42319

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2021/06/13	

Ciudad / Departamento	PIEDECUESTA / SANTANDER	Fecha	2023-02-22	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	912007497-1	**Dirección**	AV 7N No 17A-58 BR QUINTA GRANADA
Razón Social	GOMEZ ANAYA PEDRO - PRODUCTOS PEGO	**Teléfonos**	656053;3044834137
NIT - CC	912007492	**Correo electrónico**	condimentosdonajuas@gamil.com
Representante Legal	PABLO PEDRO GOMEZ ANAYA	**Fax**	NO
GTT	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-223-23
Objetivo de la visita	PRIORIZACION Inspección, vigilancia y control en atención Gestión del Riesgo (Plan de Visitas Primer Trimestre), con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 4241 de 1991 y demás legislación aplicable al establecimiento y productos elaborados.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	3	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en**	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	13.3.2 Especias puras enteras y molidas 13.3.4 Condimentos (aliños), condimentos en pasta, mezclas condimentadas, sazonadores completos, aderezos		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	ESPECIAS CONDIMENTOS	**Cantidad/Unidad de tiempo** 20 Kg/Mes 120 Kg/Mes	

42320

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
Código: INVIMA - 1114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/03

Contac / Depto: PREDIO LISTA SANTANDER | Fecha: 2023-02-22 | Acta No: 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	513007437-1	Dirección:	AV 7N No 17A-SE ER CUNTA GRANADA
Razón Social:	CONFECHNARA PRODU PRODUCTOS PEREA	Teléfonos:	(5606) 3044834107
NIT - C.C.:	9120078??	Correo electrónico:	condimentosconcrisita@gmail.com
Representante Legal:	PABLO PEDRO PEREZ VIVEROS	Fax:	NO
GTT:	GRUPO DE TERRITORIAL SEPTENTRIONAL CENTRO ORIENTE	Otros contactos:	7320-223-23

Objeto de la visita:

PRIORIZACIÓN establecida, actualizada y monitoreada con plantilla Gestión del Riesgo (Plan de Visitas Primer Trimestre) con el fin de verificar el cumplimiento de la Normatividad sanitaria vigente aplicable al establecimiento y productos elaborados

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de trabajadores:	3	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con la inscripción en Cámara de Comercio?	SI
Maquila:	NO		
Subcategoría evaluada:	43.3.2 Especias puras, enteras y molidas		
Líneas de elaboración del alimento:	ESPECIAS	volumen / año:	240 Kg

Subcategoría 1: 43.3.2 Especias puras, enteras y molidas

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento posterior a sus alrededores localización y diseño. Res 2674 de 2013 Arts 11, 12, 13, 20, 28, 29	a	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones, distribución de áreas de procesamiento, empaque y almacenamiento adecuado y cuenta con la capacidad suficiente para llevar las operaciones y prevenir contaminación de productos. Res. 2674 de 2013 Art. 9 num. 2.3	ar	10	NO	Se evidencian áreas que no cuentan con la capacidad suficiente en la cual son compartidas con otra actividad (alm acenamiento de material de empaque con producto terminado y materia prima en el segundo nivel y en primer nivel almacenamiento de producto terminado en cocina área social)
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, personal y producto. Res. 2674 de 2013 Art. 10 num. 3	ar	5	NO	No existe flujo secuencial entre algunas áreas de proceso.
1.4	Pisos, techos y techos tienen un diseño adecuado y permiten una adecuada limpieza. Res. 2674 de 2013 Art. 9 num. 1.1, 1.2, 2.3, 4.5 y 4.7	ar	5	NO	Las uniones piso pared y entre ellas no son redondeadas para su evidencian grietas.
1.5	El diseño, capacidad y ubicación de las unidades sanitarias es adecuada Res. 2674 de 2013 Art. 9 num. 5.1, 5.2, 6.2 y 6.4	ar	5	NO	Se comparte sanitario con vecino.
1.6	Pasillos (internos) y vías de circulación (externas) suficientes y diseñadas Res. 2674 de 2013 Art. 9 num. 6.1 y 6.5 Art. 20 num 6	ar	5	NO	El sitio evaluado no cuenta con la totalidad de cerramientos o sistemas requeridos (techo) externo.

42321

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL				INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-0118	Versión: 25			Fecha de emisión: 2021/08/13	
1.7	El establecimiento cuenta con un programa de capacitación en temas sanitarios, Res. 2674 de 2013 Art. 7 num 1.3, 1.4	a	10	NO		
1.8	El diseño de áreas de facilidades sanitarias y vestieres no genera riesgos de contaminación a la materia prima, evita el cruce y el pasado Res. 2674 de 2013 Art. 8 num 8.1, 8.4 y Art. 13 num 13.8	ar	5	NO	Se ubica la zona de ingreso a la planta pero no se encuentra correctamente adecuadamente protegido	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% de la calificación total de la evaluación)						13
2.	EQUIPOS E INSUMOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y necesarios para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art 14 num 1	a	10	NO		
2.2	Presenta concepto sanitario y fitosanitario favorable. Res. 2674, Art 3 num 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.8, 9.10, 11, 12 num 2 num 6, Art 18 num 18.1 Res. 1500 de 2012, Art. 13 num	ar	2,5	NO	El establecimiento no cuenta con documento que permita establecer la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento de lo descrito en las resoluciones 083, 4142 y 414 de 2012	
2.3	Programa de mantenimiento preventivo Anexo 1, Res 2674 de 2013 Art. 2 num 1, Art. 10 num 5	ar	2,5	NO	No existe programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas. Se refieren mantenimientos de las instalaciones físicas y de equipos con terceros pero no se llevan registros.	
2.4	Calibración de equipos de medición, Res. 2674 de 2013 Art. 2	ar	10	NO	Tienen procedimiento de calibración de garrafas pero no se llevan registros.	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% de la calificación total de la evaluación)						10
3.	ASPECTOS SANITARIOS Y ALIMENTICIOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable, Res. 2674 de 2013 Art. 8 num 8, Art. 26 num 1	ar	2,5	NO	No hay procedimiento pero existen registros de laboratorio sobre la calidad del agua y verificación de cloro residual libre y pH, como de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.	Plan de Cumplimiento Pendiente
3.2	Programa de control de proveedores, para el manejo integral de materias primas Res. 2674 de 2013 Art. 8 num 8, Art. 26 num 3	ar	2,5	NO	El establecimiento en general y existe formato de control de insumos pero se debe ajustar el documento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 2674 de 2013 y 2154 de 2014.	
3.3	Programa de control integral de plagas, Res. 2674 de 2013 Art. 9 num 9.2, 9.3, Art. 11 num 11.3, Art. 26 num 26.4 Art. 28 num 28.1	ar	2,5	NO	Existe programa pero es general. No hay plano de lumigados pero existen registros de aplicación de productos químicos. Se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Al ser el acceso a la planta y ventana de oficina cerro en segunda planta una puerta en el segundo nivel queda expuesto al ambiente exterior lo que no evita el posible ingreso de plagas.	
3.4	Programa de limpieza y desinfección de cosas, equipos y utensilios, Res. 2674 de 2013 Art. 8 num 8.2, Art. 9 num 9.1, Art. 28 num 28.1	ar	2,5	NO	Existe un documento que contemplan los POES pero son el programa específico en cuanto a preparaciones, rotación de los productos de limpieza y desinfección, patrones evaluados, pero se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, los registros de verificación se encuentran desactualizados. No hay fichas técnicas de todos los insumos utilizados.	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 25% de la calificación total de la evaluación)						10
4.	ASPECTOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
4.1	Programa de capacitación e implementación de lavado y desinfección de manos, Res. 2674 Art. 7 num 7.3	ar	17	NO	No existe programa pero se evidencia cronograma de capacitación con ejecución con sus respectivos registros. Se debe ajustar a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.	
4.2	Prácticas higiénicas y labores de los manipuladores, Res. 2674 de 2013 Art. 11 y 14	a	13	NO		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos, Res. 2674 de 2013 Art. 11 y de 14 num 14	a	13	NO		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% de la calificación total de la evaluación)						8
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
5.1	Control de materia prima e insumos, Res. 2674 Art. 10 num 10.2, 10.3, 10.4, Art. 22 num 3, Art. 29 num 1, 1.1, 1.2 num 29 num 2, 2.1, 2.1.1, 2.1.2 Art. 30	ar	10	NO	No existe procedimiento de control y verificación de materias primas e insumos, pero se realiza verificación en su recepción hay registros.	Revisar

42322

Invima	DIRECCIÓN DE VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
Código: INS-FM-06	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/15

5.2	Plagas: el servicio, frecuencia y plan operativo cumplen, Res. 2674 de 2013 Art. 16 num. 9; Art. 20 num. 1 y 4	cr	10	NO	La plaga por distribución y manejo operacional no tiene flujo secuencial debe estar alejada productivas.
5.3	Control de calidad en materias primas, producto terminado, producto en proceso, producción cumple la producción, numero y tipo de pruebas, Res. 2674 de 2013 Art. 12 num. 2; Art. 16 num. 1 y 2	cr	10	NO	Se controlan en el proceso pero no se llevan registros y no están completamente definidos los controles de acuerdo con su proceso tecnológico.
5.4	Cuarentena: sistema de aislamiento, Res. 2674 de 2013, Art.	a	10	NO	
5.5	Control de etiquetado y empaque, Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17 num. 1 y 2; 4143 de 2012; 683 de 2012; 333 de 2011	cr	5	NO	El establecimiento no cuenta con concepto sanitario del fabricante ni con documento que permita establecer la aptitud para entrar en contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 683 y 4143 de 2012.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad, Res. 3574 Art. 23 y Res. 683 de 2012	cr	10	NO	El sistema de aseguramiento y control de calidad se encuentra en ajuste. No cuenta con procedimiento para peticiones, quejas y reclamos. No existe procedimiento para se llevan registros de novedades.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 25% del valor total de la evaluación)					11

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cumplimiento y ejecución de protocolos, Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 1, 2 y 3	cr	2,5	NO	No existe programa de muestreo para cuerdas con el análisis de laboratorio de acuerdo con cronograma.
6.2	Vida útil producto, Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art. 16 num. 3, Res. 5109 de 2005 Art.	cr	7,5	NO	Tienen cronograma de laboratorio para tres productos no se ha justificado su vida útil.
6.3	Almacenamiento de producto terminado, Res. 2674 de 2013 Art. 19 num. 1,2,3,4 y 5	cr	7,5	NO	Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias secciones de la planta y en el área de almacenamiento se evidencia equipo en desuso.
6.4	Rotulado de producto terminado, Res. 5109 de 2005 y control aplicado Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	cr	10	NO	Ver anexos
6.5	Propiedades nocivas y cuarentena, Res. 3574 de 2013 Art. 12 num. 6	cr	7,5	NO	La trazabilidad no se puede desarrollar de manera completa. Falla conformar el equipo para Recall.
6.6	Transporte producto terminado, Res. 2674 de 2013 Art. 24	a	10	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10
Porcentaje de cumplimiento sub-categoría					62

42323

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-IS-FI-014 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/09/13

Líneas de subcategoría del alimento:	Volúmen / año
CONDIMENTOS	1440 Kg

Subcategoría 1: 12.3 - Condimentos (ej: condimentos en pasta, mezclas condimentadas, sazonadores completos, aderezos

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada ocalización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	si	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque, almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10	NO	Se evidencian áreas que no cuentan con la capacidad suficiente en la cual son compartidas con otra actividad (almacenamiento de material de empaque con producto terminado y materia prima en el segundo nivel y en primer nivel almacenamiento de producto terminado en sección área social
1.3	El diseño de la instalación de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 16 num. 1	ar	5	NO	No existe flujo sociencial entre algunas áreas de proceso.
1.4	Pisos, paredes y techos con un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	NO	Las uniones piso pared y entre ellas no son redondeadas pero se evidencian limpias.
1.5	El diseño, capacidad y comodidad de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4	ar	5	NO	Se comparte ambiente con vestier.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num 6	ar	5	NO	El filtro sanitario no cuenta con la totalidad de implementos o sistemas requeridos normativamente.
1.7	El sistema de drenaje es adecuado y evita riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art 7 num. 1.3, 1.4	si	10	NO	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no generan riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5	NO	Se ubica la parte de ingreso a la planta pero no se encuentra identificado ni adecuadamente protegido.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 6, Art. 10 num. 3	si	30	NO	
2.2	Poseen un diseño, tamaño y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 19 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012, Art. 13 num. 1.1	ar	12.5	NO	El establecimiento no cuenta con documento que permita establecer la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento de lo dispuesto en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.

42324

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Codigo: IVC-INS-FT-114 Versión: 08	Fecha de emisión: 2021/06/13

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12.5	NO	No existe programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas. Se realizan mantenimientos de las instalaciones físicas y de equipos con arreglos aparte no se llevan registros.
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 26	ar	10	NO	Tienen procedimiento de calibración de gramera pero no se llevan registros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10

	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num. 3, Art. 26 num 4	ar	12.5	NO	No hay procedimiento pero existen registros de laboratorio sobre la calidad del agua y verificaciones de cloro residual libre y pH, como de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12.5	NO	El procedimiento es general y existe formato de control de residuos pero se debe ajustar el documento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 2674 de 2013 y 2184 de 2019.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 Art. 26 num 3, Art 23 num 7	ar	12.5	NO	Existe programa pero es general. No hay plano de fumigación pero existen registros de aplicación de productos químicos. Se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Al abrir el acceso a la planta y ventana de oficina como en segunda planta una puerta en el segundo nivel queda expuesto al ambiente exterior lo que no evita el posible ingreso de plagas.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2, Art. 26 num. 1, Art. 28 num 7	ar	12.5	NO	Existe un documento que contemplan los POES pero sin el programa específico en cuanto a preparaciones, rotación de los productos de limpieza y desinfección entre otros aspectos pero se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, los registros de verificación se encuentran desactualizados. No hay fichas técnicas de todos los insumos utilizados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10

	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14	ar	11	NO	No existe programa pero se evidencia cronograma de capacitación con ejecución con sus respectivos registros. Se debe ajustar a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	ar	11	NO	
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	ar	11	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente a 10% del valor total de la evaluación)					8

	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

42325

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC- IS-R-014	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/18

5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 23 num. 1,3 y 5; Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	No existe procedimiento de control y calidad de materia primas e insumos, pero se realiza verificación en su recepción hay registros.
5.2	Flujos ordenados, lineales y en operaciones criticas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 21 num. 1 y 4	ar	10	NO	La planta por distribución y manejo operacional no tiene flujo secuencial entre las etapas productivas.
5.3	Control de variables de proceso. (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10	NO	Se controlan en el proceso pero no se llevan registros y no estan completamente definidos los controles de acuerdo con su proceso tecnológico.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art.18.	a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 18 num 1 y 2; 4142 de 2012, 414 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5	NO	El establecimiento no cuenta con concepto sanitario del fabricante ni con documento que permita establecer la aptitud para entrar en contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 683 y 4143 de 2012.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	El sistema de aseguramiento y control de calidad se encuentra en ajuste. No cuenta con procedimiento para peticiones, quejas y reclamos. No existe procedimiento para se llevan registros de devoluciones.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2, 3	ar	12,5	NO	No existe programa de muestreo pero cuentan con analisis de laboratorio de acuerdo con cronograma.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 5; Art.19 num 5; Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5	NO	Tienen analisis de laboratorio para tres productos no se ha justificado su vida útil
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 26 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5	NO	Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias secciones de la planta y en el área de almacenamiento se evidencia equipo en deduso.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 0508 de 2012	ar	10	NO	Ver anexo.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5	NO	La trazabilidad no se puede desarrollar de manera completa. Falta conformar el equipo para Recall.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10
Porcentaje de cumplimiento sub-calificación					62

42326

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	Página 1 de 3

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PIEDECUESTA, 2023/02/22

Nombre del Establecimiento GOMEZ ANAYA PEDRO - PRODUCTOS PEGO

Identificación del Producto ETIQUETA PARA EL PRODUCTO ALBAHACA MARCA CONDIMENTOS DOÑA JULIA EN PRESENTACION DE 3 GRAMOS

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre debe indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", de "fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente" y aparecer en orden decreciente.	2	

42327

5.3	**CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA:** Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razon social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc.), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de estickar.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

42328

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	Página 3 de 3

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-000948-2016
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contenga aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.,	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://asesuite.invima.gov.co:44443/Porsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Ada Esther Durango González	Nombre	Angel Domingo Cruz Nayas
C.C.	1.064.976.206	C.C.	19.454.295
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias-GTT Centro Oriente 1	Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias-GTT Centro Oriente 1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Leidy Trespalacios	Nombre	
C.C.	1.098.739.257	C.C.	
Cargo	Jefe de Producción	Cargo	

42329

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	Página 1 de 3

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PIEDECUESTA, 2023/02/22

Nombre del Establecimiento GOMEZ ANAYA PEDRO - PRODUCTOS PEGO

Identificación del Producto BOLSA PLASTICA PARA EL PRODUCTO AJO MOLIDO MARCA CONDIMENTOS DOÑA JULIA EN PRESENTACION DE 45 GRAMOS.

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento; normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	

42330

5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedida por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de sticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

42331

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-000948-2016
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español la información exigida en la Resolución 5109 de 2005.	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Porsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Ada Esther Durango González	Nombre	Angel Domingo Cruz Navas
C.C.	1.064.976.705	C.C.	19.454.295
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias- GTT Centro Oriente 1	Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias-GTT Centro Oriente 1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Leidy Trespalacios	Nombre	
C.C.	1.098.739.267	C.C.	
Cargo	Jefe de Producción	Cargo	

42332

Invima

VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA A CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS
Código: IMC-INS-FT-01	Versión: 1 Fecha de emisión: 2021/06/03

	Puntaje
subcategoria1	62
subcategoria2	62
Número de subcategorías evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de	62

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada:	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE

EXIGENCIAS:
Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe dar cumplimiento a las siguientes exigencias:

Todos los ítems calificados con "no" de la presente acta

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 4241 de 1991.

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

NINGUNA – LEIDY TRESPALACIOS.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

No son proveedores directos del PAE. Se socializa Resolución 1407 de 2022 en lo **referente** a **criterios microbiológicos. Se hace necesario dar cumplimiento a las resoluciones** 810 de 2021 y 2492 de 2022 relacionadas con el rotulado nutricional y frontal de advertencia, así mismo con la **resolución 2013 de 2020 en** cuanto al contenido neto en producto terminado.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	ANGEL DOMINGO CRUZ VAVA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

Firma:	
Nombre:	ADA ESTHER DURANGO GONZALEZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:	LEIDY TRESPALACIOS.	Firma:	
Nombre:	LEIDY KATHERINE TRESPALACIOS ARIAS	Nombre:	
Cargo:	JEFE DE PRODUCCION	Cargo:	
C.C.	1.069.729.267	C.C.	

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

42333

INVERSIONES RESTREPO LTDA

42334

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	Bucaramanga, Santander	Fecha	26/01/2022	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8040098257-1	**Dirección**	CL 5 No 13-41
Razón Social	INVERSIONES RESTREPO LTDA-ARROCERA SANTANDER	**Teléfonos**	6712603;6713900;6984625
NIT - CC	8040098257	**Correo electrónico**	inversionesrpv@hotmail.com
Representante Legal	HIGINIO RESTREPO JAIMES	**Fax**	NO APLICA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-92-22
Objetivo de la visita	DEM-VM INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL en atención a resultado de visita al establecimiento Super Bodega Bogotá Ltda. por resultados de laboratorio, informe de análisis No 202106081 comunicado mediante correo electrónico de fecha 29/12/2021, realizar trazabilidad y demás acciones asociadas; con el proposito de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Ley 09 de 1979; Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, y demás aplicable al establecimiento y sus productos elaborados competencia de vigilancia del Instituto.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	10	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido**	SI
M[illegible]las	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	6.1.1 Arroz Blanco Variedades	800 ton/mes

Escaneado con CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/15

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	76
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	76

Se aplicó MSS? NO Tipo de medida

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Dar cumplimiento a los numerales calificados con "ar" de la presente acta.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolucion 2674 de 2013

Exigencias adicionales:

NINGUNA.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La visita se realiza en atención a resultado de visita al establecimiento Super Bodega Bogotá Ltda, por resultados de laboratorio, informe de análisis No 202106081 para el producto arroz comunicado mediante correo electrónico de fecha 28/12/2021; Se encuentra que el lote provenía del molino: Inversiones Restrepo LTDA - Arrocera Santander, ubicado en Bucaramanga, bajo el lote 14/07/2021, con factura electrónica de venta: IR722. Se procede a realizar trazabilidad (Observaciones de acta)..... La empresa de alimentos no es proveedora de programas de alimentación escolar PAE. La visita se realiza cumpliendo con los protocolos de Bioseguridad para prevenir la propagacion del virus SARSCOV2 (COVID19). La visita fue realizada bajo la modalidad de Visita Mixta , junto al compañero Erwin Hernandez de Crousaz, quien realiza apoyo de trabajo en casa y la compañera Maria Carolina Ardila realiza la visita presencial. Por objetivo " Realizar visita de inspección, vigilancia y control al establecimiento implicado : Se notifico el resultado analitico, No se puede establecer/determinar la posible causa del hallazgo no conforme (ver observaciones acta)y se solicitar la implementación de un plan de mejoramiento al INVIMA-GTTCO1 un plan de mejoramiento en 30 días habiles.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: María Carolina Ardila Fonseca

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTTCO1-DIROS

Firma:

Nombre: Erwin Hernandez de Crousaz

Cargo: Profesional Especializado

Dependencia: GTTCO1-DIROS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: William Restrepo Amaya

Cargo: Subgerente

C.C. 1.098.613.059

42336

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto	Bucaramanga, Santander	Fecha	26/01/2022	Acta No. 4

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8040098257-1	Dirección:	CL 5 No 13-41
Razón Social :	INVERSIONES RESTREPO LTDA-ARROCERA SANTANDER	Teléfonos:	6712603;6713900;6984625
NIT - C.C.:	8040098257	Correo electrónico:	inversionesrpltda@hotmail.co
Representante Legal:	HIGINIO RESTREPO JAIMES	Fax:	NO APLICA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-92-22

Objeto de la visita: DEM-VM INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL en atención a resultado de visita al establecimiento Super Bodega Bogotá Ltda. por resultados de laboratorio, informe de análisis No 202106081 comunicado mediante correo electrónico de fecha 29/12/2021, realizar trazabilidad y demás acciones asociadas; con el proposito de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Ley 09 de 1979; Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, y demás aplicable al establecimiento y sus productos elaborados competencia de vigilancia del Instituto.

DATOS DE PRODUCCION

Número de empleados:	10	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	1		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	9600 TON/AÑO

Escaneado con CamScanner

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

42337

NEO FRUT S.A.S.

4233E

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: BUCARAMANGA. FECHA: 26. 10 2023 ACTA Nº: 7013

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [✓] DADOR DE FRIO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA. SALUD Y AMBIENTE.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZON SOCIAL: NEO FRUT S.A.S.

*CEDULA - NIT: 890212249. *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL: FABRICACION Y/O TRANSFORMACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

*DIRECCIÓN: CARRETERA NORTE 25 BCA 12. MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: SANTANDER. *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.

Barrio [✓] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual: CHIMITA.

TELÉFONOS: 3183490450. FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: Servicioalcliente@neofrut.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: NEO FRUT S.A.S.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E [ ] NIT [✓] Número de documento: 890212249.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: LUIS ARMANDO BARRERA.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [✓] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 79145675.

*DIRECCION DE NOTIFICACIÓN: IDEM.

