760.00
DIEGO SANDOVAL	CEDULA DE CIUDADANIA	1002538490	AHORROS	600395628	BANCO DE BOGOTA	$ 540538.00
DILENIS SANCHEZ	CEDULA DE CIUDADANIA	37580654	AHORROS	157896747	BANCO DE BOGOTA	$ 2142998.00
EDGAR AMAYA	CEDULA DE CIUDADANIA	1149456194	AHORROS	157898842	BANCO DE BOGOTA	$ 2337435.00
ERIKA FORERO	CEDULA DE CIUDADANIA	63508819	AHORROS	157932559	BANCO DE BOGOTA	$ 1841450.00
FERNANDO VANEGAS	PASAPORTE	13716704	AHORROS	157816216	BANCO DE BOGOTA	$ 2007807.00
FRANCISCA CONRADUS	PASAPORTE	4584433	AHORROS	157847278	BANCO DE BOGOTA	$ 1309620.00
GENNY SUAREZ	CEDULA DE CIUDADANIA	1095912834	AHORROS	157827569	BANCO DE BOGOTA	$ 1927616.00
JESSA FERREIRA	PASAPORTE	6586738	AHORROS	157916313	BANCO DE BOGOTA	$ 2421161.00
JESUS RIOS	PASAPORTE	525434	AHORROS	157839267	BANCO DE BOGOTA	$ 1997294.00
JORGE CASTRO	CEDULA DE CIUDADANIA	79640218	AHORROS	157814583	BANCO DE BOGOTA	$ 9750000.00
KARELIS UVANDIN	PASAPORTE	6935540	AHORROS	157872573	BANCO DE BOGOTA	$ 1309620.00
KAREN GOMEZ	CEDULA DE CIUDADANIA	1096959347	AHORROS	157817115	BANCO DE BOGOTA	$ 2862760.00
KAREN GOMEZ	CEDULA DE CIUDADANIA	1096959347	AHORROS	157817115	BANCO DE BOGOTA	$ 427050.00
KARIAINIS ALVAREZ	CEDULA DE CIUDADANIA	1002499588	AHORROS	157903295	BANCO DE BOGOTA	$ 2148017.00
LEIDY GUERRERO	CEDULA DE CIUDADANIA	1091532364	AHORROS	184817153	BANCO DE BOGOTA	$ 4370540.00

41973

LEYDI CHAPARRO	CEDULA DE CIUDADANIA	1098763301	AHORROS	157816208	BANCO DE BOGOTA	$ 3341687.00
LILY BRAVO	PASAPORTE	384466	AHORROS	157932641	BANCO DE BOGOTA	$ 1996485.00
LINA MONTAÑA	CEDULA DE CIUDADANIA	1006020424	AHORROS	184887180	BANCO DE BOGOTA	$ 4736377.00
LUIS VILLAMIZAR	PASAPORTE	1098655277	AHORROS	157815937	BANCO DE BOGOTA	$ 3599282.00
LUZ CARRILLO	CEDULA DE CIUDADANIA	68248438	AHORROS	157815879	BANCO DE BOGOTA	$ 2143478.00
MARELYS HIGUERA	PASAPORTE	4967048	AHORROS	157916321	BANCO DE BOGOTA	$ 2129872.00
MARIA GOMEZ	CEDULA DE CIUDADANIA	1090422082	AHORROS	157921503	BANCO DE BOGOTA	$ 2350224.00
MARLEN CARREÑO	CEDULA DE CIUDADANIA	28169305	AHORROS	157815820	BANCO DE BOGOTA	$ 2387734.00
MAYERLY DELGADO	CEDULA DE CIUDADANIA	1100891306	AHORROS	157815838	BANCO DE BOGOTA	$ 2559323.00
NUBIA LIZARAZO	CEDULA DE CIUDADANIA	37863346	AHORROS	157924903	BANCO DE BOGOTA	$ 2086895.00
ORLANDO ARIAS	CEDULA DE CIUDADANIA	91534275	AHORROS	184902880	BANCO DE BOGOTA	$ 3258204.00
OSCAR PEREZ	CEDULA DE CIUDADANIA	1049413585	AHORROS	157814518	BANCO DE BOGOTA	$ 3862760.00
PAOLA SILVA	CEDULA DE CIUDADANIA	1102364188	AHORROS	469698740	BANCO DE BOGOTA	$ 1896053.00
RICHARD RONDON	PASAPORTE	1442919	AHORROS	157816943	BANCO DE BOGOTA	$ 1380000.00
ROSALBA JEREZ	CEDULA DE CIUDADANIA	28357525	AHORROS	157816117	BANCO DE BOGOTA	$ 2322798.00
SANTIAGO AMAYA	CEDULA DE CIUDADANIA	1005373442	AHORROS	157821695	BANCO DE BOGOTA	$ 2071933.00
STELLA PLATA	CEDULA DE CIUDADANIA	63490207	AHORROS	157816240	BANCO DE BOGOTA	$ 2176670.00
WENDY RAMIREZ	CEDULA DE CIUDADANIA	1104132745	AHORROS	203796263	BANCO DE BOGOTA	$ 2262623.00