*DEPARTAMENTO: SANTANDER. *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00 AM A 5:00 PM. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 20.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	27. 10 2022.	FAVORABLE	[✓]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCION	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	[ ]		
		DESFAVORABLE	[ ]		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	[ ]	SOLICITUD DEL INTERESADO	[✓]	ASOCIADA A PETICIONES QUEJAS Y RECLAMOS	[ ]
SOLICITUD OFICIAL	[ ]	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	[ ]	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	[ ]

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localizacion y diseño.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.5)*	✓ 4			C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 7 Numeral 1.2)*	✓ 4			C

42339

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolucion 2674/2013, Articulo 7, Numerales 3, 4, 5 y 7, 5.)*	4	2		C
1.4	**Instalaciones sanitarias** *(Resolucion 2674/2013, Articulo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5	2.5		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificacion del bloque corresponde al 17% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolucion 2674/2013, Articulo 8, Articulo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Articulo 10, Numerales 2 y 3 Articulo 34.)*	7	3.5		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Articulo 11, Numeral 1, 2, 4, 5 Articulo 14 Numeral 12.)*	8	4		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013 Articulo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1.5		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolucion 2674/2013, Articulo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Articulo 36 Articulo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4		C
3.4	**Educación y capacitacion.** *(Resolucion 2674/2013, Articulos 12 y 13 Articulo 36.)*	3	1.5		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificacion del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepcion y requisitos legales.** *(Resolucion 2674/2013, Articulo 16, Numerales 1, 3 Articulo 37 Resolucion 5109 de 2005 Resolucion 1506 de 2011.)*	7	3.5		C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolucion 2674/2013, Articulo 26, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4		C

S- 7013 42340

4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 15 Numeral 3 Artículo 27 literales a y c Artículo 28 numerales 2 3)*	8			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Numeral 3 Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 3.1 3.2 3.3 3.5.1 3.5.2 y 3.5.3 Artículo 26 Numeral 4 Artículo 32 Numeral 6 Resolución 2115 de 2007 Artículo 9)*	5			C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4 Artículo 32 Numerales 5 y 10)*	5			C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 5.1 5.2 y 5.3 Artículo 33 Numerales 5 6 y 7 Artículo 18 Numeral 11)*	4			C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 3)*	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Numeral 1 y 2 Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 1)*	6			C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26)*	2			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI NO X Cuál:

42341

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de OCTUBRE del año 2023 en la Ciudad de BUCARAMANGA.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: ZEYLER ROJAS H.	NOMBRE:
CÉDULA: 91.278.235.	CÉDULA:
CARGO: TEC AREA SALUD Y AMBIENTE.	CARGO:
INSTITUCIÓN: S. S. A.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JULIAN EDUARDO [illegible]	NOMBRE:
CÉDULA: 91.145.625	CÉDULA:
CARGO: Gerente	CARGO:

NEO - PAK S.A.S. NIT. 890.212.289-6

42342

RESOLUCION Nro. 2024002425 del 23 de Enero de 2024

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Bajo Riesgo)

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241012843 de fecha 2024/01/22 el (la) Señor(a) LUIS ARMANDO BARRERA TORRES actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

PERMISO SANITARIO No.: PSA-0004358-2024

VIGENTE HASTA: 2031/01/23

EXPEDIENTE: 20271416 **RADICACION:** 20241012843

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: PULPA DE FRUTA CONGELADA VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA, BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA, DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA, GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA, HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA, NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA, PITAHAYA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE. PULPA DE FRUTA AZUCARADA CONGELADA VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA, BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA, DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA, GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA, HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA, NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA, PITAHAYA, SANDIA,

Y2343

TAMARINDO,
TOMATE DE ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE. PULPA DE FRUTA PASTEURIZADA
VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA, BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA,
DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA, GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA,
HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA, NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA,
PITAHAYA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE.
PULPA DE FRUTA AZUCARADA PASTEURIZADA VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA,
BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA, DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA,
GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA, HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO,
MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA,
NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA, PITAHAYA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE
ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE. PULPA DE FRUTA CONGELADA CON TROZOS DE
FRUTA VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA, BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA,
DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA, GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA,
HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA, NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA,
PITAHAYA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE.,

MARCA:	NEO FRUT,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 100 gramos y hasta 180 kilogramos,
TITULAR(ES):	NEO FRUT S.A.S. con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,
FABRICANTE(S):	NEO FRUT S.A.S. Ubicado en la CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL, con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

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

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 15000000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAJ12I5804, expediente Nro. 19944197. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las

autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 23 de Enero de 2024

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/01/23 12:20:29 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

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

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA 42345

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS FINATTA HC SAS

42346

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
Invima	ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			
	Código: IVC-INS-FM054	Versión: 03	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 2

En PIEDECUESTA (SANTANDER), a los 13 días del mes de JUNIO de 2023, se hicieron presentes los suscritos profesionales de la Dirección de Operaciones Sanitarias del Invima, por orden de Oficio Comisorio No 7302-747-23, en el establecimiento denominado: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, ubicado en la CL 7AN No 7-22 BR JUNIN, NIT. 9011332890, Teléfono: 3012737646;3184014629 fax: NO TIENE, con el fin de realizar visita de inspección sanitaria.

La visita fue atendida por LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ, identificada con C.C. 1.095.825.259 en calidad de COORDINADORA DE CALIDAD a quien se le hizo entrega del oficio comisorio y se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO

DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023, con el fin de verificar la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 779 de 2006 y demás normatividad sanitaria vigente aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto.

ANTECEDENTES

Reporte de visitas:
13/02/2023: FAVORABLE: 68,00

Estado del establecimiento:
1 ACTIVO

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Una vez ubicados en la dirección citada se procede de acuerdo con lo establecido en el documento IVC-INS-PR001-PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN EN SITIO, en lo pertinente y aplicable de la ACTIVIDAD: Realizar actividades de inspección, vigilancia y control, y siguientes.

En atención a solicitud de visita, radicado Invima 20231124876 de fecha 11/05/2023 y radicado Invima 20231131791 de fecha 18/05/2023 se realiza la presente diligencia, ingresando con el permiso y acompañamiento de quien atiende la visita, y se comprueba que en la dirección citada se realizan actividades de almacenamiento y comercialización de elementos de piñatería, no relacionados a la producción de alimentos.

Teniendo en cuenta lo anterior y con la situación sanitaria encontrada, se procede a levantar la presente Acta de Diligencia. Para el establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, ubicado en la CL 7AN No 7-22 BR JUNIN se debe clasificar como 3 NO EXISTE. Para el establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS ubicado en la VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO, se realiza visita con emisión de concepto sanitario y se clasifica como 1 ACTIVO.

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

OBSERVACIONES

42347

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
invima	ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			
	Código: IVC-INS-FM054	Versión: 03	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 2 de 2

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. ***Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.***

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 13 del mes de JUNIO de 2023, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Copia íntegra del presente documento se deja al interesado.

Por INVIMA

Nombre	ÁNGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL	Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Firma		Firma	
C.C.	46.376.105	C.C.	91.446.410
Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Responsable o propietario establecimiento o producto:

Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
Firma		Firma	
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Testigo de la Diligencia:

Nombre		Nombre	
Firma		Firma	
C.C.		C.C.	
Cargo		Cargo	
Empresa/Entidad		Empresa/Entidad	

42348

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	

Ciudad / Departamento	PIEDECUESTA /SANTANDER	Fecha	2023-06-13	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	9011332890-2	Dirección	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS	Teléfonos	3012737646;3184014629
NIT - CC	9011332890	Correo electrónico	carteralahuertacolombia@gmail.com
Representante Legal	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR	Fax	NO
GTT	CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio	7302-748-23
Objetivo de la visita	DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	16	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO REALIZA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	GALLETAS, PANECILLOS DULCES	468 TON/AÑO

42349

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05 / Fecha de emisión: 2021/06/13	

Ciudad / Depto: PIEDECUESTA /SANTANDER | Fecha: 2023-06-13 | Acta No.: 1

DATOS GENERALES

Inscripción planta:	9011332890-2	Dirección:	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO
zón Social :	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS	Teléfonos:	3012737646;3184014629
IIT - C.C.:	9011332890	7302-552-23	carteralahuertacolombia@gmail.com
sentante Legal:	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR	Fax:	NO
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-748-23

Objeto de la visita :

DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	16	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: NO REALIZA

Subcategorías evaluadas: 7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
GALLETAS, PANECILLOS DULCES	468 TON/AÑO

Subcategoría 1: 7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		No hay completa separación física en las partes altas de las áreas de horneado, bodegas de materia prima y producto terminado que eviten la contaminación proveniente del exterior cuando se abren los portones. Se observa una comunicación directa por una ventana que permanece abierta entre horneado y área social.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En diferentes secciones de los pisos se observan roturas, desgaste y superficies no lisas, en el área de proceso se evidencia empozamiento de agua en una sección, la cual hace escorrentía al sifón del área de hornos pasando por debajo de la división. Se observan lámparas sin protección. La estructura de soporte de los falsos techos en las áreas que lo poseen, no cuenta con el diseño ni resistencia para facilitar las labores de limpieza en la parte superior.

42350

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
Invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No disponen de certificados de los materiales de equipos y superficies sobre la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento a la resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. Se encontraron recipientes y elementos para pesaje en material plástico con roturas.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Los procedimientos no son específicos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No cuentan con procedimientos ni cronograma. No se cumplen las recomendaciones del prestador del servicio con respecto al manejo de los instrumentos para mantener la garantía de la calibración (las balanzas se reubican periódicamente y se encontró una de ellas sobre los bultos).
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					10

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		El programa no describe la distribución del agua; las acciones correctivas para ajustar el cloro no son claras.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		No se ha elaborado e implementado un plan de acción con base en los reportes del prestador del servicio. Hay dispositivos de control de insectos y sistemas de atrapamiento para roedores en áreas internas de bodegas, proceso y empaque. Hay presencia aislada de moscas en bodega de producto terminado. Se observan angeos desprendidos en la parte posterior del establecimiento. El portón principal presenta entreluces laterales y entre uniones de hojas.

42351

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia deficiente limpieza de escabiladeros, bandejas, moldes y cucharas plásticas de pesaje. Los utensilios de las diferentes áreas de proceso se almacenan en un mismo lugar, que no previene la contaminación entre estos elementos. Se utilizan traperos en área de proceso. Los procedimientos no contemplan tiempos de contacto.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					13

4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se disponen los guantes de horneado sobre las bandejas.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					8

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los procedimientos se encuentran desactualizados, faltan criterios de aceptación para algunos ingredientes.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		Se evidencian errores en el registro de temperatura de neveras para huevo líquido, las cuales además, no están identificadas.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		El producto durante el proceso y enfriamiento se dispone en moldes, escabiladreos y bandejas con incrustaciones. El ventilador usado para el enfriamiento presneta deficiente estado de limpieza.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		El área de empacado carece de lavamanos. La bodega de material de empaque es compartida con insumos, los saldos de rollos no se encuentran debidamente protegidos contra material particulado.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No hay claridad en el análisis de peligros en la estapa de recepción de materias primas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					12

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		

42352

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		Ver acta anexa. No se evalúa rotulado nutricional.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		ar	7,5		Se observa producto terminado listo para reempacar en recipientes plásticos sin ningún tipo de identificación, los huevos líquidos carecen de la información completa de rotulado como materia prima, lo cual no permite realizar la trazabilidad de manera completa.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						73

Invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Version: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoría1	73
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**73**

Se aplicó MSS?	**NO**	**Tipo de medida aplicada:**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:	FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Todos los ítems calificados con "ar" e "i" de la presente acta

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la resolución 2674 de 2013.

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

En atención a solicitud de visita, radicado Invima 20231124876 de fecha 11/05/2023 y radicado Invima 20231131791 de fecha 18/05/2023 se realiza la presente acta.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que SI son proveedores directos de Programas Sociales (PAE Santander, Valledupar, Tunja, Riohacha, San Juan del Cesar).

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
Cargo:	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

Firma:	
Nombre:	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:		Firma:	
Nombre:	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre:	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356

42354

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		Página 1 de 2
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PIEDECUESTA - SANTANDER, 2023/06/13
Nombre del Establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS
Identificación del Producto Bolsa TORTA DE CHOCOLATE, 70 g, marca LA HUERTA

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	NA	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	2	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

42355

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-005239-2018
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	Nombre	ÁNGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
C.C.	91.446.410	C.C.	46.376.105
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

42356

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-005239-2018
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	Nombre	ÁNGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
C.C.	91.446.410	C.C.	46.376.105
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Gmail

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

42357

Fwd: DOCUMENTACIÓN SOLICITADA

1 message

CALIDAD LA HUERTA <calidadlahuerta@gmail.com> Tue, Jun 17, 2025 at 10:57 AM
To: "consorciosomosflorida@gmail.com" <consorciosomosflorida@gmail.com>

Jennifer Rueda Ramírez
Coordinadora de Planta
Industria Alimenticia Finatta HC SAS

Finatta HC SAS
Galletas y Postres
Alimentación Institucional

www.dulceslahuerta.com

---------- Forwarded message ---------
De: **CALIDAD LA HUERTA** <calidadlahuerta@gmail.com>
Date: mar, 17 jun 2025 a las 10:28
Subject: DOCUMENTACIÓN SOLICITADA
To: somosflorida@gmail.com <somosflorida@gmail.com>

Buenos días,

Cordial saludo,

De acuerdo a lo conversado, envío la documentación solicitada.

Quedo atento a sus comentarios y cualquier otro requerimiento.

Jennifer Rueda Ramírez
Coordinadora de Planta
Industria Alimenticia Finatta HC SAS

Finatta HC SAS
Galletas y Postres
Alimentación Institucional

www.dulceslahuerta.com

2 attachments

CARTA CONSORCIO SOMOS FLORIDA.pdf
116K

CAMARA DE COMERCIO FINATTA.pdf
490K

42358

Piedecuesta, 16 de junio de 2025

SEÑORES

Consorcio Somos Florida

Asunto: Aclaración sobre cambio de razón social y concepto sanitario.

Estimados señores,

Por medio de la presente, me permito informar que el cambio de razón social de nuestra empresa de Industria alimenticia La Huerta HC SAS a Industria alimenticia Finatta HC SAS, se realizó posteriormente a la visita sanitaria realizada por el INVIMA, en la cual se emitió el concepto sanitario vigente (28 de marzo 2025). Es importante destacar que, a pesar del cambio de razón social, la empresa mantiene el mismo representante legal, la misma ubicación de planta y las mismas condiciones operativas que estaban vigentes en el momento de la visita.

Asimismo, queremos comunicar que la próxima visita sanitaria está programada para el año 2026, y estamos en total disposición de colaborar y cumplir con todos los requisitos y procedimientos establecidos por su ustedes para garantizar la continuidad y cumplimiento de nuestras operaciones.

Agradecemos su atención y quedamos atentos a cualquier información adicional que requieran.

Cordialmente,

Finatta HC SAS
Galletas y Postres
Alimentación Institucional

Atentamente,

JENNIFER RUEDA RAMIREZ

Jennifer Cristina Rueda Ramírez
Coordinadora de Planta Industria Alimenticia Finatta HC SAS

42359

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

azón Social:	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Sigla:	No Reportó
Nit:	901133289-0
Domicilio principal:	Bucaramanga

MATRÍCULA

Matrícula No.	05-390110-16
Fecha de matrícula:	21 de Noviembre de 2017
Ultimo año renovado:	2025
Fecha de renovación:	31 de Marzo de 2025
Grupo NIIF:	Grupo II.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal:	VIA GUATIGUARA BODEGA LOTE EL PARAISO
Municipio:	Piedecuesta - Santander
Correo electrónico:	carteralahuertacolombia@gmail.com
Teléfono comercial 1:	3184014629
Teléfono comercial 2:	3012737646
Teléfono comercial 3:	No reportó

Dirección para notificación judicial:	VIA GUATIGUARA BODEGA LOTE EL PARAISO
Municipio:	Piedecuesta - Santander
Correo electrónico de notificación:	carteralahuertacolombia@gmail.com
Teléfono para notificación 1:	3184014629
Teléfono para notificación 2:	3012737646
Teléfono para notificación 3:	No reportó

La persona jurídica INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

ignature Not Verified
Firma
Electrónica

42360

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Por Documento privado del 14 de Noviembre de 2017 de Asamblea Gral Accionistas de Bucaramanga, inscrito en esta Cámara de Comercio el 21 de Noviembre de 2017, con el No 152667 del libro IX, se constituyó la sociedad de naturaleza COMERCIAL denominada COMERCIALIZADORA LA HUERTA HC S.A.S.

REFORMAS ESPECIALES

or acta No. 001 del 16 de Junio de 2020 de asamblea general de accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 29 de Julio de 2020, con el no. 179969 del libro IX, consta: Cambio de razón social a: LA HUERTA HC S.A.S.

C E R T I F I C A

Por acta No. 010 del 20 de septiembre de 2022 de asamblea extraordinaria de accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 07 de octubre de 2022, con el No. 204376 del libro IX, consta: Cambio de razón social de: LA HUERTA HC S.A.S. Por el de: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S.

C E R T I F I C A

Por acta No. 013 del 01 de Abril de 2025 de Asamblea Extraordinaria Accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 16 de Abril de 2025, con el No. 234361 del libro IX, consta: Cambio de razón social de INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S. a INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es INDEFINIDA

HABILITACIÓN(ES) ESPECIAL(ES)

NO HA INSCRITO EL ACTO ADMINISTRATIVO QUE LO HABILITA PARA PRESTAR EL SERVICIO PÚBLICO DE TRANSPORTE AUTOMOTOR EN LA MODALIDAD DE CARGA (CIRCULAR No. 009 DE 2013 DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO).

OBJETO SOCIAL

La sociedad tendrá como objeto principal comercialización y distribución de productos alimenticios, comercio al por menor en establecimientos especializado con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas o tabaco, así mismo, podrá realizar cualquier otra actividad económica licita tanto en COLOMBIA como en el extranjero la sociedad podrá llevar a cabo, en general, todas las operaciones, de cualquier naturaleza que ellas fueren, relacionadas con el objeto mencionado, así como cualesquiera actividades similares, conexas complementarias o que permitan facilitar o desarrollar el comercio o la industria de la sociedad.

42361

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CAPITAL

*** CAPITAL AUTORIZADO ***

Valor	:	$500.000.000,00
No. de acciones	:	500
Valor Nominal	:	$1.000.000,00

*** CAPITAL SUSCRITO ***

Valor	:	$100.000.000,00
No. de acciones	:	100
Valor Nominal	:	$1.000.000,00

*** CAPITAL PAGADO ***

Valor	:	$100.000.000,00
No. de acciones	:	100
Valor Nominal	:	$1.000.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La representación legal de la sociedad por acciones simplificada estará a cargo de una persona natural o jurídica, accionista o no quien tendrá suplentes.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

La sociedad sera gerenciada, administrada y representada legalmente ante terceros por el representante legal, quien no tendra restricciones de contratacion por razon de la naturaleza ni de la cuantia de los actos que celebre por tanto, se entendera que el representante legal podra celebrar o ejecutar todos los actos y contrato comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad el representante legal se entendera investido de los mas amplios poderes para actuar en todas circunstancias en nombre de la sociedad, con excepcion de aquellas facultades que, de acuerdo con los estatutos, se hubieren reservado los accionistas en las relaciones frente a terceros, la sociedad quedara obligada por los actos y contratos celebrados por el representante legal le esta prohibido al representante legal y a los demas administradores de la sociedad, por si o por interpuesta persona, obtener bajo cualquier forma o modalidad juridica prestamos por parte del a sociedad u obtener de parte de la sociedad aval, fianza o cualquier otro tipo de garantía de sus obligaciones personales.

42362

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No 002 del 17 de Octubre de 2020 de Asamblea Extraordinaria Accionistas inscrita en esta cámara de comercio el 03 de Diciembre de 2020 con el No 183300 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
REPRESENTANTE LEGAL	OROZCO TOVAR LUIS JAVIER	C.C. 80723356
SUPLENTE DEL REPRES.	VARGAS ANGULO JUDIT YANET	C.C. 63527886

REVISORES FISCALES

Por Acta No 002 del 18 de Enero de 2021 de Asamblea Extraordinaria Accionistas inscrita en esta Cámara de Comercio el 01 de Febrero de 2021 con el No 184734 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
REVISOR FISCAL PRINCIPAL	HERNANDEZ HERRERA IVONNE NATALIA	C.C 1098675451

REFORMAS A LOS ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

OCUMENTO		INSCRIPCION
A. No 001	de 16/06/2020 Asamblea G de Bucaramanga	179969 29/07/2020 Libro IX
A. No 002	de 17/10/2020 Asamblea E de Bucaramanga	183298 03/12/2020 Libro IX
A. No 010	de 20/09/2022 Asamblea E de Piedecuesta	204376 07/10/2022 Libro IX
A. No 013	de 01/04/2025 Asamblea E de Piedecuesta	234361 16/04/2025 Libro IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Bucaramanga, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

42363

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 4711.
ctividad secundaria Código CIIU: 4719.
otras actividades Código CIIU: 1081.
Otras actividades Código CIIU: 4923.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

A nombre de la persona jurídica, figura(n) matriculado(s) en la Cámara de Comercio de Bucaramanga el (los) siguientes(s) establecimiento(s) de comercio:

Nombre:	LA HUERTA HC S.A.S
Matricula No:	390111
Fecha de matrícula:	21 de Noviembre de 2017
Último año renovado:	2025
Categoría:	Establecimiento de Comercio
Dirección:	VIA GUATIGUARA BODEGA LOTE EL PARAISO
Municipio:	Piedecuesta - Santander

Si desea obtener información detallada de los anteriores establecimientos de comercio o de aquellos matriculados en una jurisdicción diferente a la del propietario, deberá solicitar el certificado de matrícula mercantil del respectivo establecimiento de comercio.

La información correspondiente a los establecimientos de comercio, agencias y sucursales, que la persona jurídica tiene matriculados en otras cámaras de comercio del país, podrá consultarla en www.rues.org.co.

TAMAÑO EMPRESARIAL

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la resolución 2225 de 2019 del DANE, el tamaño de la empresa es : Pequeña Empresa

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por Actividad Ordinaria: $5.156.088.864

42364

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo:
CIIU: 4711

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

No aparece inscripción posterior de documentos que modifique lo antes enunciado

---

El presente certificado no constituye conceptos favorables de uso de suelo, normas sanitarias y de seguridad.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

Importante: la firma digital del secretario de la Camara de Comercio de Bucaramanga contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la superintendencia de industria y comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la ley 527 de 1999.

En el certificado se incorporan tanto la firma mecánica que es una representación gráfica de la firma del secretario de la Cámara de Comercio de Bucaramanga, como la firma digital y la respectiva estampa cronológica, las cuales podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No, obstante si usted expidió el certificado a través de la plataforma virtual puede imprimirlo desde su computador con la certeza de que fue expedido por la Cámara de Comercio de Bucaramanga. La persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado puede verificar, por una sola vez, su contenido ingresando a www.camaradirecta.com opción certificados electrónicos y digitando el código de verificación que se encuentra en el encabezado del presente documento. El certificado a validar corresponde a la imagen y contenido del certificado creado en el momento en que se generó en las ventanillas o a través de la plataforma virtual de la cámara.

42365

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Lina María Rodríguez Buitrago

42366

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

LACKY LUCK COMPANY SAS

DISTRIBUCIONES ALIMENTICIAS KAI SAS

42367

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-325-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LACKY LUCK COMPANY SAS	KM 12 VI BARBOSA-VELEZ VDA EL LIMON VELEZ- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/03/11 hasta el 2024/03/15, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION-DEM INSPECCIO, VIGILANCIA Y CONTRO EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS PRIMER TRIMESTRE) Y A SOLICITUD RADICADO INVIMA No 20241031246 del 12/02/2024

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Ángel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Helverth Said Sandoval Delgado	Profesional Universitario	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6973537 opción 2 o ext.: 7701 **Chat de WhatsApp:** 3222651134. **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 7 del mes de marzo del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre Edisson Gonzalez
Cédula 13956833
Cargo Jerente.
Fecha 13 MARZO 24

Powered by CamScanner

4236E

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	VELEZ / SANTANDER	Fecha	2024-03-13	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Razón social	LACKY LUCK COMPANY SAS
Dirección	KM 12 VI BARBOSA-VELEZ VDA EL LIMON

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 4.2.3;1.7.2	84,75	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	2
Subcategoria 1.7.2	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	84,75
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoria 4.2.3;1.7.2 -1.2-1.3-1.4-2.2-2.3-3.3-5.2-5.4-5.6;Subcategoría 1.7.2 -1.4-2.2-4.2-6.3; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-325-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado primer trimestre, Solicitud radicado 20241031246 DE FECHA 12/02/24
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NRQ 0 ONQ

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Angel Domingo Cruz Navas
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Helverth Said Sandoval Delgado
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDISSON GONZALEZ TRIANA
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 13.956.833

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

42369

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Ciudad y Fecha	VELEZ - SANTANDER, 13/03/2024
Razón Social del Establecimiento	LACKY LUCK COMPANY SAS
NIT	9008111581-1
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	MEDIANA EMPRESA
Nombre del Producto	CARTULINA PARA EL PRODUCTO BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE
Registro/permiso/notificación sanitaria	NSA-000573-2016
Presentación Comercial y tipo de empaque	320 G

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	**SI**	**Cumple**		**Ver anexo 1.**
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	**NO**	**Cumple**		**Ver anexo 2.**
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	**NO**			
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	**NO**			
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	**NO**			
	Art. 33 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: NO

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 a denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsdpeticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del invima puede llamar a la línea anticorrupción 748 8592. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		
Nombre	ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO
C.C.	19.454.295	91.349.486
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO1 - DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	GTTCO1 - DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		
Nombre	EDISSON GONZALEZ TRIANA	
C.C.	13.956.833	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	

Powered by CamScanner

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

42370

LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S

42371

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-1150-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS	CR 16 No 59 - 79 BR LA ESMERALDA BODEGA 1 GIRÓN- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/09/26 hasta el 2024/09/26, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RADICADO INVIMA No 20241198575 DE FECHA 06/08/2024

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Ángel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jorge Armando Forero Hernández	Profesional Universitario	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la linea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 20 del mes de septiembre del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Marcela Bautista
Nombre Marcela Patricia Bautista
Cédula 1094281152
Cargo Jefe de calidad
Fecha 2024-09-26

Scanned with CamScanner

42372

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

Ciudad - Departamento	GIRON / SANTANDER	Fecha	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS--MOLPAN SAS		
Dirección	CR 16 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1		
Representante Legal	ERLYN CONSUELO HERNANDEZ ARENALES		
Código inscripción planta	9013899080-1	NIT	901389908-0
Teléfonos	3204028547;6076161213	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	molpansas@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-1150-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	30	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.2 Galletas crujientes "crackers", galletas saladas
	7.1.2 Galletas crujientes "crackers", galletas saladas
	7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	PAN	1	t/AÑO
	GALLETAS DULCES	1	t/AÑO
	MUFFIN	1	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA	JEFE CONTROL DE CALIDAD	CC	1.094.281.152

Scanned with CamScanner

42373

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

Ciudad - Departamento	GIRON / SANTANDER	**Fecha**	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS--MOLPAN SAS
Dirección	CR 16 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1
Subcategorías	7.1.2;7.1.2;7.1.3
Línea(s)	PAN;GALLETAS DULCES ;MUFFIN

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se evidencia desorden y material no propio de la planta en área de almacenamiento (mezanine) de empaque secundario y de canastillas.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observan secciones del piso en áreas de proceso, empaque y materia prime e insumos con desprendimiento de material (pintura). La puerta de ingreso de materias primas presenta rotura.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		El lavamos de las unidades sanitarias no es de accionamiento indirecto.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El filtro sanitario no cuenta con estación para el lavado de calzado. Al momento de la visita no se encontraba en funcionamiento el secador de manos dispuesto en el filtro sanitario para tal fin.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		En el servicio sanitario de mujeres las rejillas de los sifones no cuenatan con diseño antiplaga lo que no evita el posible ingreso de plagas.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Cuenta con área de residuos sólidos, sin embargo, no se encuentra identificada. En las áreas de producción no se cuenta con la cantidad necesaria de canecas para la recolección de residuos que se generan, según la resolución 2184 de 2019.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No se cuenta con documento que permita establecer su aptitud para entrar en contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		

Scanned with CamScanner

42374

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13
No.	**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		No existe plano de distribución hidráulica de la planta.No cuentan con señalización del flujo de agua en la tubería existente en el área de tratamiento de agua.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5		En áreas de proceso no se cuentan con suficientes recipientes para la recolección de los residuos sólidos de acuerdo con lo dispuesto en la resolución 2184 de 2019.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia desorden y falta de limpieza en mezanine utilizado para almacenamiento de canastillas y material de empaque secundario.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se evidencian recipientes o empaque de algunos insumos sin identificar. El procedimiento no se ajusta a loe stablecido normativamente.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		Se debe tener una correlación exacta entre los registros que se llevan de las variables de proceso para poder ser tenidos en cuenta en la trazabilidad de los productos elaborados.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		El procedimiento se encuentra en ajuste para definir los posibles peligros físicos, químicos, biológicos y organolépticos para definir los puntos de control y puntos de control críticos con sus acciones preventivas y correctivas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias áreas de la planta.

Scanned with CamScanner

42375

6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LAMINA BOPP TRANSPARENTE PARA EL PRODUCTO PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN POR 40G.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con las observaciones dejadas en la presente acta no se puede realizar una completa trazabilidadd. No se cuenta con procedimeinto de devoluciones.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		El procedimiento de las condiciones de transporte es general
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**74,25**

Scanned with CamScanner

42376

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-05-04

Ciudad - Departamento	GIRON / SANTANDER	Fecha	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS--MOLPAN SAS
Dirección	CR 16 No 69-79 BR LA ESMERALDA BG 1

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.2;7.1.2;7.1.3	74,25	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	74,25
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 7.1.2;7.1.2;7.1.3 1.1-1.4-1.5-1.6-1.7-1.8-2.2-3.1-3.2-3.4-5.1-5.3-5.6-6.3-6.5-6.6;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-1150-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241198575 DE FECHA 06/09/2024
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Marcela Batista

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANGEL DOMINGO CRUS NAVAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Marcela Batista
Nombre: MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA
Cargo: JEFE CONTROL DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.281.152

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner

42377

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO

Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	GIRON / 2024-09-26
Nombre del Establecimiento	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS
Identificación del Producto	PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN
Presentación Comercial y tipo de empaque	LAMINA BOPP TRANSPARENTE POR 40G

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	a	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	N.A.	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	

Scanned with CamScanner

42378

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
Invima	**FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO**	
	Código:IVC-INS-FM162 Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	NSA-0008855-2020
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.	
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	a	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a	
5.2.3	Cuando el producto contiene **aspartame** o **tartrazina** se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	N.A.	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra I (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO — **Cumple**

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	Nombre	JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ
C.C.	19.454.295	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA	Nombre	
C.C.	1.094.281.152	C.C.	
Cargo	JEFE CONTROL DE CALIDAD	Cargo	

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. "Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Scanned with CamScanner

42379

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	GIRON / 2024-09-26
Nombre del Establecimiento	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS
Identificación del Producto	PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN
Presentación Comercial y tipo de empaque	LAMINA BOPP TRANSPARENTE POR 40G

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la **Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023** evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple	
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
	SI	Cumple	
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
	N.A	N.A	
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
	N.A	N.A	
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
5. SELLO POSITIVO	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
	N.A	N.A	
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no finalice la inspección.		

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://asesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 242 50 00 ext 1500 . Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.
Nota: El invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	Nombre	JORGE ARMANDO BORERO HERNANDEZ
C.C.	19.454.295	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma	Marcela Butista	Firma	
Nombre	MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA	Nombre	
C.C.	1094281152	C.C.	
Cargo	JEFE CONTROL DE CALIDAD	Cargo	

Scanned with CamScanner

42380

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	**FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO**		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto	PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1.1	El titulo de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique **para la carne cruda** envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción.** La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)** **Nota:** Para **carnes crudas** con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Paragrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. **(Numeral 10.4 Artículo 10)**	a	
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra I (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Scanned with CamScanner

42381

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN

ANEXO 2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
2.1	Al alimento se le ha adicionado sodio, azúcares, grasas, edulcorantes	a	
2.2	Los valores de los nutrientes adicionadosexpresados en **100 g o 100 ml del producto** alimenticio procesado o ultra procesado, son iguales o supera el valor según establecido en la tabla 17, cumpliendo con alguna de las dos opciones de cálculo: **Sólidos (100g) - semisólidos**: Sodio: ≥ 1 mg/kcal y/o ≥ 300 mg/100g. Para carnes crudas envasadas a las que se les haya adicionado sal/sodio, el límite es 300mg/100g. Azúcares: ≥ 10% del total de energía de azúcares libres. Grasas saturadas: ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas. Grasas trans: ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans. Edulcorantes: Cualquier cantidad de edulcorantes. **Líquidos (100 mL)**: Sodio: ≥ 1 mg/kcal o Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio desde 100 ml. Para carnes crudas envasadas a las que … Azúcares: ≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres. Grasas saturadas: ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas. Grasas trans: ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans. Edulcorantes: Cualquier cantidad de edulcorantes. ¿Se encuentran declarados todos los sellos correspondientes? (Art. 1 Res. 254 de 2023. Numeral 32.2)	a	
2.3	El alimento declara en la etiqueta en parte frontal el o los sellos de advertencia (art 1 Res 254 de 2023 que corrige artículo 5 de la res 2492 de 2022 modifica el art 32 res 810 de 2021	a	
2.4	El Sello frontal de advertencia tiene la forma **Octagonal** de fondo color negro y borde blanco y en su interior el texto **"EXCESO EN"**, seguido de **"GRASAS SATURADAS"** o **"GRASAS TRANS ", "SODIO"** o **"CONTIENE EDULCORANTES"** de manera individual o con 2 o 3 o 4 o 5 sellos (según corresponda). Las letras están en mayúscula y de color blanco, letra tipo **ARIAL BOLD** e incluye la en letras blancas la palabra **"MINSALUD" Art. 1 Res. 254 de 2023.** Numeral 32.3	a	
2.5	Los sellos de advertencia se **ubican** en el tercio superior derecho de la cara frontal o cara principal de la etiqueta. Si el envase es cilíndrico o cónico los sellos se ubican en el tercio superior central. En caso de declarar dos o más sellos con el descriptor "EXCESO EN" siguen el **orden y distribución:** Sodio, Azúcares, Grasas saturadas, Grasa Trans y Edulcorantes. **(Artículo 1 Res 254 de 2023** Numeral 32.4, 32.5.6)	a	
2.6	Las dimensiones de los sellos están acorde al área de la cara principal de exhibición: **DETERMINACIÓN TAMAÑO DE SELLOS** — Área cara principal de exhibición (Excepto del diseño del envase) Número de sellos: <20 cm2 / >=20 cm2 <=200 cm2 / >200 cm2 Un sello: Todos el envase secundario y … / Verifica el tamaño del sello … / Ejecute formula: √ Área cara principal de exhibición x 0,15 x 0,65 Dos o más sellos (Primero calcule el 65% del área de la cara principal de exhibición): Del resultado obtenido del 65% del área de exhibición. Todos el envase secundario y … / Del resultado obtenido del 65% del área de exhibición. Verifica el tamaño de los sellos … / Aplica unico tamaño para todos los sellos de 4,9 x 5,5 cm (Artículo 1 Res 254 de 2023 Numeral 32.4, 32.4.1, 32.4.2, 32.5.6)	a	
2.7	¿El sello de advertencia está fijado de modo indeleble y de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido gofrado, serigrafía, termo fijación u otros medios análogos, de tal forma que se garantice que no se desprenda del producto en la condiciones de uso, conservación, transporte y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil ? Artículo Res 254 de 2023 parágrafo numeral 32.5.6	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Scanned with CamScanner

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

42382

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS BAEZ SAS

V23E3

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVCINS-FM-114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2017-09-13

Subcategorías	Puntaje
Subcategoría 1	82
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	82

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada:	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Todos los ítems calificados con "at" de la presente acta
De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular La Resolución 2674 de 2013.
Exigencias adicionales:
Ninguna
Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:
Ninguna
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, uso permanente de tapabocas y manteniendo el distanciamiento social.
El establecimiento no es proveedor de Programas de Alimentación Escolar (PAE) o de cualquier otro programa social del estado.
En atención a la solicitud de visita Rad. 20221212173 de fecha 14/09/2022, se realizó la evaluación de las condiciones sanitarias y se dejan las observaciones como exigencias. Se emite concepto Favorable.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:		Firma:	
Nombre:	Jorge Raul Quintero Arbeláez	Nombre:	María Carolina Ardila Fonseca
Cargo:	Profesional Universitario	Cargo:	Profesional Universitario
Dependencia:	GIT Centro Oriente 1	Dependencia:	GIT Centro Oriente 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:		Firma:	
Nombre:	Leidy Johana Martínez Ramírez	Nombre:	
Cargo:	Coordinadora de Aseguramiento y Control de Calidad	Cargo:	
C.C.	1.095.825.259 de Floridablanca	C.C.	

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

42384

INDULACTEOS

Consorcio Somos Florida

42385

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-81-2025
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS	VDA VILLA DE LEYVA 300 M SOBRE LA TC DEL MAGDALENA MEDIO PARAJE ASOLEBRIJA SABANA DE TORRES- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2025-01-27 hasta el 2025-01-31, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RESULTADOS DE LABORATORIO INFORMES DE ANALISIS 202405620 DE FECHA 11/2024 (LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3 MARCA INDULECHE ENVASADA EN BOLSA METALIZADA LITOGRAFIADA POR 360 G) Y 202404889 DE FECHA 2024-11-04 (LECHE ENTERA EN POLVO MARCA BOHEMILK)

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Daneida Plata Jiménez	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jorge Raúl Quintero Antolinez	Profesional Universitario	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 Chat de WhatsApp: 3059413261. Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 23 del mes de Enero del año 2025

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Yina Aguilar
Nombre Yina M Aguilar O.
Cédula 33369750
Cargo Dir. Calidad
Fecha 2025/01/30

Scanned with CamScanner

42386

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

Ciudad - Departamento	SABANA DE TORRES / SANTANDER	Fecha	2025-01-30

DATOS GENERALES

Razón social	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS		
Dirección	VDA VILLA DE LEYVA 300 M SOBRE LA TC DEL MAGDALENA MEDIO PARAJE ASOLEBRUA		
Representante Legal	DIANA CAROLINA PINTO MAYORGA		
Código inscripción planta	9005799305-2	NIT	900579930-5
Teléfonos	3103260473	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	calidad.sabana@indulacteos.com;dir.calidad@indulacteos.com;docu
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-81-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	50	Maquilas	SI, SURTIFAMILIAR, MAS X MENOS, DOÑA LUPE, LA VAQUITA, EL TRECE

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHE EN POLVO	1.560	t/ANO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Jorge Raúl Quintero Anolinez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
Daneida Plata Jiménez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Yina Aguilar	Directora de Calidad	CC	33.369.750

4237

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

Ciudad - Departamento	SABANA DE TORRES / SANTANDER	Fecha	2025-01-30

DATOS GENERALES

Razón social	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS
Dirección	VDA VILLA DE LEYVA 300 M SOBRE LA TC DEL MAGDALENA MEDIO PARAJE ASOLEBRUA
Subcategorías	1.4.1
Línea(s)	LECHE EN POLVO

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		La capacidad de las bodegas de almacenamiento material de empaque, embalaje e insumos no es suficiente para un adecuado almacenamiento.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se evidencian secciones de piso y pared con deprendimiento de pintura en diferentes áreas como bodega de bultos de 25 kg, área de evaporación nueva y antigüa.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		Uno de los servicios sanitarios de los hombres se encuentra tapado y una puerta no tiene chapa.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		Se evidencia empozamiento de agua en el área de evaporación antigüa. Se observa drenaje en el área social de la linea 2 sin rejilla.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 6, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		

4238E

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		Cuentan con programa de calidad del agua, sin embargo, no presentan el plano de distribución hidráulica de la línea 2. La descripción del tratamiento de potabilización del agua no es acorde a lo que se está ejecutando. No se describe en forma clara las acciones correctivas en caso de desviación en la medición del cloro residual. Los registros se llevan de manera digital, los cuales no cuentan de un sisitema de protección de datos.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5		Cuentan con el programa para el manejo de residuos sólidos, sin embargo, no se ha actualizado a lo establecido en la resolución 2184 de 2019 y no cuenta con la caracterización de los residuos generados en algunas áreas como: laboratorios, baños, vestieres y las áreas de proceso se contemplan como una sola área de producción. No presentan el plano de evacuación de residuos sólidos. Algunos recipientes para disposición de residuos sólidos no cuentan con el diseño adecuado (tapa, accionamiento indirecto) y se observa que no se tienen en cuenta el código de colores en el momento de su disposición en cada una de las áreas de proceso. Se observa almacenamiento de residuos del barrido del área de empaque con destino a consumo animal, en la bodega de material de empaque.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia deficiencias de orden y aseo en el sitio destinado para la disposición de elementos limpieza y desinfección ubicado en el área de evaporación antigua. Se evidencia acumulación residuos en la mirilla de la zona alta de la pulverizadora. Cuentan con un área para disposición de elementos de aseo, los cuales están identificados por colores, sin embargo durante el recorrido se evidencia escoba del área de empaque almacenada junto con la escoba del baño. Los procedimientos de limpieza y desinfección se están ajustanto de acuerdo a la instalación de los nuevos equipos. En el formato de control de proceso de empaque de la línea 2 no se están registrando los controles de limpieza, los cuales están siendo verificados sin ninguna observación respecto a la falta de información. Los registros se llevan de manera digital, los cual no cuentan de un sistema de protección de datos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidencia almacenamiento de alimentos en los casilleros de los operarios. Se observa operario parado en la estiba de disposición de leche en polvo en el área de mezclado en línea 2.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**

42389

5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se evidencia estabilizante de la leche (tripolifosfato de sodio) destapado, lo que puede facilitar su contaminación.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		En el formato de control del proceso de empaque de la línea 2 se evidencian información sin diligenciar.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		Se observa almacenamiento de residuos del barrido del área de empaque con destino a consumo animal, en la bodega de material de empaque.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: Leche en Polvo Entera Fortificada con Vitaminas A y D3, marca SURTIFAMILIAR.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					80,85

JPS

42390

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

Ciudad - Departamento	GABARRA DE TORRES / SANTANDER	Fecha	2025-01-30

DATOS GENERALES

Razón social	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS
Dirección	VDA VILLA DE LEYVA 300 M SOBRE LA TC DEL MAGDALENA MEDIO PARAJE ASOLEBRUJA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.4.1	80,85	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	80,85
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.4.1 -1.2-1.4-1.5-1.7-3.1-3.2-3.4-4.2-5.1-5.3-5.5;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-81-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados El establecimiento NO es proveedor del Programa de Alimentación Escolar PAE, ni de ningún otro servicio social. En atención a resultados de laboratorio informes de análisis 202405820 de fecha 4/11/2024 (leche en polvo entera fortificada con vitaminas A y D3 marca Indueche envasada en bolsa metalizada litografiada por 360 g), relacionada con resultados no conformes para mesofilos, se realizó evaluación de las condiciones sanitarias del establecimiento y los hallazgos se consignaron como observaciones y a su vez como exigencias en la presente acta, las cuales serán verificadas en la siguiente visita. Se adjuntan resultados microbiológicos de la contramuestra del producto leche en polvo entera fortificada con vitaminas A y D3 marca Indueche, de lote 1/090824. Se realizó ejercicio de trazabilidad para el producto objeto de la visita. Respecto al reporte de laboratorio No. 202404889 de fecha 2024-11-04, para el producto importado (leche entera en polvo marca BOHEMILK), lote No. 24165, se pudo evidenciar durante el recorrido por el establecimiento que no hay existencias del producto en sus bodegas, lo cual se validó con el movimiento de inventario del producto adjunto a la presenta acta, donde se puede evidenciar la entrada de 1000 bultos y salida de los mismo durante los meses de agosto a noviembre. El establecimiento realiza control de CMP con pruebas rápidas a las rutas de leche líquida cruda para su proceso de pulverización y con laboratorios externos para producto terminado, silos y rutas (Se adjuntan resultados). Desde diciembre de 2024 vienen implementando muestreos para CMP a la leche importada (PIL ANDINA de Bolivia y BOHEMILK de República Checa). Se adjuntan resultados de CMP para la leche entera en polvo marca BOHEMILK, lote No. 24165 y leche entera en polvo marca PIL ANDINA, lote No. SC2/220/1.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o atender la visita	Ninguna. Yina Aguilar

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Jorge Raúl Quintero Anolinez
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Daneida Plata Jiménez
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Yina Aguilar
Nombre: Yina Aguilar
Cargo: Directora de Calidad
Documento: CC 33.369.750

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

42391

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código/VC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	Sabana de Torres - Santander, 2025-01-30
Nombre del Establecimiento	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS
Identificación del Producto	Leche en Polvo Entera Fortificada con Vitaminas A y D3, marca SURTIFAMILIAR
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa PET TTE impreso PET/ metalizado SRF/PEBD TTE presentación de 380 gramos

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	N.A.	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "Fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	a	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. Nota: para PBA tener en cuenta (Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)	a	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a	

42392

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código/VC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a			
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-0017242-2022		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.			
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a			
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	a			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra I (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Daneida Plata Jiménez	Nombre	Jorge Raúl Quintero Antolinez
C.C.	37.182.066	C.C.	74.359.761
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Yina Aguilar	Nombre	
C.C.	33369750	C.C.	
Cargo	Directora de Calidad	Cargo	

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

42393

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	CódigdVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	Sabana de Torres - Santander, 2025-01-30
Nombre del Establecimiento	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS
Identificación del Producto	Leche en Polvo Entera Fortificada con Vitaminas A y D3, marca SURTIFAMILIAR
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa PET TTE impreso PET/ metalizado SRF/PEBD TTE presentación de 380 gramos

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple	
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
c. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	N.A	N.A	
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	SI	Cumple	
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	N.A	N.A	
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
5. SELLO POSITIVO	N.A	N.A	
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no finalice la inspección.		

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del invima, toda persona se puede comunicar a la linea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://tesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del invima puede llamar a la linea anticorrupción (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Daneida Plata Jiménez	Nombre	Jorge Raúl Quintero Antolinez
C.C.	37.182.086	C.C.	74.359.781
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	Yina Aguilar	Nombre	
C.C.	33369750	C.C.	
Cargo	Directora de Calidad	Cargo	

42314

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	CódigoVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: Leche en Polvo Entera Fortificada con Vitaminas A y D3, marca SURTIFAMILIAR

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. (Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. (Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutrimental" en el tipo de letra y tamaño especificado. Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) (Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico (Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021). La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por 100 g/100 ml del alimento y por porción. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante (Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta (Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021) Nota: Para carnes crudas con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Paragrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria (Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	a	
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. (Numeral 10.4 Artículo 10)	a	
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. (Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

12395

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	CódigdVC-INS-FM182	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto	Leche en Polvo Entera Fortificada con Vitaminas A y D3, marca SURTIFAMILIAR

ANEXO 3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

Núm.	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
3.1	Los valores de nutrientes que fundamentan las declaraciones de propiedades nutricionales están soportados mediante pruebas analíticas? *(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)*	a	
3.2	La declaración de nutrientes es acorde con los requisitos establecidos para este fin.(1. Solo para nutrientes con valores diarios de referencia; 2.El tamaño de la letra de las declaraciones no excede mas de dos veces el tamaño del nombre del alimento; 3.No tiene sellos de advertencia). Si el nutriente declarado no cuenta con valor de referencia esta aprobado por la entidad *(Artículo 3 Resolución 2492 de 2022)*	a	
	Declaración nutricional contenido de nutrientes:		
3.3	La declaración "Excelente fuente" o el sinónimo "rico en" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: proteína, vitaminas y minerales, fibra, ácidos grasos omega 3, grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas y grasas insaturadas); o "excelente fuente de vitaminas y/o minerales." cuando aplique *(Tabla 11 Numeral 19.1 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)*	N.A	
3.4	La declaración "buena fuente" o sinónimos "proporciona", "fuente", "contiene" o "con",cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: proteína, vitaminas y minerales, fibra, ácidos grasos omega 3); declara "naturalmente con" si el alimento naturalmente contiene el nutriente; declara "buena fuente de vitaminas y/o minerales"cuando aplique *(Tabla 12 Numeral 19.2 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)*	N.A	
3.5	La declaración "libre de" o sus sinónimos: "no contiene", "no tiene", "Cero" (o su expresión numérica), "exento de" o "fuente no significativa de", "sin" cuando el alimento ha sido procesado, modificado o formulado con el fin de disminuir ese nutriente especifico cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: calorías, grasa, grasa saturada, ácidos grasos trans, azucares totales, colesterol, sodio). En el caso de que sea "libre" por naturaleza, se da a entender que es cualidad natural del alimento *(Tabla 13 Numeral 19.3.1 , 19.3.2 , 19.3.3 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)* .	N.A	
3.6	La declaración "bajo en" o sinónimos "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de", "bajo aporte" y "bajo contenido" cuando el alimento ha sido procesado, modificado o formulado con el fin de disminuir ese nutriente especifico cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: calorías, grasa, grasa saturada, colesterol, sodio) *(Tabla 14 Numeral 19.4 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)*	N.A	
3.7	La declaración "muy bajo en sodio", "magro" (aplica para carnes, pescado y queso únicamente), "extra magro (aplica para carnes y pescado únicamente)" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal *(Numeral 19.5, 19.6, 19.7 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)*	N.A	
3.8	La declaración de "fortificado" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para: vitaminas y minerales indicados en Tabla 15, Numeral 19.8.2 Res. 810 de 2021) *(Numeral 19.8.1, 19.8.2, 19.8.3 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)*	a	
	Declaración nutricional de comparación de nutrientes:		
3.9	La declaración "Reducido en"o sus sinónimos:" menos" o "más bajo en", "ligero", "liviano", "menor", "menor que"cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal identificando claramente el alimento con el que es comparado. La diferencia se expresa en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. (aplica para: calorías, grasas, grasas saturada, azúcares, sodio, colesterol). (El término light únicamente puede usarse para reducido en calorías) *(Tabla 16 Numeral 21.1 Artículo 21 , Resolución 810 de 2021)*	N.A	
3.10	La declaración Aumentado/más/más que/doble: la comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el contenido de nutrientes respectivamente entre los alimentos comparados por porción cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal, identificando claramente el alimento con el que es comparado. La diferencia se expresa en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. (Numeral 21.2 Artículo 21, Resolución 810 de 2021)	N.A	
	Declaración tipo no adición:		
3.11	La declaración "sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados",cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal *(Numeral 22.1, Artículo 22 Resolución 810 de 2021)*	N.A	
3.12	La declaración "sin sal/sodio añadido" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal y cumple con el requisito de "bajo en sodio"*(Numeral 22.2 Artículo 22 Resolución 810 de 2021)*	N.A	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra I (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

CPS.

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA 42396

TROPICAL FRESS S.A

42397

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-979-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET BUCARAMANGA- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/08/13 hasta el 2024/08/15, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEMINSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Angela Marcela Becerra Español	Profesional Especializado	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Carlos Iván Gélvez Lizarazo	Profesional Universitario	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 Chat de WhatsApp: 3059413261. Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 9 del mes de agosto del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Edwin Montañez
Nombre Edwin Montañez
Cédula 1094246779
Cargo jefe calidad
Fecha 15/08/2024

42398

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

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-08-15

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2		
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET		
Representante Legal	AMY VALENTINA SANABRIA RINCON		
Código inscripción planta	8040042628-2	NIT	804004252-8
Teléfonos	6762398;6760098;3187346738	Correo electrónico de notificación judicial,alterno	administracion@tropicalfress.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-979-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	7	Maquilas	NOVALECHE, NOVAMILK, CATALINA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHE EN POLVO	80	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	JEFE DE CALIDAD	CC	1.094.246.779
JESSICA ALEJANDRA PEÑA FLOREZ	JEFE DE LABORATORIO	CC	1.065.877.787

42399

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

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-08-15

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.4.1	(a) 94,88	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	94,88
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.4.1 -1.2-1.4-5.5-6.2; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 615 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-979-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a IVC Censo NINGUNA
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna Jessica Alejandra Peña Flórez.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Edwin Montañez
Nombre: EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.246.779

Firma: Jessica Alejandra Peña Flórez
Nombre: JESSICA ALEJANDRA PEÑA FLOREZ
Cargo: JEFE DE LABORATORIO
Documento: CC 1.065.877.787

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

42400

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

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-06-15

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET
Subcategorías	1.4.1
Línea(s)	LECHE EN POLVO

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2,3	ar	10	NO	La actividad de empaque secundario se realiza en la zona de envasado de unidades pequeñas; se evidencia entreluz en la puerta de ingreso del material de empaque; se evidencia entreluces en la ventana de área de empaque con el almacenamiento de producto terminado
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10	NO	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	NO	Mantiene la condición evidenciada en visita anterior: Se observa pared rota a la entrada de bodega de producto terminado.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10	NO	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10	NO	
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10. Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25	NO	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25	NO	
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25	NO	

42401

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25	NO	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25	NO	
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00

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

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25	NO	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5	NO	El informe presentado estima un tiempo de vida útil del producto LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS A Y D de 12 meses, sin embargo, el informe no reporta los aspectos relacionados con la estabilidad de Hierro, ni Vitaminas.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	NO	
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15	NO	Producto evaluado con cumplimiento en la visita anterior
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15	NO	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					94,88

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

424-02

GAVASSA Y CIA LTDA

42403

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: BUCARAMANGA SANTANDER | Fecha: 2022/12/20 | Acta No.: 5

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8902004089-1	Dirección:	CL 20 No 12-50 BR GAITAN
Razón Social :	GAVASSA Y CIA LTDA	Teléfonos:	6711459 EXT 107
NIT - C.C.:	8902004089	Correo electrónico:	supervisorescalidad.gavassa@gmail.com
Representante Legal:	JORGE ANTONIO GAVASSA MORANTES	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-1499-22

Objeto de la visita : DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, EN ATENCIÓN A RESULTADOS DE LABORATORIO CON No DE MUESTRA 48-2022, con el fin de verificar la legislación sanitaria vigente en especial la ley 09 de 1979, Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 333 de 2011 y demas normatividad sanitaria vigente y concordante.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	200	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: MARYPAS, +MAS DELI, COORATIENDAS, PASTITALICA. , MINOTTO, COLSUBSIDIO, MEDALLA DE ORO, COMFAMILIAR, NURIA, MERCAMIO, OR, VAQUITA, ALMIN, SURTIFAMILIAR, MARYSOL, ALKOSTO, OLIMPICA, EMPAQUETADOS EL TRECE, FRESCAMPO, GRANDEZZA, EKONO, ÉXITO., CAPRISSIMA, RICURAS DEL CAMPO, MERCALDAS, MIDÍA, DON PRECIO, P ' AHORRAR , RIQUEZZA , SABROSINI , VERA DOCCI , CAMPESTRE DE URABA, CALIDAD, FUSION.