41974

BBVA
Net Cash

Detalle Fichero

01/Oct/25 10:21:45

Información del fichero

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

Comentarios del fichero
No existen comentarios sobre el fichero

BENEFICIARIO	IDENTIFICACIÓN	N° CUENTA	BANCO	FORMA DE PAGO	IMPORTE (COP)	ESTADO
ALBA JANETH BARBOSA	0000000632549600	469693287	0001 - BANCO DE BOGOTA	Abono/Cargo cuenta	1.887.009,00	Firmado/Enviado
CLAUDIA MARTINEZ	0000000378999170	203393772	0001 - BANCO DE BOGOTA	Abono/Cargo cuenta	2.502.760,00	Firmado/Enviado
CLAUDIA RUEDA	0000010959328950	157858101	0001 - BANCO DE BOGOTA	Abono/Cargo cuenta	1.891.727,00	Firmado/Enviado
GRACIELA MACAREO	0000000378637260	469692735	0001 - BANCO DE BOGOTA	Abono/Cargo cuenta	1.510.213,00	Firmado/Enviado
HERNAN DELGADO	0000000731319720	903757248	0052 - BANCO AV VILLAS	Abono/Cargo cuenta	1.509.620,00	Firmado/Enviado
HERNANDO RUEDA	0000010987450610	09047759304	0007 - BANCOLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	2.025.174,00	Firmado/Enviado
JENNIFER TATIANA MILLAN	0000011009506240	0336000200082524	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.509.620,00	Firmado/Enviado
LUDWING JAVIER DELGADO	0000000912670730	02022222391	0007 - BANCOLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.509.620,00	Firmado/Enviado
LUZ MIREYA RINCON MEJIA	0000000635380200	283242931	0001 - BANCO DE BOGOTA	Abono/Cargo cuenta	509.620,00	Firmado/Enviado
LUZ STELLA CANAS CHUSCANO	0000000635370720	600174023	0001 - BANCO DE BOGOTA	Abono/Cargo cuenta	1.638.797,00	Firmado/Enviado
MARIA CRISTINA JURADO	0000010986100600	469692644	0001 - BANCO DE BOGOTA	Abono/Cargo cuenta	2.032.615,00	Firmado/Enviado
MARIA DEL CARMEN CORREA	0000000634823330	0232000200373399	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	2.150.345,00	Firmado/Enviado
MARIA EDITH AZA	0000000635146120	0232000200373456	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	2.838.336,00	Firmado/Enviado
MARTA GOMEZ	0000000373227310	0232000200373423	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.730.779,00	Firmado/Enviado
MARTHA LILIANA CACERES	0000000283598280	0197000200917933	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	2.306.331,00	Firmado/Enviado
MARTIZA RAMIREZ	0000000635134610	0232000200413294	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	2.067.738,00	Firmado/Enviado
MAXWELL ZARATE	0000000092943010	283210052	0001 - BANCO DE BOGOTA	Abono/Cargo cuenta	2.502.760,00	Firmado/Enviado