Subcategorías evaluadas: 6.4 PASTAS ALIMENTICIAS, FIDEOS; SE INCLUYEN POR EJEMPLO FÉCULA DE ARROZ EN HOJAS, PASTAS Y FIDEOS DE SOYA).

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
6.4.1 PASTAS ALIMENTICIAS Y FIDEOS FRESCOS CON O SIN TRATAMIENTOS (POR EJEMPLO DESHIDRATACIÓN, COCCIÓN, PRE-GELATINIZACIÓN O CONGELAMIENTO), CON O SIN ADICIÓN DE HUEVO.	10.000 Toneladas/año

Subcategoría 1: 6.4 PASTAS ALIMENTICIAS, FIDEOS; SE INCLUYEN POR EJEMPLO FÉCULA DE ARROZ EN HOJAS, PASTAS Y FIDEOS DE SOYA).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10	NO	Continua la observación de visita anterior, el área de salida de producto terminado desde la planta se separa por cortina plástica, se insiste de esta reiterativa observación que requiere atención rápida; El área externa de producción junto a bodega de producto terminado y residuos solidos almacena materiales en desuso; El área de empaque numero 2 no está aislada del ambiente general de producción puesto que su separación es con malla metálica.

42404

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10	NO	Pese a que se evidencia mejora en el almacenamiento desde la última visita (Instalación de raks en la bodega No 2 de producto terminado), continua la saturación en el almacenamiento de producto terminado, el cual además de las áreas de almacenamiento de producto terminado, se observan almacenadas en áreas de circulación, de otros procesos.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5	NO	Se tiene en algunos pasillos de circulación limitada la movilidad ya que en estos se evidencia producto terminado localizado.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	NO	Se evidencia soportes de ejecución de plan de acción para las observaciones generadas en visita anterior y respecto a mantenimiento y limpieza de partes altas de la planta, sin embargo, aun se evidencia alojamiento de material particulado sobre algunas bigas de parte alta, de esto quien atiende la visita presenta plan de acción con tercero contratado para estas labores; El piso de ingreso de la bodega 2 de almacenamiento de producto terminado, presenta dificultades de mantenimiento (desprendimiento de material)
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10	NO	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5	NO	Cuentan con filtro Sanitario, sin embargo, por estar ubicado al costado de la salida de producto terminado este transito permite el ingreso sin pasar por este,-Observación persiste de la visita anterior.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10	NO	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					13
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5	NO	Se observan equipos en desuso al interior de áreas de proceso como el de pasta larga pl3, se insiste sobre este particular ya observado en reiteradas visitas de IVC; Se evidencian terminales de tubería y accesorios de este con dificultades de protección, limpieza y desinfección; este equipo en mención limita la capacidad de almacenamiento del área además que puede ser foco de contaminación y anidamiento de plagas al interior de la planta.

42405

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
INVIMA	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	BUCARAMANGA SANTANDER	Fecha	2022/12/20	Acta No.	5

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8902004089-1	**Dirección**	CL 20 No 12-50 BR GAITAN
Razón Social	GAVASSA Y CIA LTDA	**Teléfonos**	6711459 EXT 107
NIT - CC	8902004089	**Correo electrónico**	supervisorescalidad.gavassa@gmail.com
Representante Legal	JORGE ANTONIO GAVASSA MORANTES	**Fax**	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-1499-22
Objetivo de la visita	Objeto de la visita : DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, EN ATENCIÓN A RESULTADOS DE LABORATORIO CON No DE MUESTRA 48-2022, con el fin de verificar la legislación sanitaria vigente en especial la ley 09 de 1979, Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 333 de 2011 y demas normatividad sanitaria vigente y concordante.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	200		
Maquilas	MARYPAS, +MAS DELI, COORATIENDAS, PASTITALICA. , MINOTTO, COLSUBSIDIO, MEDALLA DE ORO, COMFAMILIAR, NURIA, MERCAMIO, OR, VAQUITA, ALMIN, SURTIFAMILIAR, MARYSOL, ALKOSTO, OLIMPICA, EMPAQUETADOS EL TRECE, FRESCAMPO, GRANDEZZA, EKONO, ÉXITO., CAPRISSIMA, RICURAS DEL CAMPO, MERCALDAS, MIDÍA, DON PRECIO, P ' AHORRAR , RIQUEZZA , SABROSINI , VERA DOCCI , CAMPESTRE DE URABA, CALIDAD, FUSION.	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.4 PASTAS ALIMENTICIAS, FIDEOS; SE INCLUYEN POR EJEMPLO FÉCULA DE ARROZ EN HOJAS, PASTAS Y FIDEOS DE SOYA).		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			**Cantidad/Unidad de tiempo**
	6.4.1 PASTAS ALIMENTICIAS Y FIDEOS FRESCOS CON O SIN TRATAMIENTOS (POR EJEMPLO DESHIDRATACIÓN, COCCIÓN, PRE-GELATINIZACIÓN O CONGELAMIENTO), CON O SIN ADICIÓN DE HUEVO.		10.000 Toneladas/año

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA 42406

GLORIA COLOMBIA S.A.S

42407

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
Invima	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-4358-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
GLORIA COLOMBIA SAS	KM 4 VI ZIPAQUIRA - COGUA COGUA-CUNDINAMARCA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 30 DE OCTUBRE AL 03 DE NOVIEMBRE DE 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
XIRLY YALENA SOLANO BRITO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

** **Nota:** El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página webinstitucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos de competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Porsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá el día 27 DE OCTUBRE DE 2023

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre Diana Yaneth Rosmo A.
Cédula 52.385.664
Cargo Gerente sistemas integrados
Fecha 1 | 11 | 2023
02 | 11 | 2023

Powered by CamScanner

4248

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	Página 1 de 1
INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
Código: IVC-INS-FM114	Versión: 08	Fecha de emisión: 2021/06/03

Subcategorías	Puntajes
Subcategoria1	78
Subcategoria2	77
Subcategoria3	80
Subcategoria4	81
Subcategoria5	77
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	5
Promedio total del porcentaje de	79

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?		SI	

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Subcategoria (1) 1.1-1.2-1.4-1.6-1.7-1.8-2.3-3.3-3.4-4.2-5.1-5.5;Subcategoria (2) 1.1-1.2-1.4-1.5-1.6-1.7-1.8-3.3-3.4-4.2-5.1-5.5-6.3-6.4;Subcategoria (3) 1.1-1.2-1.4-1.6-1.7-1.8-3.3-3.4-4.2-5.1-5.5;Subcategoria (4) 1.1-1.2-1.4-1.6-1.7-1.8-3.3-3.4-4.2-5.1-5.5-6.4;Subcategoria (5) 1.1-1.2-1.4-1.6-1.7-1.8-2.3-3.3-3.4-4.2-5.1-5.5-6.4;

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Muy Buena Asesoría. Gracias

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

SE REALIZA VISITA EN ATENCION A TOMA DE MUESTRAS PARA DAR CUMPLIMIENTO EL CONTROL OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS DURANTE LA VIGENCIA 2023 DIRIGIDOS A ESTABLECIMIENTOS VINCULADOS A IVC PARA EL PRODUCTO: LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA SEMIDESCREMADA LARGA VIDA CON NUMERO DE GUIA 25001177. SE ATIENDE VISITA DE ACUERDO EN LISTADO PRIORIZDO CUARTO TRIMESTRE.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:
Nombre: AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTC02 -DIROS

Firma:
Nombre: XIRLY YALENA SOLANO BRITO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTC02 -DIROS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:
Nombre: Diana Yoreth Vanegas A.
Cargo: Gerente Sistemas Integrados
CC: 23519641.

Powered by CamScanner

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

42409

ALIMENTOS PIPPOS S.A.S

42410

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-1359-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ALIMENTOS PIPPO SAS	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES- GUASCA CUNDINAMARCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 27 AL 31 DE MAYO DE 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 **Chat de WhatsApp:** 312 327 9505 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 27 DE MAYO DEL 2024

MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre STELLA ONTIVEROS
Cédula 52249?
Cargo Gerente GA
Fecha 27-05-2024
28-05-2024.

42411

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 08	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-05-27; 2024-05-28	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS		
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES		
Representante Legal	STELLA ORTIZ RINCON		
Código inscripción planta	9000318336-2	**NIT**	900031833-6
Teléfonos	6016498970;3152362164	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	gerencia@alimentospippo.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-1359-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Denuncia , Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	160	**Maquilas**	Supertiendas y Droguerias Ilimpica S.A. - Macs Comercializadora y Distribuidora SAS; MAKRO Distribuciones Mayoristas SA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterizada)
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
	1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	Leche liquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosada	3.200	t/AÑO
	Leche saborizada variedades	4.100	t/AÑO
	Kumis con azucar y yogurt variedades	4.300	t/AÑO
	Bebida lactea a base de yogurt semidescremada	196	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	STELLA ORTIZ RINCON	REPRESENTANTE LEGAL	CC	52.204.934

42412

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-IIS-FM114		Versión 06		Fecha de emisión: 2023-11-23
Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	Acta No.	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1	93,80	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	93,80
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1 -1.2-3.4-4.1; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-1359-24, Acta en Excel, Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Denuncia Radicado número 20231269328, Solicitud radicado 20241110907, Solicitud de obras dependencias del INVIMA Traslado 2023301m33 Se realiza visita en atención a: 1. Solicitud por parte del establecimiento 2. Denuncia relacionado en comunicación interna Invima 20233016933 del 04/12/2023 "Por medio de la presente, quiero informar el mal estado de un Refrigerio que le están proporcionando (PAE) a mi hijo de 6 años en el Colegio Rodrigo Lara Bonilla I.E.D Sede B Calle 64 #28-19 Sur Barrio Candelaria la Nueva, Bogotá D.C, Colombia, esto ocurrió el día de hoy en la mañana cuando tome o consumió Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 06/ENE/2024, 22.5Ø LOTE LE506B56, Registro Sanitario RSA-0022800- 2022, la cual generó expulsión inmediata debido al mal sabor y mal olor, otro aspecto que quiero mencionar son las galletas que le están proporcionando junto con la mencionada Leche y es que son demasiado duras y más para un niño de estas edades, adicional es que tienen un sabor como a Manteca cuando debería ser más neutro el sabor o como las común y corriente en galletas. Datos de la galleta: F.VTO 16/OCT/24 LOTE 1018 Marca Country Notificación Sanitaria: NSA-001718-2016 Fabricado por Industria Panificadora El Country Ltda Cra 23 No. 164-36 PBX: (091) 6780150, BOGOTA D.C", en relación a la denuncia se realiza trazabilidad al producto Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 06/ENE/2024, 22.5Ø LOTE LE506B56 en marción sin encontrar ninguna desviación, el producto fue elaborado el 11/10/2023 con un total de 118.875 unidades, los despachos de este lote se realizaron entre el 01,04,07 y 09 de noviembre del 2023 a los operadores logísticos encargados, el establecimiento no ha recibido ninguna queja o reclamo de este producto, presentan analisis de laboratorio de microbiologia del lote involucrado con cumplimiento. Quien atiende la visita manifiesta que la fabricación de el producto se realiza bajo la ficha técnica y requisitos nutricionales establecida por la Secretaria de Educación y son auditados por una empresa interventora. 3. Resultados rechazados que se describen en documento adjunto en tres (3) folios. En la presente visita se dan por notificados los resultados rechazados aquí descritos y se anexan quince (15) folios. De acuerdo al requerimiento realizado en la visita del 26 de febrero del 2024 en relacion con la implementacion y presentacion ante el Invima un plan de acción encaminado a prevenir la presencia de Casinomacropeptido en las lineas de leche la empresa presenta documento donde se contemplan en las diferentes etapas del proceso acciones tendientes a identificar, prevenir y eliminar la ocurrencia y la causa raiz de las no conformidades relacionadas con con los posibles hallazgos; la empresa tambien indica que el procedimiento se encuentra en constante actualización
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2

Firma:	
Nombre:	YANETH JIMENEZ NEIRA
Cargo:	PROFECIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2

Firma:	
Nombre:	ROLANDO CELY GOMEZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	STELLA ORTIZ RINCON
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL
Documento:	CC 52.204.934

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

42413

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.8.1
Línea(s)	Leche líquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosado ;Leche saborizada variedades ;Kumis con azucar y yogurt variedades

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		No se cuenta con una instalacion que proteja los camiones que traen la leche cruda, pues queda expuesta a los cabios climaticos.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.4 y Art. 33 num. 5 y 8	a	10		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación): 18,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación): 15,00

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 8 num 3, Art. 26 num 4	a	25		

42414

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observa que los camiones que descargan la leche no tiene un procedimiento para hacer la limpieza del cubículo de las mangueras de descargue, pues estaba lleno de polvo: Procedimiento de desmonte de tubería.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,50
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		La empresa no garantiza la capacitación continua y permanente para todos los operarios
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,30
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	26		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 6	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA POR 900 mL MARCA OLIMPICA
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					93,80

42415

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-RIS-F13022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) GUASCA-CUNDINAMARCA 2024-05-27

Nombre del Establecimiento ALIMENTOS PIPPO SAS

Identificación del Producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA MARCA OLIMPICA POR 900 ML

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trata, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingredientes", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	

42416

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-03-23

5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
6.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, cifrado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 6.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-0022866-2022
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Rolando Cely Gómez / Yaneth Jiménez Neira	Nombre	Marvin Clay Alvarez Morales
C.C.	79267386 / 24.176.554	C.C.	77.096.992
Cargo	Profesionales Universitarios	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Stella Ortiz Rincón	Nombre	
C.C.	52.204.934	C.C.	
Cargo	Representante Legal Suplente	Cargo	

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

42417

PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.

Consorcio Somos Florida

42418

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-1686-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PASTEURIZADORA LA MEJOR SA	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL CÚCUTA- NORTE DE SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2023/11/14 hasta el 2023/11/17, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION-DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DE RIESGO (PLAN DE VISITAS CUARTO TRIMESTRE) Y A TOMA DE MUESTRA DE PRODUCTO DE ACUERDO A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Edwin Muñoz Amariz	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Sulay Milena Leal Leal	Profesional Universitario	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente I Teléfono (607) 6973537 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (601) 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (601) 7458593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga el día 10 del mes de noviembre del año 2023

Recibido por
Firma
Nombre Diana Paola Correo
Cédula 1090468769
Cargo Ude G. Calda
Fecha 16.11.2023

CARLOS EDUARDO BONCES ZAFRA
Asesor con funciones de Coordinación Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Powered by CamScanner

42419

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	82
Subcategoría2	84
Subcategoría3	80
Subcategoría4	81
Subcategoría5	81
Subcategoría6	80
Subcategoría7	84
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Subcategoría12	0
Subcategoría13	0
Subcategoría14	0
Subcategoría15	0
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	7
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**82**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida aplicada:**	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Las evaluadas con "ar" y/o "i" de la presente acta.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en lo que corresponde y aplica a la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita, se indica los canales y horarios de atención, y que la oficina del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 se ubica en la Carrera 34 No 54-70 Barrio Cabecera del Llano en el municipio de Bucaramanga, y el correo electrónico es gttoriente1@invima.gov.co

Se realiza TOMA DE MUESTRAS, según documentos y actas anexas.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que NO son proveedores directos de Programas Sociales (PAE).

Powered by CamScanner

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

42420

ANEXO 56

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO
SOMOS
FLORIDA

4242

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: CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL

Cordial saludo;

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

Durante el período en ejecución del 01 al 30 septiembre 2025, no se presentaron inclusiones de fichas técnicas de productos en la modalidad Ración Industrializada- RI, ni modalidad Comida Caliente Transportada - CCT.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ANEXO 57

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42423

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: CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL

Cordial saludo;

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

Durante el período en ejecución del 01 al 30 de septiembre 2025, no se presentaron inclusiones de fichas técnicas de productos en la modalidad Ración Preparado en Sitio-RPS, ni modalidad Comida Caliente Transportada - CCT.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42424

ANEXO 58

Consorcio Somos Florida

9242T

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

	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CARGO
1	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	63450733	MARIA ISABEL CARREÑO	4/07/2025	4/09/2025	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

42426

Floridablanca 04 de septiembre de 2025

SR.
SERGIO ANDRÉS ROYAL
SUPERVISOR
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
L. C.

Asunto: Carta de renuncia

Cordial saludo.

Por la presente quiero informarles que yo **MARÍA ISABEL CARREÑO** identificada con **C.C. No. 63450733** de Floridablanca – Santander, dejaré de ocupar el cargo de **MANIPULADORA DE ALIMENTOS** que vengo desempeñando en su empresa hasta la presente, de manera voluntaria y por motivos personales.

Agradezco de antemano la oportunidad brindada.

Atentamente,

MARIA ISABEL CARREÑO
C.C. 63450733 de Floridablanca

Powered by CamScanner

42427

Bucaramanga, 4 de septiembre 2025

Señor(a):

MARIA ISABEL CARREÑO

Manipulador de alimentos

Asunto: Convocatoria a examen médico de egreso

Cordial saludo,

En cumplimiento de lo establecido en la normatividad vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, y como requisito para dar cierre a su vinculación laboral con la empresa Consorcio somos Florida, nos permitimos informarle que debe asistir al examen médico de egreso.

Este examen tiene como finalidad verificar y registrar su estado de salud al momento de finalizar su relación laboral, garantizando así el cumplimiento de los procedimientos de salud ocupacional y la protección de ambas partes.

Lugar: Expertos IPS S.A.S– Cra 26 #12 – 55 local 1

Le agradecemos su asistencia y colaboración en este proceso.

Atentamente,

Consorcio Somos Florida

Nit 901.901.272-1

Recibido: _____ c.c 63450733

42420

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 1077

Nombre: MARIA ISABEL CARREÑO
Identificación: 63.450.733
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:27:96

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
BÁSICO	3,00	$ 142.350,00
TRANSPORTE	3,00	$ 20.000,00
VACACIONES COMUNES	39,00	$ 77.112,00
PRIMA	39,00	$ 175.879,00
CESANTÍAS	39,00	$ 175.879,00

Total Ingresos $ 662.576,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :bbf19f64738c99e28978a8d4cdea27119ab647d52274efb5b980e7648043348036435708888b6cf40c8c835b8280d2d3a

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 662.576.00

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

42429

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 1077

Nombre: MARIA ISABEL CARREÑO
Identificación: 63.450.733
Cargo: MANIPULADOR DE ALIME
Salario básico: 1.423.500,00

Fecha de expedición 2025/10/07
Hora de expedición 05:07:27:96

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
INTERESES DE CESANTÍAS	39,00	$ 2.286,00
BONIFICACIÓN NO SALARIAL	3,00	$ 69.070,00

Total Ingresos $ 662.576,00

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor

Total Deducciones $ 0,00

CUNE :bbf19f64738c99e28978a8d4cdea27119ab647d52274efb5b980e7648043348036435708888b6cf40c8c835b8280d2d3a

Medio de pago: CONSIGNACIÓN BANCARIA

NETO A PAGAR $ 662.576.00

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

42430

Yo; MARIA ISABEL CARREÑO Identificado (a) con **Cedula de Ciudadanía n° 63450733** quien desempeñaba el cargo de manipulador de alimentos en la ejecución del Programa de alimentación Escolar del Municipio de Floridablanca en la Institución Educativa **INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO- INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO** - A durante la ejecución del contrato N° CO1.PCCNTR.7166672 cuyo objeto contractual "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA – SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026."

CERTIFICO QUE:

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

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

FIRMA _____

NOMBRE: MARIA ISABEL CARREÑO.

No DE IDENTIFICACIÓN : 63.450.733.

ANEXO 59

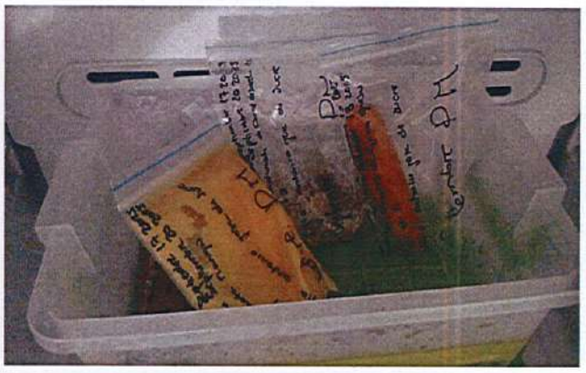
42432

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

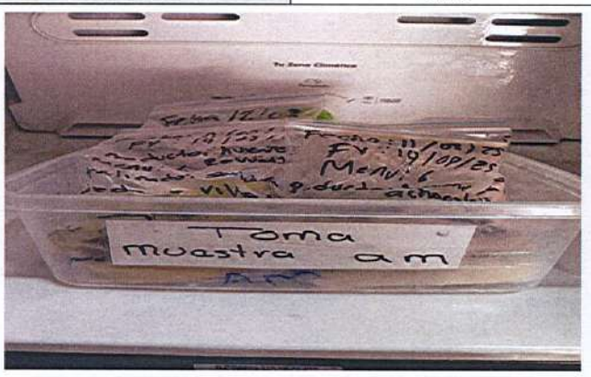
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO



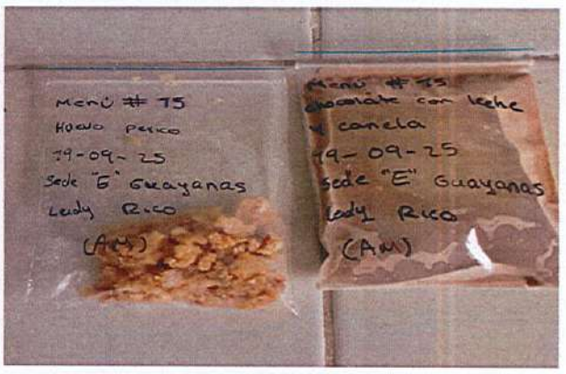
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE



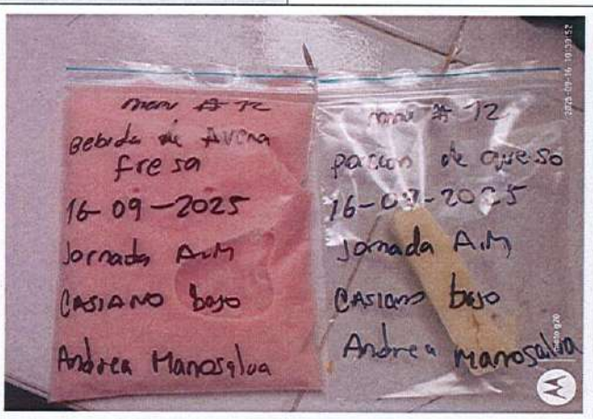
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO -LAS VILLAS



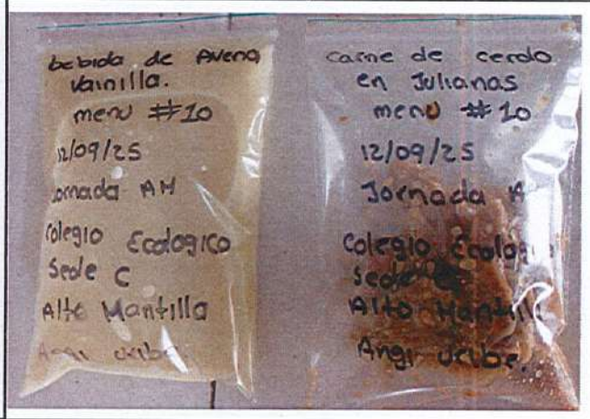
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	ECOLOGICO GUAYANA



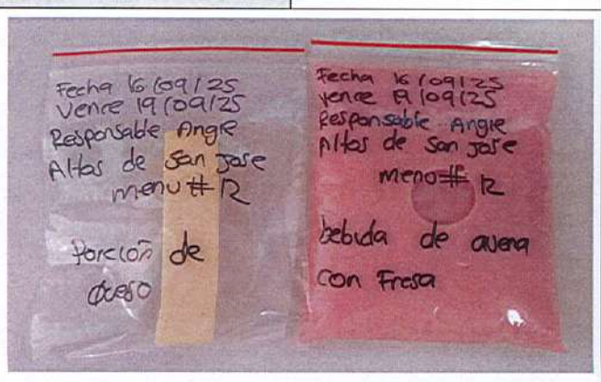
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	ECOLOGICO CASIANO BAJO



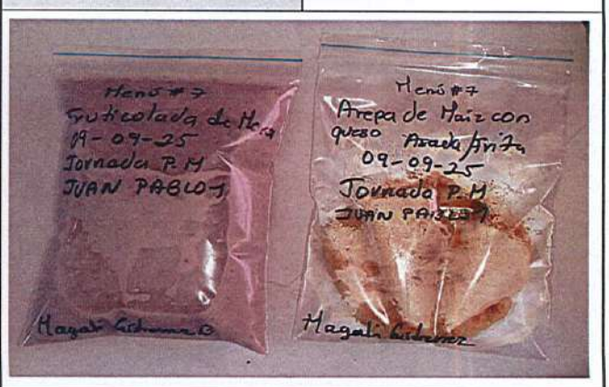
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	ECOLOGICO ALTOS DE MANTILLA