41975

MAYERLY HERNANDEZ ZAFRA	0000000635268230	0333000200894541	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	2.017.760,00	Firmado/Enviado
ROCIO BUSTOS	0000000634971170	04480416096	0007 - BANCOLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.509.620,00	Firmado/Enviado
ROSALBA GALVIS	0000000378938130	157858135	0001 - BANCO DE BOGOTA	Abono/Cargo cuenta	2.017.760,00	Firmado/Enviado
SANDRA PABON	0000000635423760	0774000200000718	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.509.620,00	Firmado/Enviado
SERGIO DELGADO BBVA	0000000912945430	0232000200372961	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.509.620,00	Firmado/Enviado
VIVIANA DUARTE BOGOTA	0000010987938440	203721865	0001 - BANCO DE BOGOTA	Abono/Cargo cuenta	2.502.760,00	Firmado/Enviado
YESID CARBONO	0000010977812500	29100011722	0007 - BANCOLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	1.509.620,00	Firmado/Enviado

41976

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1087

Nombre: ADRIANA MILENA DELGADO AVILA
Identificación: 63.516.638
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 863.636,00

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:28:74

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 996.450,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	21,00	$ 300.550,00			
Total Ingresos		$ 1.437.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :011ae9a24c9fde34430774c6d6fa4e19a0980643d2f2faa538d634ee25331acad518ec403f4035c8a94b8be39c8ccfc2

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.437.000.00

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

41977

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:27:44

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1070

Nombre: ADRIANA GUTIERREZ
Identificación: 63.445.137
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 700.000,00

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 700.000,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
Total Ingresos		$ 840.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :5c829f59dba28de4cde7d25d69a9448ff987777d8bc21bde5ba4bd621c48cc5774a94bf21c0249472135bd12d411bed3

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 840.000.00

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

41978

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:32:81

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1146

Nombre: ALINA YIZETH MARTINEZ CACERES
Identificación: 1.098.637.372
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 996.450,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	21,00	$ 344.550,00			
Total Ingresos		$ 1.481.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :0391314792ce8232a9af9b1bfe636732c648d76ddb6b12d89b5eb8c2e99ce7d79eeb5ba54a4fed09c55ec92bd0385572

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.481.000.00

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

41979

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1041

Nombre: ALIX MARIA CAMAÑO BELTRAN
Identificación: 30.874.353
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.054.545,00

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:25:52

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 996.450,00
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	21,00	$ 81.550,00

Total Ingresos $ 1.218.000,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :b4b27aed03b1fe8ad2b89ecaf1575c8d659a370edbf01e47406d29b7d8ae05d0e0e62b7897cc8459b80f9e93441c3212

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.218.000.00

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

41980

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1034

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:25:52

Nombre: ALIXION JESUS COELIO VALLES
Identificación: 4.187.800
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 996.450,00
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	21,00	$ 128.737,00

Total Ingresos $ 1.265.187,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :10a4c9e3130dee2ee3f1efa7aadaf4d4296424d7d491a5cc6b39ffa0def6bbdae470d51c1892f50738b9a0e7a274ab89

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.265.187.00

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

41981

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1160

Nombre: ANA LUZMAR ALARCON SANCHEZ
Identificación: 1.098.827.350
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:34:06

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	20,00	$ 949.000,00
TRANSPORTE	20,00	$ 100.000,00
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	20,00	$ 200.567,00

Total Ingresos $ 1.249.567,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :4fc32aee95e84cfc3a332faa5141e86fd75cb9eaac48ca657564525144cfb98a920a8c2bd0013c348e95ba5f04951696

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.249.567.00

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

41982

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:25:88

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1042

Nombre: ANA DE DIOS MENESES MUÑOZ
Identificación: 32.706.047
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.013.636,00

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	20,00	$ 949.000,00
TRANSPORTE	20,00	$ 133.333,00
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	20,00	$ 317.667,00

Total Ingresos $ 1.400.000,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :bcc14ddca01bf2c5c358bd496f1a6988f56e173f26ef5f332b5cb7133d694e4ff0dbd497c572fad671d0bb8a8b7418c2

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.400.000.00

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

41983

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1058

Nombre: ANDREA CAROLINA CRISTIANO VALBUENA
Identificación: 52.664.731
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 972.727,00

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:26:51

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 996.450,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	21,00	$ 158.550,00			
Total Ingresos		$ 1.295.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :9dc2f266b4c3b557e0eb92d06ff3d9e9673f7a54ceba134fd6d0443be3644f6dbe3ba6a404c82e436fd653389e04a6b2

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.295.000.00

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

41984

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:29:36

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1096

Nombre: ANDREA MANOSALVA COLORADO
Identificación: 63.557.720
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 700.000,00

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 637.000,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
Total Ingresos		$ 777.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :d9641b6e57d8100093cfe560eb0806242ba44a240630bdf62a163cc05a10ac89548d76661e30d86167de001ba477a51a

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 777.000.00

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

41985

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:30:79

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1118

Nombre: ANDRES SANTIAGO ORDOÑEZ CARRILLO
Identificación: 1.095.798.437
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 595.000,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
Total Ingresos		$ 735.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :d750fe1540c47ca65970d97d3f10682a8ddc905526ff721595f331d62cbf7e50819189e203b8105bcb5e07154fa3804a

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 735.000.00

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

41986

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1113

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:30:69

Nombre: ANGELA MARIA BAES DIAZ
Identificación: 1.067.031.892
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.420.000,00

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 996.450,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 126.667,00			
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	21,00	$ 103.143,00			
Total Ingresos		$ 1.226.260,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :7ae20ac447b4154e8f3b30d21fadd6b947f138ab1206200d3b62ebc9cb76ae21b4d60f72ed7787a71e1ff458d7204d3d

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.226.260.00

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

41987

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1124

Nombre: ANGELA VIVIANA GUERRERO GARCIA
Identificación: 1.095.806.001
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 700.000,00

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:31:30

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	**Cantidad**	**Valor**	**Concepto**	**Cantidad**	**Valor**
BÁSICO	21,00	$ 940.000,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
Total Ingresos		**$ 1.080.000,00**	**Total Deducciones**		**$ 0,00**

CUNE :874e22a5a44d3fab4a17681f1f2b2bc3cf3b6ee83365f8532da8c7594b3ed6e9d00f84576ea4f3cbd1a509b7548bf169

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR **$ 1.080.000.00**

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

41988

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1131

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:31:65

Nombre: ANGI KATERINE URIBE VELANDIA
Identificación: 1.095.823.203
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 700.000,00

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 658.000,00
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00

Total Ingresos $ 798.000,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :ae8a92834f3ecaeb3e9add10de5dbed01907d3aaead3256a4f181480d18551c64dbe46205012c42d1e462952d013fd56

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 798.000.00

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

41989

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1156

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:33:63

Nombre: ANGIE PAOLA GARCIA MARTINEZ
Identificación: 1.098.756.575
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 700.000,00

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 700.000,00
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00

Total Ingresos $ 840.000,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :915ca6b9231d5a930c3919b96451343997da98a449591335171f94b5f016f6029ed4230dc2c5707d9ee91fde35d7210d

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 840.000.00

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

41990

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1159

Nombre: ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS
Identificación: 1.098.797.489
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 700.000,00