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO JUAN PABLO I

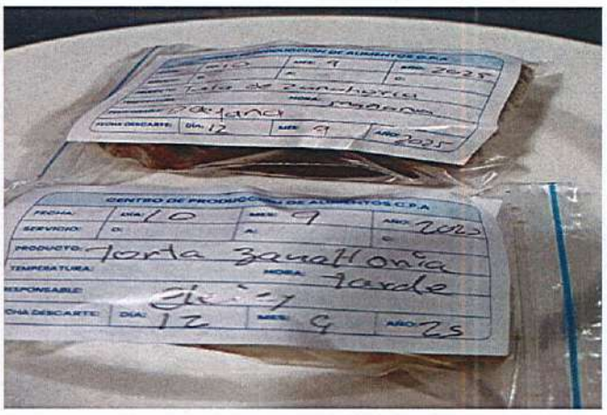


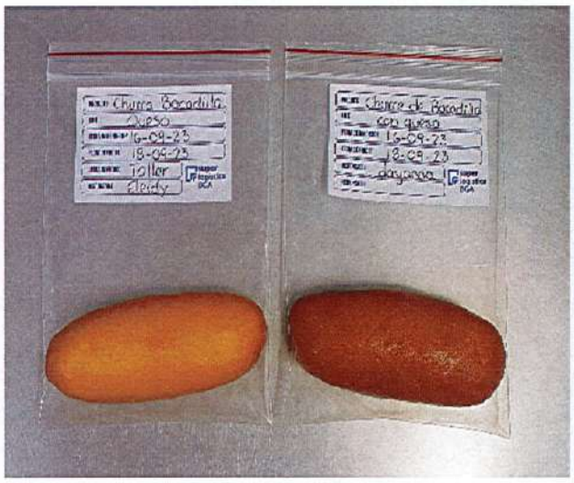
ANEXO 60

Consorcio Somos Florida

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









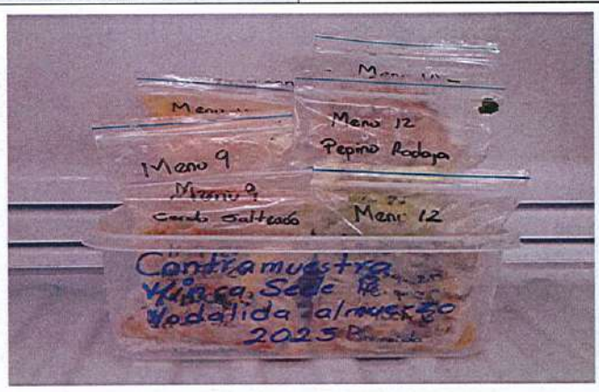




PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTRAMUESTRAS -MES SEPTIEMBRE- MODALIDAD ALMUERZO -APS

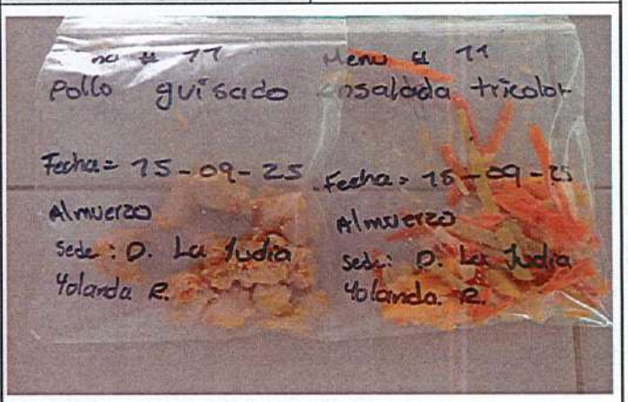
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA/ CALDAS	NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO - FUNDESAN





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





NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE	NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO FLORICCE





NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO ANDRES BELLO	NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR





A2436

ANEXO 61

Consorcio Somos Florida

42497

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

Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 30 (08 al 12 de septiembre de 2025)

3 messages

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Wed, Sep 3, 2025 at 11:43 AM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>
Cc: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>
Bcc: lyflorez1@gmail.com

Floridablanca 03 de septiembre de 2025

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 30 (08 al 12 de septiembre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios y arrastres generales presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 30 (del 08 al 12 de septiembre de 2025)** en cada uno de las modalidades de atención como se detalla en el oficio adjunto.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Oficio Final Ciclo de menús, intercambios SEMANA 30 (08 AL 12 DE SEPTIEMBRE).pdf
249K

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Wed, Sep 3, 2025 at 4:15 PM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>
Cc: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>, Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>, sandora5@gmail.com
Bcc: lyflorez1@gmail.com

Floridablanca 03 de septiembre de 2025

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

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

Asunto: Alcance oficio Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 30 (08 al 12 de septiembre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente damos alcance al Oficio de "**ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 30 (08 al 12 de septiembre de 2025)"** enviado el día de hoy en las horas de la mañana, debido a nueva novedad de intercambio de postre en la modalidad ración industrializada así:

- **Solicitud de intercambios modalidad Ración Industrializada**

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42438

Floridablanca 03 de septiembre de 2025

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 30 (08 al 12 de septiembre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios y arrastres generales presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 30 (del 08 al 12 de septiembre de 2025)** en cada uno de las modalidades de atención como se detalla a continuación;

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

CICLOS DE MENÚS SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ NO. 6 LUNES 08 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 7 MARTES 09 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 8 MIÉRCOLES 10 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 9 JUEVES 11 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 10 VIERNES 12 DE SEPTIEMBRE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO*	POLLO SUDADO	CARNE MOLIDA EN SALSA BOLOGNESA	CARNE DE CERDO SALTEADA	POLLO A LA JARDINERA
LEGUMINOSAS SECAS	GARBANZO GUISADO	-	-	FRIJOL BLANCO	-
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ESPAGUETTIS CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	FRITA DE TRIGO	PALITOS DE YUCA CON QUESO	MONEDITAS DE PLATANO (Fritas cualquier maduración)	CUADRITOS DE PAPA CON CREMA AL CILANTRO (Papa pastusa)	PAPA FRITA (Única o cero)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA CON MANGO (Mango, lechuga, zanahoria, uvas pasas) (Aderezo de yogurt)	ENSALADA CON LENTEJA (Lechuga, tomate, pepino, cebolla, lenteja) (Vinagreta de mango)	ENSALADA PICO DE GALLO (tomate, cebolla, Citronette de limón)	ENSALADA DE TOMATE, REPOLLO Y ZANAHORIA (Vinagreta de naranja)	RODAJAS DE TOMATE AL CILANTRO
FRUTA	JUGO DE PIÑA	JUGO TROPICAL	JUGO DE FRESA	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO CON LECHE
LÁCTEO		EN EL TUBERCULO	EN EL CEREAL		EN EL JUGO

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42439

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

CICLOS DE MENÚS SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ NO. 6 LUNES 08 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 7 MARTES 09 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 8 MIÉRCOLES 10 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 9 JUEVES 11 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 10 VIERNES 12 DE SEPTIEMBRE
BEBIDA (LÁCTEOS)	LECHE ACHOCOLATADA	FRUTI COLADA DE MORA	AVENA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	BEBIDA DE AVENA VAINILLA
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO*			AREPA RELLENA (Pollo y queso)	CARNE DE CERDO EN JULIANAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	PALITOS DE YUCA	AREPA DE MAIZ CON QUESO ASADA/FRITA	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO		PAPA EN CASQUITOS (Frita) (Única o cero)
FRUTA		BANANO	MANZANA	-	-

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

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

CICLOS DE MENÚS SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ NO. 6 LUNES 08 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 7 MARTES 09 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 8 MIÉRCOLES 10 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 9 JUEVES 11 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 10 VIERNES 12 DE SEPTIEMBRE
BEBIDA (LÁCTEOS)	LECHE ACHOCOLATADA	FRUTI COLADA DE MORA	AVENA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	BEBIDA DE AVENA VAINILLA
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO*	CARNE MOLIDA EN FORMA DE HABURGUESA	TORTILLA DE HUEVO	AREPA RELLENA (Pollo y queso)	CARNE DE CERDO EN JULIANAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	PALITOS DE YUCA	AREPA DE MAIZ CON QUESO ASADA/FRITA	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO		PAPA EN CASQUITOS (Frita) (Única o cero)
FRUTA		BANANO	MANZANA	-	-

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

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

- **Intercambios CPS Urbano y rural**

No de menú: 10
Intercambio solicitado; Entregar bebida de avena sabor vainilla por avena sabor arequipe.
Motivo; el proveedor Tropical Frress no cuenta actualmente con producción ni inventario para despacho de avena sabor arequipe.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42440

- **Modalidad Ración Industrializada – RI**

COMPONENTES	MENÚ NO. 6 LUNES 08 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 7 MARTES 09 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 9 MIÉRCOLES 10 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 8 JUEVES 11 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 10 VIERNES 12 DE SEPTIEMBRE
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	BEBIDA CON LECHE UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	BEBIDA LÁCTEA ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	BEBIDA CON LECHE ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA
CEREAL ACOMPAÑANTE	CHOCOTORTICA	PALITO DE QUESO	ROSCON CON AREQUIPE	MUFFIN DE AMAPOLA	GALLETA CHOCOLATE
FRUTAS			BANANO, CRUDO	MANDARINA CRUDA	MANZANA COMÚN CRUDA
POSTRE	GELATINA DE PATA	AREQUIPE			

- **Solicitud de intercambios modalidad Ración Industrializada**

N° de menú: 07
Intercambio solicitado; Entregar **Arequipe** por leche condensada
Motivo intercambio: Para esta semana No (30) el proveedor RICOLAC no cuenta con producción ni stock de inventario de leche condensada para despacho, debido a agotamiento de empaque de este producto, se despachó por parte del proveedor arequipe, el proveedor se compromete a realizar la entrega de leche condensada la próxima semana para entregar en la operación correspondiente a la semana 32 por intercambio con el arequipe. *(Se adjunta carta de proveedor)*

N° de menú: 09
Intercambio solicitado; Entregar **Banano** por mango.
Motivo intercambio: Actualmente no se presenta cosecha de mango, se solicita intercambio por frutas según sus cosechas y disponibilidad en los gramajes, calidad y especificaciones técnicas requeridas por el programa.

- **Solicitud de arrastres modalidad Ración industrializada**
-

Teniendo en cuenta el intercambio solicitado de entregar banano por mango, y de acuerdo a la naturaleza misma de cada fruta y su proceso de maduración se requiere entregar el primer día ciclo de frutas; el banano, ya que la mandarina y manzana cuentan con mayor vida útil y tiempo de conservación en óptimas condiciones de calidad, por lo tanto, se hace **arrastre del menú 09 para el día miércoles 10 de septiembre de 2025.**

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42441

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

COMPONENTES	MENÚ NO. 6 LUNES 08 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 7 MARTES 09 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 8 MIÉRCOLES 10 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 9 JUEVES 11 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 10 VIERNES 12 DE SEPTIEMBRE
BEBIDA (LÁCTEOS)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	LECHE LÍQUIDA ENTERA (UAT/UHT) LARGA VIDA ENTERA SABOR CHOCOLATE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	BEBIDA CON LECHE UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	BEBIDA CON LECHE UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA
ALIMENTO PROTEÍCO	FLAUTA DE QUESO Y PIÑA		-	EMPANADA CRIOLLA DE MAÍZ (POLLO, MAÍZ Y QUESO)	AREPA RELLENA DE HUEVO REVUELTO
CEREAL ACOMPAÑANTE		AREPA DE MAÍZ CON QUESO	TORTA DE ZANAHORIA		
FRUTA		BANANO	MANZANA	-	-

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

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42442

N° de menú: 07
Intercambio solicitado; Entregar **Arequipe** por leche condensada
Motivo intercambio: Para esta semana No (30) el proveedor RICOLAC no cuenta con producción ni stock de inventario de leche condensada para despacho, debido a agotamiento de empaque de este producto, se despachó por parte del proveedor arequipe, el proveedor se compromete a realizar la entrega de leche condensada la próxima semana para entregar en la operación correspondiente a la semana 32 por intercambio con el arequipe. *(Se adjunta carta de proveedor)*

Se adjunta nuevo oficio con intercambio mencionado:
[Quoted text hidden]
[Quoted text hidden]

2 attachments

Oficio Final Ciclo de menús, intercambios SEMANA 30 (08 AL 12 DE SEPTIEMBRE).pdf
249K

Oficio Super Final Ciclo de menús, intercambios SEMANA 30 (08 AL 12 DE SEPTIEMBRE).pdf
263K

Lyda Florez <lyflorez1@gmail.com> Wed, Sep 3, 2025 at 4:41 PM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Floridablanca – Santander, tres (3) de Septiembre de 2025

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 30 (08 al 12 de septiembre de 2025)

Cordial Saludo;

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

Conforme a lo anterior y una vez verificado el documento presentado por el operador se da por da por APROBADO los intercambios solicitados de menús para la modalidad de Ración Preparada en sitio JM/JT y Ración Industrializada, modalidades que actualmente presta el servicio la ETC para la semana de ejecución 30, conforme a lo descrito en su solicitud allegada el 3 de Septiembre de 2025; para posteriormente ser publicado en todas las Instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca donde se aplique el programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025.

[Quoted text hidden]

42443

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

Ciclos de menús, solicitud de intercambios y/o arrastres semana 31 (del 15 al 19 de septiembre de 2025)

2 messages

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Wed, Sep 10, 2025 at 4:16 PM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>
Cc: Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>, sandora5@gmail.com, CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>
Bcc: lyflorez1@gmail.com

Floridablanca 10 de septiembre de 2025.

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y/o arrastres semana 31 (del 15 al 19 de septiembre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios y/o arrastres generales presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 31 del 15 al 19 de septiembre de 2025** en cada uno de las modalidades de atención como se detallamos en el oficio adjunto;

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Oficio Final Ciclo de menús, intercambios SEMANA 31 (15 AL 19 DE SEPTIEMBRE).pdf
244K

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co> Thu, Sep 11, 2025 at 2:29 PM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

---------- Forwarded message ---------
De: **LYDA FLOREZ** <lyroflopa@gmail.com>
Date: jue, 11 sept 2025 a la(s) 2:10 p.m.
Subject: Re: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y/o arrastres semana 31 (del 15 al 19 de septiembre de 2025)
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Floridablanca – Santander, once (11) de Septiembre de 2025

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y/o arrastres semana 31 (del 15 al 19 de septiembre de 2025)

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA 42444

Floridablanca 10 de septiembre de 2025.

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y/o arrastres semana 31 (del 15 al 19 de septiembre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios y/o arrastres generales presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 31 del 15 al 19 de septiembre de 2025** en cada uno de las modalidades de atención como se detalla a continuación;

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

COMPONENTES	MENÚ No. 11 Lunes 15 de septiembre	MENÚ No. 12 Martes 16 de septiembre	MENÚ No. 13 Miércoles 17 de septiembre	MENÚ No. 14 Jueves 18 de septiembre	MENÚ No. 15 Viernes 19 de septiembre
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO GUISADO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	ALBONDIGAS DE CARNE	HUEVOS PERICOS*	CUADRITOS DE POLLO APANADO
LEGUMINOSAS SECAS	-	FRIJOLES GUISADOS	-	LENTEJAS GUISADAS	-
CEREAL	MACARRONES EN SALSA ROJA Y QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ PALITO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA EN CASQUITOS (papa Única) (Frita)	TAJADAS DE PLATANO (Frito)	CHIPS DE PLATANO (Frito)	AREPA DE MAIZ (Asada/frita)	PURE DE PAPA (Pastusa)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA TRICOLOR (lechuga, mango, zanahoria) (Vinagreta de maracuyá)	RODAJAS DE PEPINO AL CILANTRO (Limón)	ENSALADA TROPICAL (zanahoria, repollo, piña, uva, y queso) (Aderezo de leche)	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE EN RODAJAS (Cilantro y limón)	PIQUE (Tomate, Cebolla cabezona, huevo) (Citonette de cilinatro)
FRUTA	JUGO DE GUAYABA	MANDARINADA	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE FRESA EN LECHE
LÁCTEO	EN EL CEREAL	-	EN VERDURA	-	EN EL JUGO

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA 42445

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

COMPONENTES	MENÚ No. 11 Lunes 15 de septiembre	MENÚ No. 12 Martes 16 de septiembre	MENÚ No. 13 Miércoles 17 de septiembre	MENÚ No. 14 Jueves 18 de septiembre	MENÚ No. 15 Viernes 19 de septiembre
BEBIDA (LÁCTEOS)	FRUTI COLADA DE GUAYABA	BEBIDA DE AVENA FRESA	SORBETE DE MANGO	JUGO DE MORA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA
ALIMENTO PROTEÍCO	-	-	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA (Pan tajado)	PECHUGA EN SALSA DE QUESO	HUEVO PERICO
CEREAL ACOMPAÑANTE	DEDITOS DE MAIZ (Yuca y queso)	CROQUETAS DE TRIGO CON AHUYAMA	-	PAPA A LA FRANCESA	AREPA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	MANDARINA	BANANO	-	-	-

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

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

COMPONENTES	MENÚ No. 11 Lunes 15 de septiembre	MENÚ No. 12 Martes 16 de septiembre	MENÚ No. 13 Miércoles 17 de septiembre	MENÚ No. 14 Jueves 18 de septiembre	MENÚ No. 15 Viernes 19 de septiembre
BEBIDA (LÁCTEOS)	FRUTI COLADA DE GUAYABA	BEBIDA DE AVENA FRESA	SORBETE DE MANGO	JUGO DE MORA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO DESMECHADO*	PORCIÓN DE QUESO*	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA (Pan tajado)	PECHUGA EN SALSA DE QUESO	HUEVO PERICO
CEREAL ACOMPAÑANTE	DEDITOS DE MAIZ (Yuca y queso)	CROQUETAS DE TRIGO CON AHUYAMA	-	PAPA A LA PRANCESA	AREPA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	MANDARINA	BANANO	-	-	-

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42446

- **Modalidad ración industrializada (RI)**

COMPONENTES	MENÚ No. 11 Lunes 15 de septiembre	MENÚ No. 12 Martes 16 de septiembre	MENÚ No. 14 Miércoles 17 de septiembre	MENÚ No. 13 Jueves 18 de septiembre	MENÚ No. 15 Viernes 19 de septiembre
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	BEBIDA CON LECHE ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	BEBIDA LÁCTEA ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA UHT LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	BEBIDA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) CON CHOCOLATE
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN CON QUESO	MUFFIN AREQUIPE	GALLETA COMBINADA	BROWNIE	BESITOS
FRUTAS			DURAZNO	BANANO	MANZANA, CRUDO
POSTRE	BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO CON MANJAR BLANCO ROLLITOS	BARRA DE CEREAL			

- **Solicitud de Arrastre Ración industrializada**

Se hace arrastre del menú No 14 para el día miércoles 17 de septiembre con el fin de entregar el primer día de frutas, la fruta Durazno, ya que debido a su naturaleza propia es mas perecedero que la fruta banano y manzana y de esta manera evitar afectación en la calidad de la misma.

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

COMPONENTES	MENÚ No. 11 Lunes 15 de septiembre	MENÚ No. 12 Martes 16 de septiembre	MENÚ No. 13 Miércoles 17 de septiembre	MENÚ No. 14 Jueves 18 de septiembre	MENÚ No. 15 Viernes 19 de septiembre
BEBIDA (LÁCTEOS)	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	BEBIDA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) CON CHOCOLATE
ALIMENTO PROTEÍCO	HAMBURGUESA SENCILLA		-	FLAUTA DE POLLO	EMPANADA DE HUEVO Y ARROZ
CEREAL ACOMPAÑANTE		CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	DEDITOS DE MAIZ, YUCA Y QUESO		
FRUTA	-	BANANO	MANDARINA		

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

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

4244

Cordial Saludo;

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

Conforme a lo anterior y una vez verificado el documento presentado por el operador se da por da por ENTERADA los arrastres solicitados de menús para la modalidad de Ración Industrializada, modalidades que actualmente presta el servicio la ETC para la semana de ejecución 31, conforme a lo descrito en su solicitud allegada el 11 de Septiembre de 2025; para posteriormente ser publicado en todas las Instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca donde se aplique el programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025.

El jue, 11 sept 2025 a la(s) 12:11 p.m., PAE Floridablanca (paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co) escribió:
[Quoted text hidden]
--

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

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

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

--

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

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

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

42446

Gmail

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 32 (22 al 26 de septiembre de 2025)

2 messages

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Wed, Sep 17, 2025 at 3:08 PM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>
Cc: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>, sandora5@gmail.com
Bcc: Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>, lyflorez1@gmail.com

Floridablanca 17 de septiembre de 2025.

Doctor

DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS

Secretario de Educación – Supervisor del contrato

ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE

Municipio de Floridablanca

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 32 (22 al 26 de septiembre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 32 (del 22 al 26 de septiembre de 2025)** cada una de las modalidades de atención como detallamos en el oficio adjunto.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO

REPRESENTANTE LEGAL

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OFICIO FINAL CON INTERCAMBIOS CICLO E INTERCAMBIOS SEMANA 32 (22 AL 26 DE SEPTEIEBRE).pdf
287K

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co> Thu, Sep 18, 2025 at 3:07 PM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42449

Floridablanca 17 de septiembre de 2025.

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 32 (22 al 26 de septiembre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 32 (del 22 al 26 de septiembre de 2025)** cada una de las modalidades de atención como se detalla a continuación;

- MODALIDAD ALMUERZO PREPARADO EN SITIO (APS)

COMPONENTES	MENÚ NO. 16 LUNES 22 DE SEPTIEMBRE	MARTES 23 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 24 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 19 JUEVES 25 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 20 VIERNES 26 DE SEPTIEMBRE
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN TIRITAS A LA CRIOLLA	No clases por foro educativo municipal.	HUEVO EN TORTILLA*	CROCANTES DE CERDO EN SALSA DE FRUTA	PECHUGA DESMECHADA
LEGUMINOSAS SECAS	-		LENTEGA GUISADA	GARBANZO GUISADOS	-
CEREAL	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ESPAGUETIS EN SALSA DORADA CON QUESO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MONEDAS DE PLATANO (Fritas)		FRITA DE TRIGO	PURE DE PAPA	PAPA FRITA (Papa única)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO Y AHUYAMA CARAMELIZADA (Vinagreta de maracuyá)		ENSALADA FRESCA (Repollo, zanahoria, tomate, (Citonette de naranja)	ENSALADA TRADICIONAL (Tomate, cebolla cabezona y pepino) (Vinagreta de mango))	RODAJAS DE TOMATE Y PEPINO (Limón)
FRUTA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE		JUGO TROPICAL	LIMONADA	JUGO DE MANGO
LÁCTEO	EN EL JUGO		-	-	EN EL CEREAL

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
42450

- **Solicitud de intercambios Modalidad Almuerzo Preparado en Sitio.**

N° De menú: 20
Intercambio solicitado: Entregar espaguetis por macarrón
Motivo del intercambio; La empresa gavassa S.A manifiesta no contar con empaque para producto macarrón, por agotamiento del mismo, cuenta con disponibilidad de despacho de espaguetis.

No se presentaron más intercambios ni arrastre generales en esta modalidad.

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

COMPONENTES	MENÚ NO. 16 LUNES 22 DE SEPTIEMBRE	MARTES 23 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 24 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 19 JUEVES 25 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 20 VIERNES 26 DE SEPTIEMBRE
BEBIDA (LÁCTEOS)	SORBETE DE MANGO EN LECHE	No clases por foro educativo municipal.	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	BATIDO DE FRESA CON LECHE	NARANJADA
ALIMENTO PROTEÍCO	-		AREPA RELLENA DE CARNE MOLIDA	PECHUGA APANADA	EMPAREDADO DE HUEVO Y QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE TRIGO ASADA		-	PURE DE PAPA	-
FRUTA	MANZANA		-	-	-

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

COMPONENTES	MENÚ NO. 16 LUNES 22 DE SEPTIEMBRE	MARTES 23 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 24 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 19 JUEVES 25 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 20 VIERNES 26 DE SEPTIEMBRE
BEBIDA (LÁCTEOS)	SORBETE DE MANGO EN LECHE	No clases por foro educativo municipal.	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	BATIDO DE FRESA CON LECHE	NARANJADA
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN SALSA *		AREPA RELLENA DE CARNE MOLIDA	PECHUGA APANADA	EMPAREDADO DE HUEVO Y QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE TRIGO ASADA		-	PURE DE PAPA	-
FRUTA	MANZANA		-	-	-

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42451

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

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

- **MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO AM/PM ZONA RURAL CON HORARIO AJUSTADO SOLO GRADOS DE PRIMARIA (Sedes Casiano alto, Sede altos de mantilla, sede Helechales, sede los cauchos).**
-

COMPONENTES	MENÚ NO. 16 LUNES 22 DE SEPTIEMBRE	MARTES 23 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 24 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 19 JUEVES 25 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 20 VIERNES 26 DE SEPTIEMBRE
BEBIDA (LÁCTEOS)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	No clases por foro educativo municipal.	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	BATIDO DE FRESA CON LECHE	NARANJADA
ALIMENTO PROTEÍCO	-		AREPA RELLENA DE CARNE MOLIDA	PECHUGA APANADA	EMPAREDADO DE HUEVO Y QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	MUFFIN CHOCO BANANO		-	PURE DE PAPA	-
FRUTA /DULCE	CHOCOLATINA		-	-	-

Para las sedes Casiano alto, altos de mantilla, helechales y cauchos del colegio Ecológico de Floridablanca, se atiende los días lunes de cada semana con ración industrializada por estudio en casa teniendo en cuenta el ajuste y nuevos horarios académicos aplicados solamente para los estudiantes de primaria. Soportado en comunicado interno No 45 de 03 de septiembre de 2025 por parte de la institución educativa.