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:33:92

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 668.500,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
Total Ingresos		$ 808.500,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :542fe522dd58104227eb5933df046ae830d5ebf81c3a4e08e35147328e58220384b67461caf38cbf97f2ea97f2c85467

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 808.500.00

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

41991

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:26:57

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1054

Nombre: ISABEL ARAQUE RIVERO
Identificación: 37.842.717
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.013.636,00

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 910.000,00
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00

Total Ingresos $ 1.050.000,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :128d273e4ebb72d19956aa22090101ae760d2513eb00853245615fd6a693092c4a8994cab66650edbe1c3e559bdf8f60

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.050.000.00

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

41992

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:28:71

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1084

Nombre: ARELIS PRADA
Identificación: 63.500.579
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	20,00	$ 949.000,00			
TRANSPORTE	20,00	$ 133.333,00			
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	20,00	$ 17.667,00			

Total Ingresos $ 1.100.000,00 Total Deducciones $ 0,00

CUNE :8e6b7d840e465824c8bbc45a8bdf80f12b36c5fd4e8e56d612c3db9c614b447862da44da26f80969f0bc3c4131caafff

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.100.000.00

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

41993

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1164

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:34:18

Nombre: AZUCENA URIBE VELANDIA
Identificación: 1.102.362.248
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 658.000,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
Total Ingresos		$ 798.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :50f9040359430f07d6303d8670f2ae44a90859a862a6c31e33a88adbdf6e108587cb82cc0582a79720265147e217b90c

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 798.000.00

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

41994

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1066

Nombre: BELKIS CONSUELO MANTILLA CORNEJO
Identificación: 63.355.938
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 931.818,00

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:27:27

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 658.000,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
Total Ingresos		$ 798.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :ea03c52f24372ea1e299e85ee4d8a29df1e63803b9fdf4c8de7efd5024df6fc9134120b68830195de94c08f32f41a9ff

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 798.000.00

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

41995

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1162

Nombre: BERENICE LOZANO AVELLANEDA
Identificación: 1.099.544.643
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.054.545,00

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:34:06

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	**Cantidad**	**Valor**	**Concepto**	**Cantidad**	**Valor**
BÁSICO	20,00	$ 949.000,00			
TRANSPORTE	20,00	$ 133.333,00			
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	20,00	$ 237.667,00			

Total Ingresos $ 1.320.000,00 **Total Deducciones** $ 0,00

CUNE :a4e708c6592d50a2074a96f6a82ede93b7283b9e90fb97e47d5c29458a675b22b9590a8eef34f433d0b414288e5dfdf1

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.320.000.00

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

41996

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1065

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:27:14

Nombre: BERTHA MARIA FRANCO OLACHICA
Identificación: 63.353.818
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 700.000,00

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 668.500,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
Total Ingresos		$ 808.500,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :3d2f362aff5e9140992d1e5d707583deb76cd1b4c867c5906342c26b39617d06034119f6a6550e395540c239f041d508

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 808.500.00

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-6

41997

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1073

Nombre: BLANCA LUCIA ANAYA MARTINEZ
Identificación: 63.448.332
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:27:59

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 658.000,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
Total Ingresos		$ 798.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :c6baec4754904ece71b3b14c4300ab9038a31e8de5d9c6f8b25cabc6736b29c32ec7b80c62173492dc4e7c5f6fc6e519

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 798.000.00

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

41998

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1071

Nombre: BRICEIDA CARVAJAL BAUTISTA
Identificación: 63.447.310
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.054.545,00

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:27:56

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	20,00	$ 949.000,00			
TRANSPORTE	20,00	$ 133.333,00			
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	20,00	$ 17.667,00			
Total Ingresos		$ 1.100.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :e83e5ac73c574e21b65f816c05176ccdefcc6ffdc02cf46780691115a5dd17dae4fe7ad39b85ef47098baae1afbfcb52

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.100.000.00

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

41999

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:26:48

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1055

Nombre: BRICEIDA MEDINA CEPEDA
Identificación: 37.843.671
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.420.000,00