Se hace claridad que este ajuste en horarios y ciclo de menús solo aplica par estudiantes de primaria de grado 0° a 5°, los grados de media y complementaria de 6° a 11° seguirán con normalidad en sus jornadas académicas y atención 100 % en la preparación de Complemento preparado en sitio durante toda los días de la semana.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42452

- MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

MENÚ NO. 16 LUNES 22 DE SEPTIEMBRE	MARTES 23 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 24 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 19 JUEVES 25 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 20 VIERNES 26 DE SEPTIEMBRE
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	No clases por foro educativo municipal.	BEBIDA CON LECHE ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	BEBIDA LÁCTEA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	BEBIDA CON LECHE ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA
MUFFIN CHOCO BANANO		ROSCON CON BOCADILLO	PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE	GALLETA CHISP DE CHOCOLATE (Mini)
		BANANO, CRUDO	PERA, CRUDA	MANZANA, CRUDA
CHOCOLATINA				

Solicitud de intercambios y arrastres Modalidad Complemento Ración industrializada

No de menú: 18
Intercambio solicitado: Entregar Roscón con bocadillo por galleta rizada
Motivo del intercambio: El proveedor autorizado para producción de la galleta rizada no puede realizar la producción de las mismas para esta semana de ejecución debido a falla y mantenimiento del equipo que produce este tipo de galletas, el roscón con bocadillo cuenta con una mayor aceptabilidad de consumo y preferencias por los beneficiarios del programa.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42453

- MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (CCT)

MENÚ NO. 16 LUNES 22 DE SEPTIEMBRE	MARTES 23 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 24 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 19 JUEVES 25 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 20 VIERNES 26 DE SEPTIEMBRE
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	No clases por foro educativo municipal.	LECHE LIQUIDA ENTERA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	BEBIDA CON LECHE TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA
FLAUTA DE CARNE MOLIDA Y ARROZ			EMPANADA DE POLLO	AREPA DE MAIZ RELLENA DE HUEVO Y QUESO
		MANTECADA		
		MANZANA		-

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

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42454

---------- Mensaje reenviado ---------
De: **LYDA FLOREZ** <lyroflopa@gmail.com>
Fecha: El jue, 18 sep. 2025 a la(s) 12:14 p.m.
Asunto: Re: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 32 (22 al 26 de septiembre de 2025)
Para: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Floridablanca – Santander, dieciocho (18) de Septiembre de 2025

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 32 (22 al 26 de septiembre de 2025)

Cordial Saludo;

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

Conforme a lo anterior y una vez verificado el documento presentado por el operador se da por da por AUTORIZADO los intercambios de menús solicitados para la modalidad de Ración Industrializada, Modalidad Almuerzo y modalidad jornada mañana/ jornada tarde preparado en sitio, modalidades que actualmente presta el servicio la ETC para la semana de ejecución 32, conforme a lo descrito en su solicitud allegada el 17 de Septiembre de 2025; para posteriormente ser publicado en todas las Instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca donde se aplique el programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025.

El jue, 18 sept 2025 a la(s) 6:15 a.m., PAE Floridablanca (paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co) escribió:
[Quoted text hidden]
--

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

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

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

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

41455

Floridablanca 27 de agosto de 2025

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

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

Asunto: Ciclos de menús atender semana 29 (01 al 05 de septiembre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender correspondiente a la **semana 29 (01 al 05 de septiembre de 2025**) en cada uno de las modalidades de atención como se detalla a continuación;

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

MENÚ NO. 1 LUNES 01 DESEPTIEMBRE	MENÚ NO. 2 MARTES 02 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 3 MIÉRCOLES 03 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 4 JUEVES 04 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 5 VIERNES 05 DE SEPTIEMBRE
CARNE ROPA VIEJA (carne desmechada con maíz)	HUEVOS REVUELTOS*	CUADRITOS DE PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	CARNE MOLIDA	POLLO APANADO
-	LENTEJAS GUISADAS	-	FRIJOLES GUISADOS	-
ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	MACARRON EN SALSA ROJA Y QUESO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ DE PALITO
PLATANO FRITO (Según maduración)	AREPA DE MAIZ (Asada/frita)	PAPA EN CASQUITOS (Para cero o única Fritas)	MADURO CON QUESO (Cocido)	PAPA EN SALSA BECHAMEL (papa pastusa Cocida)
ENSALADA AMERICANA (Repollo. Zanahoria, piña, uva, queso) (Aderezo de leche)	ENSALADA FRESCA (repollo; pepino, tomate, cebolla) (Vinagreta de maracuyá)	ENSALADA DE PEPINO, MANZANA Y MANGO (Limón, sal y pimienta)	TOMATE EN CASQUITOS	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE (Limón y cilantro)
JUGO DE MORA	NARANJADA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	LIMONADA
LACTEO EN LA VERDURA	-	LACTEO EN EL CEREAL	LACTEO EN EL TUBERCULO	-

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

42456

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

MENÚ NO. 1 LUNES 01 DESEPTIEMBRE	MENÚ NO. 2 MARTES 02 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 3 MIÉRCOLES 03 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 4 JUEVES 04 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 5 VIERNES 05 DE SEPTIEMBRE
AVENA CON LECHE CON CANELA	CASPIROLETA DE GALLETA	BEBIDA ACHOCOLATADA	JUGO TROPICAL	BATIDO DE FRESA CON LECHE
-	-	HUEVO PERICO	SANDWICH DE POLLO CON QUESO	AREPA ROPA VIEJA (Carne desmechada)
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	ROSQUITAS DE MAIZ	CROQUETAS DE PLATANO MADURO	-	-
PERA	BANANO	-	-	-

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

MENÚ NO. 1 LUNES 01 DESEPTIEMBRE	MENÚ NO. 2 MARTES 02 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 3 MIÉRCOLES 03 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 4 JUEVES 04 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 5 VIERNES 05 DE SEPTIEMBRE
AVENA CON LECHE CON CANELA	CASPIROLETA DE GALLETA	BEBIDA ACHOCOLATADA	JUGO TROPICAL	BATIDO DE FRESA CON LECHE
POLLO EN TIRITAS GUISADO	QUESO EN PORCIÓN	HUEVO PERICO	SANDWICH DE POLLO CON QUESO	AREPA ROPA VIEJA (Carne desmechada)
FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	ROSQUITAS DE MAIZ	CROQUETAS DE PLATANO MADURO	-	-
PERA	BANANO	-	-	-

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

4245

- **Modalidad ración industrializada (RI)**

MENÚ NO. 1 LUNES 01 DESEPTIEMBRE	MENÚ NO. 2 MARTES 02 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 3 MIÉRCOLES 03 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 4 JUEVES 04 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 5 VIERNES 05 DE SEPTIEMBRE
Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) larga vida variedad fresa	Leche liquida saborizada (UHT) ultra alta temperatura larga vida sabor chocolate	Bebida láctea temperatura UAT (UHT) larga vida a base de yogurt	Bebida con leche UAT (UHT) larga vida entera con avena y canela	Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida entera
Pan Maíz	Muffin sabor naranja	Mantecada	Rosquitas	Cuca
		Banano común, crudo	Mandarina, crudo	Manzana. Cruda
Cocadita de leche	Granola con coco y pasas			

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

- Modalidad comida caliente transportada (CCT)

MENÚ NO. 1 LUNES 01 DESEPTIEMBRE	MENÚ NO. 2 MARTES 02 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 3 MIÉRCOLES 03 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 4 JUEVES 04 DE SEPTIEMBRE	MENÚ NO. 5 VIERNES 05 DE SEPTIEMBRE
Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) temperatura larga vida variedad fresa	Leche liquida entera (UAT/UHT) larga vida entera	Bebida láctea UAT (UHT) larga vida a base de yogurt	Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT larga vida variedad vainilla	Bebida con leche UAT (UHT) larga vida entera con avena y canela
SANDWICH DE POLLO	-	-	AREPA ROPA VIEJA (carne desmechada, maiz)	PAPA RELLENA DE HUEVO
	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	ROSQUITAS DE MAIZ CON QUESO		
	PERA	BANANO		-

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

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

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

ANEXO 62

Consorcio Somos Florida

SISBEN					
#	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EXPEDIDA EN	NOMBRE	DIRECCION	PUNTAJE DE SISBEN
1	63500579	BUCARAMANGA	ARELIS PRADA	CRA 13 # 59-11 FLORIDABLANCA	B2
2	1095802865	FLORIDABLANCA	CINDI CAROLINA RIVERA CASTILLO	CALLE 10 n 11-33 FLORIDABLANCA	A2
3	1095792892	FLORIDABLANCA	LEIDY LILIANA RICO CALDERON	VEREDA GUAYANAS	A3
4	63498827	BUCARAMANGA	MARISOL MORENO VEGA	CLLA 112 # 35 - 48- FLORIDABLANCA	A5
5	63447310	FLORIDABLANCA	BRICEIDA CARVAJAL BAUTISTA	CRA 15 B # 57-31- FLORIDABLANCA	A2
6	49696966	AGUSTIN CODAZZI	GLADYS ASTRID JIMENEZ DIAZ	CRA 5 A E # 27 A 46- FLORIDABLANCA	B4
7	63356516	BUCARAMANGA	LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA	CALLE 4 #12-110- FLORIDABLANCA	A3
8	37745949	BUCARAMANGA	SHIRLEY JAZMIN SANTAMARIA HERNANDEZ	CRA 55 MZA 3 CASA 11 - FLORIDABLANCA	B6
9	1108758623	TOLUVIEJO	LUZ MERY AGUIRRE SOLIPA	CLL 28 #5-17-LAGOS 3	A1
10	1098637372	BUCARAMANGA	ALINA YIZETH MARTINEZ CACERES	CALLE 110 # 36-22 FLORIDABLANCA	A2
11	30874353	RIO VIEJO	ALIX MARIA CAMAÑO BELTRAN	CRA 35 -111-2 FLORIDABLANCA	A2
12	1098797489	BUCARAMANGA	ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS	KM 16 VIA CUCUTA	A2
13	63465094	BARRANCABERMEJA	SANDRA PATRICIA NAVARRO LEON	CRA 17 A # 5610 FLORIDABLANCA	B5

42460

CARTA DE INTENCIÓN DE PERSONAL
INCENTIVO DE GRUPOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN

Floridablanca, septiembre de 2025

Señores
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA
Oficina de Contratación
Secretaría de Educación Municipal
Ciudad

Referencia: Proceso de Contratación Número FLO-CONT-LP-002-2024 cuyo objeto es: "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."

Proponente: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

El suscrito, SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO, identificado con c.c. 91.294.543 de Bucaramanga, obrando en mi calidad de Representante Legal del CONSORCIO SOMOS FLORIDA, con el propósito de incentivar la vinculación de población de especial protección por condición de pobreza, ofrezco, como manipulador de alimentos a personas residentes en el Municipio de Floridablanca y que se encuentren inscritos en SISBEN CATEGORÍAS A o B.

Para acreditar el presente criterio, allego CARTA DE INTENCIÓN firmada por la persona que va a integrar el equipo de trabajo bajo este requisito, y el soporte de inscripción en SISBEN categorías A o B, así:

Nombre: LUZ MERY AGUIRRE SOLIPA
Identificación: 1108758623
Expedida en: TOLUVIEJO
Para el cargo de: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Dirección y Municipio de residencia: CLL 28 #5-17-FLORIDABLANCA
Categoría SISBEN: A2

CARTA DE INTENCIÓN

Yo, LUZ MERY AGUIRRE SOLIPA identificada con c.c. 1108758623 manifiesto que dentro del contrato de suministro No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 el único proponente autorizado para presentar mis datos personales contenidos en mi hoja de vida y los documentos soporte es el CONSORCIO SOMOS FLORIDA, por ende, no autorizo a ninguna otra empresa, sociedad, fundación o proponente plural para presentar mi hoja de vida, por lo cual una manifestación contraria a lo aquí estipulado deberá tomarse como FALSA y no tendrá validez, por lo cual firmo y huella en original.

Atentamente:

Por el Proponente:

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
c.c. 91.294.543 de Bucaramanga
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Por el postulado:



Luzmery Aguirre S.
Nombre: Luzmery Aguirre Solipa
c.c. 1108758623

42461

Sisbén
Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales

Registro válido

Fecha de consulta: 07/10/2025

Ficha: 68276075566800000123

A2

Pobreza extrema

DATOS PERSONALES

Nombres: LUZ MERY

Apellidos: AGUIRRE SOLIPA

Tipo de documento: Cédula de ciudadanía

Número de documento: 1108758623

Municipio: Floridablanca

Departamento: Santander

INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA

Encuesta vigente: 17/12/2019

Última actualización ciudadano: 17/12/2019

Última actualización via registros administrativos: 25/11/2023

***Si encuentra alguna inconsistencia o desea actualizar su información por favor acérquese a la oficina del Sisbén del municipio donde reside actualmente**

Contacto Oficina SISBEN

Nombre administrador: JUAN CARLOS GOMEZ DURAN

Dirección: Transversal 29 No 5 - 33 Lagos III

Teléfono: 3699278

Correo Electrónico: sisben@floridablanca.gov.co

¡Hemos actualizado tu información! Este proceso se realiza en los siguientes casos:

1. Por validación de información en otros registros administrativos.
2. Cuando exista nueva información reportada por Registro Social de Hogares (RSH) en fechas superiores a la última actualización de tu encuesta.

Para actualizar tu ficha utilizamos información de las siguientes entidades:

- DPS - Departamento para la prosperidad social
- MinEducación - Ministerio de Educación
- ICFES - Instituto Colombiano para la Evaluación de la Educación
- ICETEX

42462

- Minsalud - Ministerio de Salud
- RNEC - Registraduría Nacional del Estado Civil
- Migración Colombia

- ADRES - Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud
- ANT - Agencia Nacional de Tierras
- FINAGRO - Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario
- ICBF - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
- UARIV - Unidad para las Víctimas
- DNP- Departamento Nacional de Planeación

* Actualización según literal D del Artículo 4 de la Ley 1581 de 2012, y el Artículo 22 del Decreto 1377 de 2013.

ANEXO 63

Consorcio Somos Florida

42464

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

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

1465

ANEXO 64

Consorcio Somos Florida

72466

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	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CARGO
1	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	C.C	63448968	MARIA CRISTINA CALDERON CABALLERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	C.C	63448443	OLGA LUCIA CALDERON CABALLERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO BAJO - B	C.C	63557720	ANDREA MANOSALVA COLORADO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	C.C	1095823203	ANGI KATERINE URIBE VELANDIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
5	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	C.C	1102362248	AZUCENA URIBE VELANDIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6	COLEGIO ECOLOGICO	JUDIA - D	C.C	1095802048	YOLANDA RINCON RAMIREZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
7	COLEGIO ECOLOGICO	GUAYANAS - E	C.C	1095792892	LEIDY LILIANA RICO CALDERON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
8	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES-F	C.C	63448332	BLANCA LUCIA ANAYA MARTINEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
9	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES-F	C.C	1095842112	NURI LANDAZABAL TAMI	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
10	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	C.C	63445137	ADRIANA GUTIERREZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
11	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	C.C	1095829735	LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO	1/09/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
12	COLEGIO ECOLOGICO	PALMERAS -I	C.C	63451622	YOJANA CARRILLO CARDENAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
13	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	1003042750	INES PAOLA GARAY SEPULVEDA	9/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
14	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	1065983010	WINDY VANESSA CHOPERENA DOMINGUEZ	7/08/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
15	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	CC	1095798592	YULY ANDREA RUEDA MANTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
16	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	C.C	63543505	MARGARITA CABALLERO NIÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
17	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	C.C	63453603	YASMERY SANTAMARIA HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
18	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	32706047	ANA DEDIOS MENESES MUÑOZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	1108758623	LUZ MERY AGUIRRE SOLIPA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
20	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	63254858	YANITH MORALES TOLOSA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
21	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN - A Y INSTITUTO VILLALUZ - D	C.C	1127657179	HILVA VICTORIA TAMI BAUTISTA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
22	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN - A Y INSTITUTO VILLALUZ - D	C.C	63351118	YOLANDA CARREÑO TRIANA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
23	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VERICUTE -E	C.C	1004857444	CARMEN EMILCE ROPERO GARCIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
24	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN -A	C.C	63516638	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
25	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	C.C	1098640604	LUISA JULIET PICO CAMACHO	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
26	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	C.C	1005151887	DANIEL FELIPE HERNANDEZ JAIMES	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
27	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37843671	BRICEIDA MEDINA CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37754401	MILIS YOLIMA GARCIA CAMPOS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
29	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	63450314	MARIA ANGELICA JAIMES NIÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
30	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37547126	LUZ MARINA MEDINA CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
31	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37745949	SHIRLEY JAZMIN SANTAMARIA HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
32	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	1095806720	SYLVIA ORTIZ VILLALOBOS	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
33	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	1095798437	ANDRES SANTIAGO ORDOÑEZ CARRILLO	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
34	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ - B	C.C	63355938	BELKIS CONSUELO MANTILLA CORNEJO	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
35	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1098638785	DEISY MILAY TRUJILLO GOMEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
36	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1095802865	CINDI CAROLINA RIVERA CASTILLO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
37	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1095805097	JOHANA ANDREA SANABRIA RIOS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

38	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	37330220	ROSALBA SANTIAGO TORO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
39	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	30874353	ALIX MARIA CAMAÑO BELTRAN	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
40	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	1098637372	ALINA YIZETH MARTINEZ CACERES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
41	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	1098658980	MARIA ALEJANDRA DURAN	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
42	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	C.C	37842717	ISABEL ARAQUE RIVERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
43	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	C.C	60257876	MARIA INES ALVAREZ CONTRERAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
44	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1095807199	YULIETH ANDREA ANGARITA PEÑA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
45	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1067031892	ANGELA MARIA BAEZ DIAZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
46	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	63511284	MARIA VICTORIA PINTO	27/01/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
47	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	4187800	ALIXION JESUS COELIO VALLES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
48	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1098683219	KATERINE VARGAS HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
49	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	C.C	37618004	LIDA MAGALY FLOREZ MONTAÑA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
50	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	C.C	63523841	SANDRA MERCEDES CAÑAS ALFONSO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
51	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA -A	C.C	63561870	DIANA PAOLA GARCIA DURAN	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
52	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	MANUELA BELTRAN - B	C.C	63505576	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
53	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - C	C.C	1095829338	EMILY VANESSA AGUILAR CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
54	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - D	C.C	37929458	JACQUELINE CASTILLO CALA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
55	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	1098648115	GLADYS VARGAS MORENO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
56	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	60355618	EULALIA BRAVO JEREZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
57	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	37729676	RUBY YANIRA CARRILLO VARGAS	11/09/2025		
58	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	63450733	MARIA ISABEL CARREÑO	4/07/2025	4/09/2025	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
59	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	63356516	LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
60	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	DOMINGO SABIO - B	C.C	52664731	ANDREA CAROLINA CRISTIANO VALBUENA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
61	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	EL PROGRESO - C	C.C	63555685	PAOLA PIMENTEL GONZALEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
62	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63447310	BRICEIDA CARVAJAL BAUTISTA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
63	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63500579	ARELIS PRADA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
64	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63516638	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
65	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	C.C	1099544643	BERENICE LOZANO AVELLANEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
66	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	C.C	63465094	SANDRA PATRICIA NAVARRO LEON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
67	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ - A	C.C	63366565	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
68	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO CARACOLI - B	C.C	63366565	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
69	INSTITUTO RAFAEL POMBO	INSTITUTO RAFAEL POMBO - A	C.C	49667599	HEIDY YOHANA QUINTERO CRIADO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
70	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL - A	C.C	63505576	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
71	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	C.C	1095917100	JESSICA PAOLA PINILLA PABON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
72	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	C.C	1098632435	MAYRA ALEJANDRA CASTELLANOS MOSQUERA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
73	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	63547597	MARIA INES CACERES RICO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
74	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	1095821439	OMAR JESUS ORTIZ LUNA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
75	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	35354808	VIVIANA PATRICIA VELASCO CORDERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
76	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	63452233	ROSA HELENA DELGADO CAMAÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
77	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	1096218223	KELLY GERALDINE PARADA ROJAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
78	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	37556801	SANDRA JOHANNA MANTILLA CACUA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
79	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	PPT	6039411	MILEIDIS CAROLINA CARRERA MUÑOZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
80	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	63369975	MAGALI GUTIERREZ BASTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

42468

81	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	1095816929	DARLYN XIOMARA RODRIGUEZ ACOSTA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
82	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	1098701656	CLAUDIA PATRICIA BADILLO CALDERON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
83	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	28138826	OLIVA CALA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
84	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	1115722889	JENNY CAROLINA PAEZ LIZCANO	18/09/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
85	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	55225447	YULIS MARIA GUTIERREZ ANGULO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
86	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095917587	ERIKA LILIANA PINILLA PABON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
87	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095806756	LAURA TERESA RUEDA RINCON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
88	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095301816	SILVIA LILIANA BARCO QUIÑONES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
89	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1103712367	PAOLA PATRICIA GALVIS MAYORGA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
90	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1232888313	YINY YERLEY APARICIO SILVA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
91	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1095800849	CRISTAL ROSCIO ASCANIO DIAZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
92	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1095837091	FERNANDA ISABEL MARTINEZ CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
93	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	63557601	BRIYITH CAROLINA GARCIA VARGAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
94	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	63452106	NANCY MERCEDES VILLAMIZAR CONTRERAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
95	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1095828529	LAURA ALEJANDRA HERNANDEZ JAIMES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
96	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1095824294	CARIN PAOLA DIAZ DELGADO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
97	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1052572630	EDILCIA ISABEL GARCIA CANTILLO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
98	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	C.C	63498827	MARISOL MORENO VEGA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
99	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D		63447713	MARIA RAQUEL JAIMES RUIZ	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
100	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	C.C	1007791063	YENNY PAOLA SIERRA MEDINA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
101	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	37512386	LUZ STELLA BARRERA CASTRO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
102	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1098675427	JOSE LUIS ORELLANO SOLANO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
103	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1095791265	YURY ALEXANDRA CALDERON ALMEYDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
104	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1098634157	LILIANA ANDREA LOPEZ JAIMES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
105	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	1098827350	ANA LUZMAR ALARCON SANCHEZ	27/01/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	63551635	LEIDY VIVIANA ARGUELLO INFANTE	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
107	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO BELENCITO - C	C.C	37712130	YAZMIN LEON LIZARAZO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
108	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	C.C	1098828253	LUPE BEATRIZ BALLESTAS JIMENEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
109	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	C.C	1095806001	ANGELA VIVIANA GUERRERO GARCIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
110	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	C.C	1098756575	ANGIE PAOLA GARCIA MARTINEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
111	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	C.C	28152635	SANDRA MILENA ESTEVEZ CASTRO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGUA BLANCA-D	C.C	1098797489	ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
113	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ROSA BLANCA -E	C.C	1098633705	SONIA LUZ DOMINGUEZ VARGAS	15/08/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO BUENAVISTA- F	C.C	63353818	BERTHA MARIA FRANCO OLACHICA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	LA EMPRESA-H	C.C	1095816892	MAGALLY DELGADO MONROY	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	1095792440	CLAUDIA PATRICIA MENDOZA CARRILLO	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	28155783	YULIS TORO HERNANDEZ	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	PPT	6174899	CLEICY THAIS CHIRINOS FUENTES	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	63346038	ROSELIA DIAZ OROSTEGUI	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	1098774366	JENNIFER DAYANNA SIZA CALDERON	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
121	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	63554820	SILVIA JANET ARGUELLO ORTEGA	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

42469

ANEXO 65

Consorcio Somos Florida

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

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

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

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

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 01	MENU1
SEPTIEMBRE 02	MENU2
SEPTIEMBRE 03	MENU3
SEPTIEMBRE 04	MENU4
SEPTIEMBRE 05	MENU5
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.40	1.20	0.00	Kg	1.60	1,60	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Papa única	0.00	0.00	0.35	1.20	0.00	Kg	1.55	1,55	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Plátano maduro	0.00	0.00	0.33	1.30	0.00	Kg	1.63	1,63	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.57	1.90	0.00	Kg	2.47	2,47	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	1.44	5.76	0.00	Lb	8.00	8,00	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.40	1.44	0.00	Lb	2.00	2,00	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.10	0.34	0.00	Lb	1.00	1,00	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Maíz tierno	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Lb	0.06	0,06	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	0.22	0.77	0.00	125 g	1.00	1,00	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	0.72	2.88	0.00	250 g	4.00	4,00	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.03	0.10	0.00	Kg	0.13	0,13	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Mango	0.00	0.00	0.12	0.48	0.00	Kg	0.60	0,60	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Manzana	0.00	0.00	0.07	0.21	0.00	Kg	0.28	0,28	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Maracuya	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0,10	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Piña	0.00	0.00	0.11	0.33	0.00	Kg	0.44	0,44	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0,96	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	0.20	0.60	0.00	Kg	0.80	0,80	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0,96	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0,96	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Piña	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0,96	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	1.00	3.00	0.00	20 g	4.00	4,00	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.01	0.04	0.00	Kg	0.05	0,05	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Apio	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.06	0,06	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.16	0.56	0.00	Kg	0.71	0,71	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.09	0.30	0.00	Kg	0.39	0,39	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Cilantro	0.00	0.00	0.01	0.03	0.00	Kg	0.04	0,04	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.40	1.52	0.00	Kg	1.92	1,92	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Perejil	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.07	0,07	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.14	0.52	0.00	Kg	0.66	0,66	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.17	0.51	0.00	Kg	0.69	0,69	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Tomate	0.00	0.00	0.82	2.63	0.00	Kg	3.45	3,45	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.09	0.32	0.00	Kg	0.42	0,42	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.09	0.32	0.00	380 g	1.00	1,00	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Queso	0.00	0.00	0.30	0.90	0.00	Kg	1.20	1,20	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1,14	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1,14	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.74	2.77	0.00	Kg	3.51	3,51	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	4.24	12.71	0.00	55,6 g	17.00	17	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
	4.3 Granos	Frijol radical	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1,00	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Lenteja	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1,00	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.58	2.11	0.00	500 cc	3.00	3,00	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.06	0.19	0.00	125 g	1.00	1,00	✓	-	✓	—	✓	—		✓		0