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 996.450,00
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	21,00	$ 407.050,00

Total Ingresos $ 1.543.500,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :593d95e0c18cb96b3eb3b467768f3c74fabcb7fdd8475134c60f035cd55bcfcb3a22a51a92bcbc71fe075f43727b0e14

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.543.500.00

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

42000

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1095

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:29:33

Nombre: BRIYITH CAROLINA GARCIA VARGAS
Identificación: 63.557.601
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 996.450,00			
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00			
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	21,00	$ 543.550,00			
Total Ingresos		$ 1.680.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :5ccadf45aadda86bda77dfbcfbf9c0ef19c32054113793abc587fa26617e5b20a7f7537bb00f0ff0e4f588dbfc41884f

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.680.000.00

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

42001

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1132

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:31:91

Nombre: CARIN PAOLA DIAZ DELGADO
Identificación: 1.095.824.294
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.013.636,00

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	19,00	$ 901.550,00			
TRANSPORTE	19,00	$ 126.667,00			
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	19,00	$ 77.783,00			
Total Ingresos		$ 1.106.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :d83101fb5c0e54a1562bcb9fe4cce11ff06d3536a305a611278d45ee4cfe06019f693c8f9ade9b43ce4a90cbe7c5f5ff

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.106.000.00

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

42002

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:30:00

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1105

Nombre: CARMEN EMILCE ROPERO GARCIA
Identificación: 1.004.857.444
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 877.273,00

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	20,00	$ 606.667,00			
TRANSPORTE	20,00	$ 133.333,00			
Total Ingresos		$ 740.000,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :6d025b237e584a8e42fa936410796ed9999745c0cb32cf3c0737e428ffc32a64ffbc9eae447b08a7fd6deaca1640a6aa

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 740.000.00

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

42003

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:31:65

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1122

Nombre: CINDI CAROLINA RIVERA CASTILLO
Identificación: 1.095.802.865
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 996.450,00
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	21,00	$ 396.550,00

Total Ingresos $ 1.533.000,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :044952ad0d105b1485d1d4023c328e00ed4d43ee60ce3327463a58d645f3f90ad0d17d95863b7d0844ccc4c907871a81

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.533.000.00

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

42004

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1068

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:27:55

Nombre: CLARA INES ARGUELLO GALVIS
Identificación: 63.366.565
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 996.450,00
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	21,00	$ 249.550,00

Total Ingresos $ 1.386.000,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :8b545de1c5212999dff3c7a013ac7366ee796194e9800e320d5f27020ffa750902844a0e0f159ed5e764d675e5d64b8d

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.386.000.00

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

42006

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1155

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:33:48

Nombre: CLAUDIA PATRICIA BADILLO CALDERON
Identificación: 1.098.701.656
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	21,00	$ 996.450,00
TRANSPORTE	21,00	$ 140.000,00
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	21,00	$ 291.550,00

Total Ingresos $ 1.428.000,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :58bccd2bad6eb36b910fadef4741b11c51d0d6f685cebb80f7bffb6a8344b7dc8ef0697ce5d6292406fe4bfc2b8f51db

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.428.000.00

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

42006

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit 901901272

Documento soporte de pago nómina electrónica

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Periodo de Pago: 1/09/2025 - 30/09/2025
Comprobante Número: NE 1116

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:31:00

Nombre: CLAUDIA PATRICIA MENDOZA CARRILLO
Identificación: 1.095.792.440
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	Cantidad	Valor	Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	30,00	$ 1.423.500,00			
TRANSPORTE	30,00	$ 200.000,00			
Total Ingresos		$ 1.623.500,00	Total Deducciones		$ 0,00

CUNE :d41ac86acf96d82ae8fb8ac612ec31c6185ae6f09444cdf8aa45b6d57a02715af997482c3ac32c4007c3ac0b9d6cc2aa

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 1.623.500.00

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