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

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

4249

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.34	1.30	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	10 g	0.48	0.48	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Nuez Moscada	0.00	0.00	0.01	0.04	0.00	30 g	0.05	0.5	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.20	0.60	0.00	10 g	0.80	0.80	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	10 g	0.16	0.16	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	1000 ml	0.02	0.02	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Mila Pinzon B.
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

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

42472

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

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

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.38	1.28	0.00	Kg	1.65	1.65	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.40	1.38	0.00	Kg	1.78	1.78	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.47	1.60	0.00	Kg	2.07	2.07	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Yuca	0.00	0.00	0.10	0.38	0.00	Kg	0.48	0.48	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	1.44	5.76	0.00	Lb	8.00	8.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de maiz blanco	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.40	1.56	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.72	2.88	0.00	250 g	4.00	4.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.01	0.04	0.00	Kg	0.05	0.05	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.22	0.67	0.00	Kg	0.90	0.90	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Naranja	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0.10	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Piña	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.60	1.80	0.00	20 g	2.40	2.40	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.07	0.07	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.02	0.08	0.00	Kg	0.11	0.11	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.30	0.93	0.00	Kg	1.24	1.24	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.27	0.96	0.00	Kg	1.23	1.23	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.03	0.08	0.00	Kg	0.11	0.11	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.22	0.76	0.00	Kg	0.98	0.98	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.08	0.32	0.00	Kg	0.40	0.40	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.10	0.30	0.00	Kg	0.40	0.40	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.06	0.17	0.00	Kg	0.23	0.23	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.98	3.27	0.00	Kg	4.25	4.25	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.34	1.21	0.00	Kg	1.56	1.56	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.22	0.73	0.00	380 g	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.20	0.60	0.00	Kg	0.80	0.80	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	0.00	0.00	0.10	0.30	0.00	200 ml	0.40	0.40	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.74	2.77	0.00	Kg	3.51	3.51	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	4.00	12.00	0.00	55,6 g	16.00	16.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Frijol blanco	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Garbanzo	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.63	2.26	0.00	500 cc	3.00	3.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.19	0.48	0.00	125 g	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—		-	0

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

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

A2473

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.36	1.32	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.16	0.48	0.00	10 g	0.64	0.64	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.16	0.48	0.00	10 g	0.64	0.64	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.01	0.02	0.00	1000 ml	0.03	0.03	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedroza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ana Maria Pinzon B
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Camilo Pedroza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

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

4247A

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

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

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.30	1.45	0.00	Kg	1.76	1,76	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.40	1.53	0.00	Kg	1.93	1,93	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.77	3.26	0.00	Kg	4.03	4,03	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	1.44	5.76	0.00	Lb	8.00	8,00	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.40	1.44	0.00	Lb	2.00	2,00	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.08	0.29	0.00	500 g	1.00	1,00	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	0.13	0.48	0.00	125 g	1.00	1,00	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	0.72	2.88	0.00	250 g	4.00	4,00	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	Kg	0.16	0,16	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.24	0.60	0.00	Kg	0.84	0,84	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0,10	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.15	0.44	0.00	Kg	0.58	0,58	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0,96	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0,96	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0,96	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0,96	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0,96	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	1.00	4.80	0.00	20 g	5.80	5,80	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.00	0.00	0.02	0.13	0.00	Kg	0.15	0,15	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Ajo	0.00	0.00	0.01	0.04	0.00	Kg	0.06	0,06	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	Kg	0.02	0,02	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.19	0.75	0.00	Kg	0.94	0,94	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.20	0.66	0.00	Kg	0.86	0,86	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.01	0.03	0.00	Kg	0.04	0,04	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.11	0.33	0.00	Kg	0.44	0,44	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.48	2.24	0.00	Kg	2.72	2,72	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.01	0.04	0.00	Kg	0.05	0,05	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.05	0.20	0.00	Kg	0.25	0,25	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.09	0.29	0.00	Kg	0.38	0,38	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.58	2.03	0.00	Kg	2.60	2,60	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.24	0.85	0.00	Kg	1.08	1,08	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.17	0.57	0.00	380 g	1.00	1,00	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.20	0.60	0.00	Kg	0.80	0.80	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1,14	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1,14	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.74	2.77	0.00	Kg	3.51	3,51	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	4.81	14.42	0.00	55,6 g	20.00	20,00	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
	4.3 Granos	Frijol	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1,00	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1,00	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.61	2.18	0.00	500 cc	3.00	3,00	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.03	0.10	0.00	125 g	1.00	1,00	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.43	1.46	0.00	Lb	2.00	2,00	✓	-	✓	—	✓	—			✓	0

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

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

42475

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	10 g	0.16	0.16	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Paprika	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pimienta	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	10 g	0.16	0.16	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Sal	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Tomillo	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	10 g	0.48	0.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	1000 ml	0.02	0,02	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓		0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luz Mila Lonzano B.
FIRMA: Luz Marina Medina	**FIRMA:** Camilo Pedraza	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

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

42476

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

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

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.30	1.45	0.00	Kg	1.76	1,76	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Papa única	0.00	0.00	0.39	1.34	0.00	Kg	1.73	1.73	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Plátano verde	0.00	0.00	0.53	1.80	0.00	Kg	2.33	2.33	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.00	0.00	0.04	0.13	0.00	90 g	0.18	0.18	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Arroz blanco	0.00	0.00	1.08	4.32	0.00	Lb	6.00	6.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.51	1.56	0.00	Lb	3.00	3.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.72	2.88	0.00	250 g	4.00	4.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.06	0.06	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Limón	0.00	0.00	0.01	0.02	0.00	Kg	0.03	0.03	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Mango	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0.10	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Maracuya	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0.10	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Naranja	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0.10	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	0.20	0.60	0.00	Kg	0.80	0.80	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.00	0.00	0.08	0.31	0.00	Kg	0.38	0.38	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Ajo	0.00	0.00	0.01	0.02	0.00	Kg	0.03	0.03	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Apio	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.06	0.06	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.11	0.44	0.00	Kg	0.56	0.56	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.16	0.54	0.00	Kg	0.70	0.70	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.45	1.60	0.00	Kg	2.05	5	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Perejil	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.06	0.06	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pimentón	0.00	0.00	0.04	0.16	0.00	Kg	0.20	0.20	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.14	0.51	0.00	Kg	0.66	0.66	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Tomate	0.00	0.00	0.54	1.77	0.00	Kg	2.31	2.31	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Zanahoria	0.00	0.00	0.24	0.71	0.00	Kg	0.94	0.94	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.19	0.63	0.00	380 g	1.00	1	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Queso	0.00	0.00	0.10	0.30	0.00	Kg	0.40	0.40	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.74	2.77	0.00	Kg	3.51	3.51	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	4.40	13.67	0.00	55,6 g	19.00	19	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
	4.3 Granos	Garbanzo	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Lenteja	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.52	1.85	0.00	500 cc	3.00	3.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.19	0.58	0.00	125 g	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.32	1.06	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Panela	0.00	0.00	0.02	0.06	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Orégano molido	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Paprika	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	10 g	0.48	0.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pimienta	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	10 g	0.48	0.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○

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

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

4247

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.00	0.00	0.10	0.29	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.01	0.02	0.00	1000 ml	0.03	0.03	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Foro Educativo Municipal informado por ETC

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Olga Lucia Pizarro B.
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora FIRMA:

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

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

42430

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

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

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 29	MENU1
SEPTIEMBRE 30	MENU2
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA	ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0,00	0,00	0,40	1,20	0,00	Kg	1,60	1.60	✓	–	✓	—	–	—		✓		0
		Papa única	0,00	0,00	0,35	1,20	0,00	Kg	1,55	1,55	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Plátano maduro	0,00	0,00	0,33	1,30	0,00	Kg	1,63	1,63	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Plátano verde	0,00	0,00	0,57	1,90	0,00	Kg	2,47	2,47	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0,00	0,00	1,44	5,76	0,00	Lb	8,00	8,00	✓	✓	✓	—	✓	—		✓		0
		Harina de maíz blanco	0,00	0,00	0,40	1,44	0,00	Lb	2,00	2,00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Harina de trigo TP	0,00	0,00	0,10	0,34	0,00	Lb	1,00	1,00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Maíz tierno	0,00	0,00	0,02	0,05	0,00	Lb	0,06	0,06	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pasta Fideos x 125 g	0,00	0,00	0,22	0,77	0,00	125 g	1,00	1,00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pasta Macarrón x 250 g	0,00	0,00	0,72	2,88	0,00	250 g	4,00	4,00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0,00	0,00	0,03	0,10	0,00	Kg	0,13	0,13	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Mango	0,00	0,00	0,12	0,48	0,00	Kg	0,60	0,60	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Manzana	0,00	0,00	0,07	0,21	0,00	Kg	0,28	0,28	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Maracuya	0,00	0,00	0,02	0,07	0,00	Kg	0,10	0,10	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Piña	0,00	0,00	0,11	0,33	0,00	Kg	0,44	0,44	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Guayaba	0,00	0,00	0,24	0,72	0,00	Kg	0,96	0,96	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Limón	0,00	0,00	0,20	0,60	0,00	Kg	0,80	0,80	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Mango	0,00	0,00	0,24	0,72	0,00	Kg	0,96	0,96	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Mora	0,00	0,00	0,24	0,72	0,00	Kg	0,96	0,96	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Naranja	0,00	0,00	0,24	0,72	0,00	Kg	0,96	0,96	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Uva, deshidratada	0,00	0,00	1,00	3,00	0,00	20 g	4,00	4,00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
	2.2 Verduras	Ajo	0,00	0,00	0,01	0,04	0,00	Kg	0,05	0,05	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Apio	0,00	0,00	0,02	0,05	0,00	Kg	0,06	0,06	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Cebolla cabezona	0,00	0,00	0,16	0,56	0,00	Kg	0,71	0,71	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Cebolla junca	0,00	0,00	0,09	0,30	0,00	Kg	0,39	0,39	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Cilantro	0,00	0,00	0,01	0,03	0,00	Kg	0,04	0,04	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pepino Cohombro	0,00	0,00	0,40	1,52	0,00	Kg	1,92	1,92	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Perejil	0,00	0,00	0,02	0,05	0,00	Kg	0,07	0,07	✓	–	✓	—	X	—		✓		0
		Pimentón rojo	0,00	0,00	0,14	0,52	0,00	Kg	0,66	0,66	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Repollo blanco	0,00	0,00	0,17	0,51	0,00	Kg	0,69	0,69	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Tomate	0,00	0,00	0,82	2,63	0,00	Kg	3,45	3,45	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Zanahoria	0,00	0,00	0,09	0,32	0,00	Kg	0,42	0,42	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,00	0,00	0,09	0,32	0,00	380 g	1,00	1,00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Queso	0,00	0,00	0,30	0,90	0,00	Kg	1,20	1,20	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0,00	0,00	0,24	0,90	0,00	Kg	1,14	1,14	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Carne molida de res	0,00	0,00	0,24	0,90	0,00	Kg	1,14	1,14	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pechuga de Pollo	0,00	0,00	0,74	2,77	0,00	Kg	3,51	3,51	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0,00	0,00	4,24	12,71	0,00	55,6 g	17,00	17,00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
	4.3 Granos	Frijol radical	0,00	0,00	0,14	0,79	0,00	Lb	1,00	1,00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Lenteja	0,00	0,00	0,14	0,79	0,00	Lb	1,00	1,00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0

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

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

48499

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,00	0,00	0,58	2,11	0,00	500 cc	3,00	3.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	0,00	0,00	0,06	0,19	0,00	125 g	1,00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,00	0,00	0,34	1,30	0,00	Lb	2,00	2.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0,00	0,00	0,12	0,36	0,00	10 g	0,48	0.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Nuez Moscada	0,00	0,00	0,01	0,04	0,00	30 g	0,05	0.05	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0,00	0,00	0,20	0,60	0,00	10 g	0,80	0.80	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0,00	0,00	0,08	0,24	0,00	10 g	0,32	0.32	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0,00	0,00	0,12	0,36	0,00	Lb	1,00	1.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	0,00	0,00	0,04	0,12	0,00	10 g	0,16	0.16	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	1000 ml	0,02	0.02	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0

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

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Nelly Lozano B.
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

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

42480

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	126	126
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	483	483
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**1111**	**1111**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 01	MENU1
SEPTIEMBRE 02	MENU2
SEPTIEMBRE 03	MENU3
SEPTIEMBRE 04	MENU4
SEPTIEMBRE 05	MENU5
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	23.63	120.75	94.25	37.50	0.00	Kg	276.13	276.13	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
	1.2 Cereales	Arroz blanco	1.26	7.73	6.03	2.50	0.00	Lb	18.00	18	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Harina de maíz blanco	20.16	135.24	105.56	45.00	0.00	Lb	306.00	306	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Harina de trigo TP	11.34	73.42	57.30	24.50	0.00	Lb	167.00	167	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Maíz tierno	0.76	3.86	3.02	1.00	0.00	Lb	8.64	8.64	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pan x 40 g	126.00	483.00	377.00	0.00	0.00	U	986.00	986	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pan x 50 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Banano x 157.1 g	0.00	483.00	377.00	0.00	0.00	U	860.00	860	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pera x 129.4 g	0.00	483.00	377.00	0.00	0.00	U	860.00	860	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pera x 158.8 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pera x 94.1 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
	2.2 Verduras	Ajo	0.33	1.27	0.99	0.33	0.00	Kg	2.92	2.92	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Cebolla cabezona	1.59	6.61	5.16	1.97	0.00	Kg	15.33	15.33	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Cebolla junca	0.95	3.62	2.83	0.94	0.00	Kg	8.33	8.33	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Perejil	0.49	1.88	1.47	0.49	0.00	Kg	4.32	4.32	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	126.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,111.00	1,111	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	126.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,111.00	1,111	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Leche Entera liquida pasteurizada	0.25	0.97	1.13	0.38	0.00	Litro	2.72	2.72	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	126.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,111.00	1,111	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Leche entera UAT larga vida con sabor Vainilla x 200 ml	126.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,111.00	1,111	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	126.00	483.00	377.00	125.00	0.00	U	1,111.00	1,111	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Queso	1.26	10.14	7.92	3.00	0.00	Kg	22.32	22.32	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	6.93	33.81	26.39	10.63	0.00	Kg	77.76	77.76	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pechuga de Pollo	13.57	52.02	40.60	16.35	0.00	Kg	122.53	122.53	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	125.90	482.61	376.70	187.35	0.00	55,6 g	1,173.00	1,173	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	13.86	62.79	49.01	21.25	0.00	500 cc	147.00	147	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Margarina con sal	2.02	7.73	9.05	3.00	0.00	125 g	22.00	22	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	8.82	33.81	26.39	12.50	0.00	Lb	82.00	82	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Bocadillo en lonja	4.20	16.10	12.57	4.17	0.00	300 g	37.03	37.03	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano molido	2.52	9.66	7.54	6.25	0.00	10 g	25.97	25.97	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Sal	1.51	5.80	4.52	1.50	0.00	Lb	14.00	14	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42481

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	126	126
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	491	491
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**1121**	**1121**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Harina de maíz blanco	30.24	196.40	151.20	65.52	0.00	Lb	444.00	444	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Harina de trigo TP	10.08	68.74	52.92	22.68	0.00	Lb	155.00	155	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Maíz tierno	0.76	3.93	3.02	1.26	0.00	Lb	8.97	8.97	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Pasta para flauta x 13 cm	3.28	0.00	0.00	0.00	0.00	Lb	4.00	4	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Pasta para flauta x 15.5 cm	0.00	15.22	11.72	3.91	0.00	Lb	31.00	31	/	-	/	—	/	—	—	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Banano x 157 g	0.00	491.00	378.00	0.00	0.00	U	869.00	869	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	126.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	491.00	378.00	0.00	0.00	U	869.00	869	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Manzana x 158.8 g	0.00	0.00	0.00	126.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Manzana x 94.1 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Piña	3.15	25.04	19.28	8.57	0.00	Kg	56.04	56.04	/	-	/	—	/	—	—	/	0
	2.2 Verduras	Cebolla junca	0.95	3.68	2.84	1.58	0.00	Kg	9.04	9.04	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Perejil	0.14	0.55	0.42	0.14	0.00	Kg	1.25	1.25	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Zanahoria	1.48	5.78	4.45	2.22	0.00	Kg	13.93	13.93	/	-	/	—	/	—	—	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	126.00	491.00	378.00	126.00	0.00	U	1,121.00	1,121	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	126.00	491.00	378.00	126.00	0.00	U	1,121.00	1,121	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	126.00	491.00	378.00	126.00	0.00	U	1,121.00	1,121	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Leche Entera en Polvo x 380 g	0.99	3.88	2.98	0.99	0.00	380 g	9.00	9	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	126.00	491.00	378.00	126.00	0.00	U	1,121.00	1,121	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a vainilla x 200 ml	126.00	491.00	378.00	126.00	0.00	U	1,121.00	1,121	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Queso	4.16	25.53	19.66	9.07	0.00	Kg	58.42	58.42	/	-	/	—	/	—	—	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pechuga de Pollo	10.66	52.88	40.71	16.48	0.00	Kg	120.72	120.72	/	-	/	—	/	—	—	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	138.49	559.29	430.58	208.99	0.00	55,6 g	1,338.00	1,338	/	-	/	—	/	—	—	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	13.86	63.83	49.14	21.42	0.00	500 cc	149.00	149	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Margarina con sal	5.04	19.64	15.12	6.05	0.00	125 g	46.00	46	/	-	/	—	/	—	—	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	8.82	34.37	26.46	12.60	0.00	Lb	83.00	83	/	-	/	—	/	—	—	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	2.52	9.82	7.56	2.52	0.00	10 g	22.42	22.42	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Sal	2.52	9.82	7.56	2.52	0.00	Lb	23.00	23	/	-	/	—	/	—	—	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

41482

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	126	126
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	486	486
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**1116**	**1116**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Yuca	1.58	6.08	4.73	3.15	0.00	Kg	15.53	15.53	/	-	/	-	/		-	/		0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	1.51	5.83	6.05	2.52	0.00	Lb	16.00	16	/	-	/	-	/		-	/		0
		Harina de maíz blanco	7.56	58.32	45.36	17.64	0.00	Lb	129.00	129	/	-	/	-	/		-	/		0
		Harina de trigo TP	10.08	68.04	52.92	22.68	0.00	Lb	154.00	154	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pan x 40 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pan x 50 g	0.00	486.00	378.00	0.00	0.00	U	864.00	864	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pan x 70 g	0.00	0.00	0.00	126.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pasta para empanada x 13 cm	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pasta para empanada x 14 cm	0.00	486.00	378.00	0.00	0.00	U	864.00	864	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pasta para empanada x 15 cm	0.00	0.00	0.00	126.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pasta para flauta x 13 cm	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pasta para flauta x 15.5 cm	0.00	486.00	378.00	126.00	0.00	U	990.00	990	/	-	/	-	/		-	/		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	-	/		-	/		0
		Banano x 157.1 g	0.00	486.00	378.00	0.00	0.00	U	864.00	864	/	-	/	-	/		-	/		0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	126.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	-	/		-	/		0
		Mandarina x 114.3 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	-	/		-	/		0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	486.00	378.00	0.00	0.00	U	864.00	864	/	-	/	-	/		-	/		0
		Mandarina x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	126.00	0.00	U	126.00	126	/	-	/	-	/		-	/		0
	2.2 Verduras	Ajo	0.09	0.35	0.27	0.09	0.00	Kg	0.81	0.81	/	-	/	-	/		-	/		0
		Cebolla cabezona	1.33	5.12	3.98	1.33	0.00	Kg	11.75	11.75	/	-	/	-	/		-	/		0
		Cebolla junca	0.63	2.43	1.89	0.63	0.00	Kg	5.58	5.58	/	-	/	-	/		-	/		0
		Lechuga	0.92	4.42	3.44	1.83	0.00	Kg	10.60	10.60	/	-	/	-	/		-	/		0
		Perejil	0.28	1.62	1.26	0.42	0.00	Kg	3.58	3.58	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pimentón rojo	0.30	1.14	0.89	0.30	0.00	Kg	2.63	2.63	/	-	/	-	/		-	/		0
		Tomate	0.79	3.04	2.36	0.79	0.00	Kg	6.98	6.98	/	-	/	-	/		-	/		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	126.00	486.00	378.00	126.00	0.00	U	1,116.00	1,116	/	-	/	-	/		-	/		0
		Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	126.00	486.00	378.00	126.00	0.00	U	1,116.00	1,116	/	-	/	-	/		-	/		0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	126.00	486.00	378.00	126.00	0.00	U	1,116.00	1,116	/	-	/	-	/		-	/		0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	126.00	486.00	378.00	126.00	0.00	U	1,116.00	1,116	/	-	/	-	/		-	/		0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	126.00	486.00	378.00	126.00	0.00	U	1,116.00	1,116	/	-	/	-	/		-	/		0
		Queso	2.46	14.58	11.34	4.03	0.00	Kg	32.41	32.41	/	-	/	-	/		-	/		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	6.30	34.02	26.46	10.71	0.00	Kg	77.49	77.49	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pechuga de Pollo	9.69	52.34	40.71	16.48	0.00	Kg	119.22	119.22	/	-	/	-	/		-	/		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	143.53	563.31	438.13	214.03	0.00	55,6 g	1,359.00	1,359	/	-	/	-	/		-	/		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	13.86	63.18	49.14	21.42	0.00	500 cc	148.00	148	/	-	/	-	/		-	/		0
		Margarina con sal	4.03	15.55	12.10	4.03	0.00	125 g	36.00	36	/	-	/	-	/		-	/		0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	8.82	34.02	26.46	12.60	0.00	Lb	82.00	82	/	-	/	-	/		-	/		0
		Bocadillo en lonja	4.20	16.20	12.60	4.20	0.00	300 g	37.20	37.20	/	-	/	-	/		-	/		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	2.52	9.72	7.56	2.52	0.00	10 g	22.32	22.32	/	-	/	-	/		-	/		0
		Orégano	2.52	9.72	7.56	2.52	0.00	10 g	22.32	22.32	/	-	/	-	/		-	/		0
		Pimienta	2.52	9.72	7.56	2.52	0.00	10 g	22.32	22.32	/	-	/	-	/		-	/		0
		Sal	2.52	9.72	7.56	2.52	0.00	Lb	23.00	23	/	-	/	-	/		-	/		0

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

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

42483

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

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

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

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

42484

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	126	126
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	486	486
G3 CUARTO, QUINTO	376	376
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**1114**	**1114**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA	ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arroz blanco	1.26	7.78	6.02	2.02	0.00	Lb	18.00	18	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Harina de maíz blanco	12.60	77.76	60.16	27.72	0.00	Lb	179.00	179	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Harina de trigo TP	5.04	19.44	15.04	7.56	0.00	Lb	48.00	48	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Pasta para empanada x 13 cm	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Pasta para empanada x 14 cm	0.00	486.00	376.00	0.00	0.00	U	862.00	862	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Pasta para empanada x 15 cm	0.00	0.00	0.00	126.00	0.00	U	126.00	126	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Pasta para flauta x 13 cm	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Pasta para flauta x 15.5 cm	0.00	486.00	376.00	126.00	0.00	U	988.00	988	/	–	/	—	/	—	—	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 129.4 g	0.00	486.00	376.00	0.00	0.00	U	862.00	862	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Manzana x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	126.00	0.00	U	126.00	126	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Manzana x 94.1 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	/	–	/	—	/	—	—	/	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.13	0.51	0.40	0.13	0.00	Kg	1.17	1.17	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Cebolla cabezona	1.06	5.12	3.96	1.59	0.00	Kg	11.73	11.73	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Cilantro	0.28	1.08	0.84	0.28	0.00	Kg	2.48	2.48	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Perejil	0.03	0.10	0.08	0.03	0.00	Kg	0.22	0.22	/	–	/	—	/	—	—	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	126.00	486.00	376.00	126.00	0.00	U	1,114.00	1,114	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	126.00	486.00	376.00	126.00	0.00	U	1,114.00	1,114	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor Vainilla x 200 ml	126.00	486.00	376.00	126.00	0.00	U	1,114.00	1,114	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	126.00	486.00	376.00	126.00	0.00	U	1,114.00	1,114	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Queso	1.26	4.86	3.76	1.89	0.00	Kg	11.77	11.77	/	–	/	—	/	—	—	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	6.93	34.02	26.32	10.71	0.00	Kg	77.98	77.98	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Pechuga de Pollo	10.66	52.34	40.49	16.48	0.00	Kg	119.97	119.97	/	–	/	—	/	—	—	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	151.05	582.64	450.76	218.99	0.00	55,6 g	1,404.00	1,404	/	–	/	—	/	—	—	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	11.09	50.54	39.10	17.14	0.00	500 cc	118.00	118	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Margarina con sal	11.09	34.99	27.07	8.06	0.00	125 g	82.00	82	/	–	/	—	/	—	—	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	8.32	32.08	24.82	11.34	0.00	Lb	77.00	77	/	–	/	—	/	—	—	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	2.52	9.72	7.52	2.52	0.00	10 g	22.28	22.28	/	–	/	—	/	—	—	/	0
		Sal	1.26	4.86	3.76	1.26	0.00	Lb	12.00	12	/	–	/	—	/	—	—	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Foro Educativo Municipal informado por ETC

Nota:

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

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

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

42485

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	126	126
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	486	486
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**1112**	**1112**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 29	MENU1
SEPTIEMBRE 30	MENU2
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	23,63	121,50	93,75	37,50	0,00	Kg	276,38	276.38	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	1,26	7,78	6,00	2,50	0,00	Lb	18,00	18	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	20,16	136,08	105,00	45,00	0,00	Lb	307,00	307	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	11,34	73,87	57,00	24,50	0,00	Lb	167,00	167	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Maíz tierno	0,76	3,89	3,00	1,00	0,00	Lb	8,64	8.64	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pan Tajado	11,45	44,18	34,09	11,36	0,00	Paquete x 22	102,00	102	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	126,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	126,00	126	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 157.1 g	0,00	486,00	375,00	0,00	0,00	U	861,00	861	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 192.9 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pera x 129.4 g	0,00	486,00	375,00	0,00	0,00	U	861,00	861	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pera x 158.8 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pera x 94.1 g	126,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	126,00	126	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,33	1,28	0,99	0,33	0,00	Kg	2,93	2.93	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	1,59	6,65	5,13	1,97	0,00	Kg	15,35	15.35	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0,95	3,65	2,81	0,94	0,00	Kg	8,34	8.34	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0,49	1,89	1,46	0,49	0,00	Kg	4,32	4.32	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	126,00	486,00	375,00	125,00	0,00	U	1.112,00	1,112	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	126,00	486,00	375,00	125,00	0,00	U	1.112,00	1,112	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Leche Entera liquida pasteurizada	0,25	0,97	1,13	0,38	0,00	Litro	2,72	2.72	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	126,00	486,00	375,00	125,00	0,00	U	1.112,00	1,112	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor Vainilla x 200 ml	126,00	486,00	375,00	125,00	0,00	U	1.112,00	1,112	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	126,00	486,00	375,00	125,00	0,00	U	1.112,00	1,112	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	1,26	10,21	7,88	3,00	0,00	Kg	22,34	22.34	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	6,93	34,02	26,25	10,63	0,00	Kg	77,83	77.83	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	18,90	78,51	40,38	16,35	0,00	Kg	154,14	154.14	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	62,95	242,81	374,70	187,35	0,00	55,6 g	868,00	868	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	13,86	63,18	48,75	21,25	0,00	500 cc	148,00	148	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	2,02	7,78	9,00	3,00	0,00	125 g	22,00	22	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	8,82	34,02	26,25	12,50	0,00	Lb	82,00	82	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Bocadillo en lonja	4,20	16,20	12,50	4,17	0,00	300 g	37,07	37.07	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano molido	2,52	9,72	7,50	6,25	0,00	10 g	25,99	25.99	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	1,51	5,83	4,50	1,50	0,00	Lb	14,00	14	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0

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

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

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

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

42486

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

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

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 01	MENU1
Semana 29	**Semana 1**

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

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42487

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**794**	**794**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 01	MENU1
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Sandwich de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	V	—	V	—	V	—		V	0
		Sandwich de pollo x 75 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	V	—	V	—	V	—		V	0
		Sandwich de pollo x 90 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	V	—	V	—	V	—		V	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	102,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	794,00	794	V	—	V	—	V	—		V	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42488

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

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

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 02	MENU2
Semana 29	**Semana 1**

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

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42489

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**794**	**794**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 02	MENU2
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churros con bocadillo y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 50 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 80 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pera x 110 g	102,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pera x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche UAT larga vida entera x 200 ml	102,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42490

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

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

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 03	MENU3
Semana 29	**Semana 1**

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

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42491

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**794**	**794**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 03	MENU3
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Rosquitas de maiz con queso x 40 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Rosquitas de maiz con queso x 70 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Rosquitas de maiz con queso x 90 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	102,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	102,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42492

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

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

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 04	MENU4
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa ropa vieja x 115 g	0,00	168,00	0,00	0,00	0,00	U	168,00	168	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa ropa vieja x 140 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa ropa vieja x 75 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor Vainilla x 200 ml	24,00	168,00	0,00	125,00	0,00	U	317,00	317	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42493

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**794**	**794**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 04	MENU4
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa ropa vieja x 115 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Arepa ropa vieja x 140 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Arepa ropa vieja x 75 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor Vainilla x 200 ml	102,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42494

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

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

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 05	MENU5
Semana 29	**Semana 1**

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

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42495

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	315	315
G3 CUARTO, QUINTO	377	377
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**794**	**794**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 05	MENUS
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Papa rellena de huevo x 120 g	0,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Papa rellena de huevo x 165 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—		✓	0
		Papa rellena de huevo x 90 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	702	✓	—	✓	—	✓	—		✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	102,00	315,00	377,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	✓	—		✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mani cacao	**NOMBRE (Operador):** Jennifer Yael Bran	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Mani cacao	**FIRMA:** Jennifer Yael Bran.	**CARGO:**
		FIRMA:

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

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

42496

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	173	173
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**323**	**323**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 08	MENU6
Semana 30	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de queso y piña x 100 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Flauta de queso y piña x 70 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Flauta de queso y piña x 85 g	0,00	173,00	0,00	0,00	0,00	U	173,00	173	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a vainilla x 200 ml	24,00	173,00	0,00	126,00	0,00	U	323,00	323	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42493

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	318	318
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 08	MENU6
Semana 30	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de queso y piña x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Flauta de queso y piña x 70 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Flauta de queso y piña x 85 g	0,00	318,00	378,00	0,00	0,00	U	696,00	696	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a vainilla x 200 ml	102,00	318,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42498

DOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	Nit:	901.901.272-1
	Alcaldía Municipal de Floridablanca	MPIO O VEREDA:	FLORIDABLANCA
STITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	SEDE EDUCATIVA	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	173	173
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**323**	**323**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 09	MENU7
Semana 30	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa de maiz con queso x 40 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa de maiz con queso x 75 g	0,00	173,00	0,00	0,00	0,00	U	173,00	173	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa de maiz con queso x 95 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	24,00	173,00	0,00	0,00	0,00	U	197,00	197	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	24,00	173,00	0,00	126,00	0,00	U	323,00	323	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

A2494

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	318	318
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 09	MENU7
Semana 30	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa de maiz con queso x 40 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa de maiz con queso x 75 g	0,00	318,00	378,00	0,00	0,00	U	696,00	696	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa de maiz con queso x 95 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	102,00	318,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	102,00	318,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

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

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

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

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

42500

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	173	173
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**323**	**323**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 10	MENU8
Semana 30	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Torta de zanahoria x 40 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Torta de zanahoria x 70 g	0,00	173,00	0,00	0,00	0,00	U	173,00	173	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Torta de zanahoria x 90 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 110 g	24,00	173,00	0,00	0,00	0,00	U	197,00	197	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 135 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	24,00	173,00	0,00	126,00	0,00	U	323,00	323	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42501

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	318	318
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 10	MENU8
Semana 30	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Torta de zanahoria x 40 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	V	—	V	—	V	—	—	V	0
		Torta de zanahoria x 70 g	0,00	318,00	378,00	0,00	0,00	U	696,00	696	V	—	V	—	V	—	—	V	0
		Torta de zanahoria x 90 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	V	—	V	—	V	—	—	V	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 110 g	102,00	318,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	V	—	V	—	V	—	—	V	0
		Manzana x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	V	—	V	—	V	—	—	V	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	102,00	318,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	V	—	V	—	V	—	—	V	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42502

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	173	173
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**323**	**323**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 11	MENU9
Semana 30	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada criolla de maiz (pollo maiz y queso) x 100 g	0,00	173,00	0,00	0,00	0,00	U	173,00	173	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Empanada criolla de maiz (pollo maiz y queso) x 110 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Empanada criolla de maiz (pollo maiz y queso) x 85 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	24,00	173,00	0,00	126,00	0,00	U	323,00	323	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42503

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	318	318
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 11	MENU9
Semana 30	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada criolla de maíz (pollo maíz y queso) x 100 g	0,00	318,00	378,00	0,00	0,00	U	696,00	696	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Empanada criolla de maíz (pollo maíz y queso) x 110 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Empanada criolla de maíz (pollo maíz y queso) x 85 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	102,00	318,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42504

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	173	173
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**323**	**323**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 12	MENU10
Semana 30	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa rellena de huevo revuelto x 120 g	0,00	173,00	0,00	0,00	0,00	U	173,00	173	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Arepa rellena de huevo revuelto x 165 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Arepa rellena de huevo revuelto x 90 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	24,00	173,00	0,00	126,00	0,00	U	323,00	323	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

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

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

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

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

42505

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	318	318
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**798**	**798**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 12	MENU10
Semana 30	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa rellena de huevo revuelto x 120 g	0,00	318,00	378,00	0,00	0,00	U	696,00	696	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa rellena de huevo revuelto x 165 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa rellena de huevo revuelto x 90 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	102,00	318,00	378,00	0,00	0,00	U	798,00	798	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

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

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

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

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

42506

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**322**	**322**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 15	MENU11
Semana 31	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Hamburguesa sencilla x 110 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Hamburguesa sencilla x 140 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Hamburguesa sencilla x 90 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	24,00	172,00	0,00	126,00	0,00	U	322,00	322	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Karen Lucero	**NOMBRE (Operador):** Jacob Ayala Bueno	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA: Karen Lucero	**FIRMA:** Jacob Ayala Bueno	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA: Elizabeth Perez

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

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

4210

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**794**	**794**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 15	MENU11
Semana 31	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Hamburguesa sencilla x 110 g	0,00	314,00	378,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Hamburguesa sencilla x 140 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Hamburguesa sencilla x 90 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	102,00	314,00	378,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42508

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**322**	**322**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 16	MENU12
Semana 31	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churros con bocadillo y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	✓	—			✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 50 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—			✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 80 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—			✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	—	✓	—	✓	—			✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	✓	—			✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	24,00	172,00	0,00	126,00	0,00	U	322,00	322	✓	—	✓	—	✓	—			✓	0

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

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

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

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

42509

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**794**	**794**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 16	MENU12
Semana 31	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churros con bocadillo y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 50 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 80 g	0,00	314,00	378,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	102,00	314,00	378,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	102,00	314,00	378,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

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

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

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

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

42510

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**322**	**322**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 17	MENU13
Semana 31	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Deditos de maiz yuca y queso x 40 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Deditos de maiz yuca y queso x 78 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Deditos de maiz yuca y queso x 98 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 110 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mandarina x 135 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	24,00	172,00	0,00	126,00	0,00	U	322,00	322	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): OMAR OBT12	**NOMBRE (Operador):** Leonardo Ayd Bueno	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** JOSE LOZANO
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** RECTOR
		FIRMA:

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

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

42517

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**794**	**794**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 17	MENU13
Semana 31	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Deditos de maíz yuca y queso x 40 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Deditos de maíz yuca y queso x 78 g	0,00	314,00	378,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Deditos de maíz yuca y queso x 98 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 110 g	102,00	314,00	378,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Mandarina x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	102,00	314,00	378,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): OMAR ORTIZ	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jose lozano
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

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

42512

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**322**	**322**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 18	MENU14
Semana 31	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	V	—	V	—	V	—		V	0
		Flauta de pollo x 70 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	V	—	V	—	V	—		V	0
		Flauta de pollo x 85 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	V	—	V	—	V	—		V	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	24,00	172,00	0,00	126,00	0,00	U	322,00	322	V	—	V	—	V	—		V	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42513

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**794**	**794**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 18	MENU14
Semana 31	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Flauta de pollo x 70 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Flauta de pollo x 85 g	0,00	314,00	378,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	102,00	314,00	378,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Cueva	**NOMBRE (Operador):** Jacob Yad Bca	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Antonio Cano
FIRMA: Maria Cueva	**FIRMA:** Jacob Yad Bca	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

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

42514

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**322**	**322**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 19.	MENU15
Semana 31	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada de huevo y arroz x 110 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Empanada de huevo y arroz x 130 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Empanada de huevo y arroz x 90 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	24,00	172,00	0,00	126,00	0,00	U	322,00	322	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Marco Cacua	NOMBRE (Operador): Leonardo Mol Bono	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: JOSE ISRAEL
FIRMA: Marco Cacua	FIRMA: Leonardo Mol Bono	CARGO: Rector FIRMA:

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

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

42515

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**794**	**794**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 19	MENU15
Semana 31	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada de huevo y arroz x 110 g	0,00	314,00	378,00	0,00	0,00	U	692,00	692	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Empanada de huevo y arroz x 130 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Empanada de huevo y arroz x 90 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	102,00	314,00	378,00	0,00	0,00	U	794,00	794	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42516

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**322**	**322**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 22	MENU16
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1,2 Cereales	Flauta de carne molida y arroz x 100 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Flauta de carne molida y arroz x 116 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Flauta de carne molida y arroz x 80 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT con avena x 200 ml	24,00	172,00	0,00	126,00	0,00	U	322,00	322	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42519

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	376	376
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**792**	792

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 22	MENU16
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de carne molida y arroz x 100 g	0,00	314,00	376,00	0,00	0,00	U	690,00	690	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Flauta de carne molida y arroz x 116 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Flauta de carne molida y arroz x 80 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT con avena x 200 ml	102,00	314,00	376,00	0,00	0,00	U	792,00	792	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42518

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**322**	**322**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 24	MENU18
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Mantecada x 90 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Mantecada x 60 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 110 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 135 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche UAT larga vida entera x 200 ml	24,00	172,00	0,00	126,00	0,00	U	322,00	322	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42519

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	376	376
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**792**	**792**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 24	MENU18
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Mantecada x 90 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Mantecada x 60 g	102,00	314,00	376,00	0,00	0,00	U	792,00	792	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 110 g	102,00	314,00	376,00	0,00	0,00	U	792,00	792	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
		Manzana x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche UAT larga vida entera x 200 ml	102,00	314,00	376,00	0,00	0,00	U	792,00	792	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42520

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	376	376
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**792**	**792**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 25	MENU19
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada de pollo x 70 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada de pollo x 85 g	0,00	314,00	376,00	0,00	0,00	U	690,00	690	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera saborizada variedad vainilla x 200 ml	102,00	314,00	376,00	0,00	0,00	U	792,00	792	✓	-	✓	+	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42521

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**322**	**322**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 25	MENU19
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada de pollo x 70 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada de pollo x 85 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera saborizada variedad vainilla x 200 ml	24,00	172,00	0,00	126,00	0,00	U	322,00	322	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42522

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	126	126
G5 MEDIA	0	0
Total	**322**	**322**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 26	MENU20
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa rellena de huevo y queso x 120 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Arepa rellena de huevo y queso x 165 g	0,00	0,00	0,00	126,00	0,00	U	126,00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Arepa rellena de huevo y queso x 90 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	24,00	172,00	0,00	126,00	0,00	U	322,00	322	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42523

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	376	376
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**792**	**792**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 26	MENU20
Semana 32	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa rellena de huevo y queso x 120 g	0,00	314,00	376,00	0,00	0,00	U	690,00	690	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa rellena de huevo y queso x 165 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa rellena de huevo y queso x 90 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	102,00	314,00	376,00	0,00	0,00	U	792,00	792	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

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

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

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

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

42524

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 29	MENU1
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Sandwich de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Sandwich de pollo x 75 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Sandwich de pollo x 90 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42525

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 29	MENU1
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Sandwich de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—		✓	0
		Sandwich de pollo x 75 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—		✓	0
		Sandwich de pollo x 90 g	0,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	689,00	692	✓	—	✓	—	✓	—		✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	✓	—		✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Xiomara Cerón	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

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

42526

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 30	MENU2
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churros con bocadillo y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 50 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 80 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pera x 110 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pera x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche UAT larga vida entera x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

42529

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 30	MENU2
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churros con bocadillo y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 50 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 80 g	0,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	689,00	689	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pera x 110 g	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pera x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche UAT larga vida entera x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

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

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

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

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

42528

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	248	248
Total	**248**	**248**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 01	MENU1
SEPTIEMBRE 02	MENU2
SEPTIEMBRE 03	MENU3
SEPTIEMBRE 04	MENU4
SEPTIEMBRE 05	MENU5
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	0.00	31.00	Kg	31.00	31	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	0.00	31.00	Kg	31.00	31	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Plátano maduro	0.00	0.00	0.00	0.00	33.07	Kg	33.07	33.07	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	0.00	49.60	Kg	49.60	48.90	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	124.99	Lb	125.00	125	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	39.68	Lb	40.00	40	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.00	6.94	Lb	7.00	7	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Maíz tierno	0.00	0.00	0.00	0.00	0.99	Lb	0.99	099	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	0.00	0.00	15.87	125 g	16.00	16	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	0.00	0.00	62.50	250 g	63.00	63	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	1.98	Kg	1.98	1.98	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	12.40	Kg	12.40	12.40	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Manzana	0.00	0.00	0.00	0.00	7.29	Kg	7.29	7.29	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.00	1.49	Kg	1.49	1.49	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.00	0.00	9.02	Kg	9.02	9.02	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	12.40	Kg	12.40	12.40	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pulpa de Piña	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	0.00	124.00	20 g	124.00	124	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.00	0.78	Kg	0.78	0.78	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.00	0.99	Kg	0.99	0.99	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	0.00	13.31	Kg	13.31	13.31	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.00	6.20	Kg	6.20	6.20	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.00	0.69	Kg	0.69	0.69	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.00	38.03	Kg	38.03	38.03	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.00	1.10	Kg	1.10	1.10	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.00	0.00	10.80	Kg	10.80	10.80	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	10.63	Kg	10.63	10.63	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	0.00	67.27	Kg	67.27	67.27	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.00	9.63	Kg	9.63	9.63	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.00	6.53	380 g	7.00	7	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.00	18.60	Kg	18.60	18.60	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	2232	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	0.00	68.68	Kg	68.68	68.68	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	0.00	262.72	55,6 g	263.00	263	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
	4.3 Granos	Frijol radical	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	0.00	48.61	500 cc	49.00	49	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.00	0.00	3.97	125 g	4.00	4	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0

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

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

42529

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	26.29	Lb	27.00	27	✓	-	✓	—	✓		—	✓		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	0.00	7.44	10 g	7.44	7.44	✓	-	✓	—	✓		—	✓		0
		Nuez Moscada	0.00	0.00	0.00	0.00	0.83	30 g	0.83	0.83	✓	-	✓	—	✓		—	✓		0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.00	12.40	10 g	12.40	12.40	✓	-	✓	—	✓		—	✓		0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.00	4.96	10 g	4.96	4.96	✓	-	✓	—	✓		—	✓		0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.00	7.44	Lb	8.00	8	✓	-	✓	—	✓		—	✓		0
		Tomillo	0.00	0.00	0.00	0.00	2.48	10 g	2.48	2.48	✓	-	✓	—	✓		—	✓		0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.00	0.25	1000 ml	0.25	0.25	✓	-	✓	—	✓		—	✓		0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Padrona	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Mila Pinzón B
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Camilo Padrona	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

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

42530

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	248	248
Total	**248**	**248**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	0.00	32.55	Kg	32.55	32.55	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	0.00	35.65	Kg	35.65	35.65	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	0.00	41.33	Kg	41.33	41.33	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Yuca	0.00	0.00	0.00	0.00	7.75	Kg	7.75	7.75	/	-	/	-	/	-	/	-	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	124.99	Lb	125.00	125	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	27.28	Lb	28.00	28	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.00	39.68	Lb	40.00	40	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.00	0.00	62.50	250 g	63.00	63	/	-	/	-	/	-	/	-	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	0.74	Kg	0.74	0.74	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	18.85	Kg	18.85	18.85	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.00	1.49	Kg	1.49	1.49	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Pulpa de Piña	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	0.00	37.20	20 g	37.20	37.20	/	-	/	-	/	-	/	-	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.00	1.04	Kg	1.04	1.04	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.00	1.74	Kg	1.74	1.74	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	0.00	26.89	Kg	26.89	26.89	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Kg	19.84	19.84	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.00	1.65	Kg	1.65	1.65	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	0.00	20.29	Kg	20.29	20.29	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.00	8.27	Kg	8.27	8.27	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.00	0.00	7.88	Kg	7.88	7.88	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	5.31	Kg	5.31	5.31	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	0.00	82.46	Kg	82.46	82.46	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.00	28.59	Kg	28.59	28.59	/	-	/	-	/	-	/	-	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.00	15.01	380 g	16.00	16	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.00	12.40	Kg	12.40	12.40	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	0.00	0.00	0.00	0.00	6.20	200 ml	6.20	6.20	/	-	/	-	/	-	/	-	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	0.00	68.68	Kg	68.68	68.68	/	-	/	-	/	-	/	-	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	0.00	248.00	55,6 g	248.00	248	/	-	/	-	/	-	/	-	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.00	0.00	0.00	0.00	2.48	Lb	3.00	3	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Frijol blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Garbanzo	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.00	1.49	Lb	2.00	2	/	-	/	-	/	-	/	-	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	0.00	51.58	500 cc	52.00	52	/	-	/	-	/	-	/	-	0
		Margarina	0.00	0.00	0.00	0.00	11.90	125 g	12.00	12	/	-	/	-	/	-	/	-	0

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

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

42531

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	27.28	Lb	28.00	28	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	0.00	9.92	10 g	9.92	9.92	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.00	0.00	9.92	10 g	9.92	9.92	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.00	4.96	10 g	4.96	4.96	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.00	4.96	10 g	4.96	4.96	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.00	7.44	Lb	8.00	8	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	1000 ml	0.50	0.50	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina.	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Nela Pinzon B
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora FIRMA: 1-9-23

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

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

42532

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	248	248
Total	**248**	**248**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	0.00	37.58	Kg	37.58	37.58	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	0.00	39.13	Kg	39.13	39.13	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	0.00	83.91	Kg	83.91	83.91	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	124.99	Lb	125.00	125	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	39.68	Lb	40.00	40	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.00	5.95	500 g	6.00	6	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	0.00	0.00	9.92	125 g	10.00	10	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	0.00	0.00	62.50	250 g	63.00	63	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	2.48	Kg	2.48	2.48	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.00	1.49	Kg	1.49	1.49	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.00	0.00	12.17	Kg	12.17	12.17	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.00	0.00	14.88	Kg	14.88	14.88	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	0.00	99.20	20 g	99.20	99.20	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.00	0.00	0.00	0.00	1.46	Kg	1.46	1.46	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Ajo	0.00	0.00	0.00	0.00	0.91	Kg	0.91	0.91	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.00	0.25	Kg	0.25	0.25	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	0.00	16.71	Kg	16.71	16.71	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.00	16.12	Kg	16.12	16.12	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.00	0.55	Kg	0.55	0.55	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	0.00	6.76	Kg	6.76	6.76	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.00	44.64	Kg	44.64	44.64	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.00	0.83	Kg	0.83	0.83	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.00	0.00	4.08	Kg	4.08	4.08	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	7.79	Kg	7.79	7.79	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	0.00	49.29	Kg	49.29	49.29	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Kg	19.84	19.84	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.00	11.75	380 g	12.00	12	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.00	12.40	Kg	12.40	12.40	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	0.00	22.32	Kg	22.32	22.32	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	0.00	68.68	Kg	68.68	68.68	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	0.00	298.01	55,6 g	299.00	299	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	4.3 Granos	Frijol	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.00	19.84	Lb	20.00	20	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	0.00	50.10	500 cc	51.00	51	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.00	0.00	1.98	125 g	2.00	2	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	26.78	Lb	27.00	27	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0

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

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

42533

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	0.00	2.48	10 g	2.48	2.48	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.00	4.96	10 g	4.96	4.96	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.00	2.48	10 g	2.48	2.48	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.00	7.44	Lb	8.00	8	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.00	0.00	7.44	10 g	7.44	7.44	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.00	0.25	1000 ml	0.25	0.25	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Stella Linares B.
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

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

42534

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	247	247
Total	**247**	**247**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	0.00	37.42	Kg	37.42	37.42	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	0.00	33.65	Kg	33.65	33.65	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	0.00	45.28	Kg	45.28	45.28	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.00	0.00	0.00	0.00	2.74	90 g	2.74	2.74	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	93.37	Lb	94.00	94	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.00	41.99	Lb	42.00	42	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.00	0.00	62.24	250 g	63.00	63	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.00	0.99	Kg	0.99	0.99	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	0.49	Kg	0.49	0.49	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	1.48	Kg	1.48	1.48	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.00	1.48	Kg	1.48	1.48	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.00	1.48	Kg	1.48	1.48	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.00	14.82	Kg	14.82	14.82	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	12.35	Kg	12.35	12.35	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	14.82	Kg	14.82	14.82	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.00	0.00	14.82	Kg	14.82	14.82	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.00	0.00	0.00	0.00	7.76	Kg	7.76	7.76	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Ajo	0.00	0.00	0.00	0.00	0.39	Kg	0.39	0.39	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.00	0.99	Kg	0.99	0.99	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	0.00	9.10	Kg	9.10	9.10	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.00	11.12	Kg	11.12	11.12	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.00	42.81	Kg	42.81	42.81	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.00	0.96	Kg	0.96	0.96	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.00	0.00	3.20	Kg	3.20	3.20	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	12.35	Kg	12.35	12.35	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	0.00	46.62	Kg	46.62	46.62	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.00	18.89	Kg	18.89	18.89	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.00	13.00	380 g	13.00	13	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.00	6.18	Kg	6.18	6.18	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	0.00	22.23	Kg	22.23	22.23	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	0.00	68.40	Kg	68.40	68.40	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	0.00	281.40	55,6 g	282.00	282	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	4.3 Granos	Garbanzo	0.00	0.00	0.00	0.00	19.76	Lb	20.00	20	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.00	19.76	Lb	20.00	20	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	0.00	41.99	500 cc	42.00	42	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.00	0.00	11.86	125 g	12.00	12	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	21.74	Lb	22.00	22	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Panela	0.00	0.00	0.00	0.00	1.24	Lb	2.00	2	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	0.00	0.00	0.00	0.00	4.94	10 g	4.94	4.94	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.00	0.00	4.94	10 g	4.94	4.94	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.00	7.41	10 g	7.41	7.41	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.00	7.41	10 g	7.41	7.41	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0

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

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

42535

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.00	0.00	0.00	0.00	5.93	Lb	6.00	6	/	—	/	—	/		—	/		0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.00	0.49	1000 ml	0.49	0.49	/	—	/	—	/		—	/		0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Foro Educativo Municipal informado por ETC

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luz Mila Pinzon B.
FIRMA: Luz Marina Medina.	**FIRMA:** Camilo Pedraza	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

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

42536

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	247	247
Total	**247**	**247**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 29	MENU1
SEPTIEMBRE 30	MENU2
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0,00	0,00	0,00	0,00	30,88	Kg	30,88	3088	/	-	/	—	/	—		/	0
		Papa única	0,00	0,00	0,00	0,00	30,88	Kg	30,88	30.88	/	-	/	—	/	—		/	0
		Plátano maduro	0,00	0,00	0,00	0,00	32,93	Kg	32,93	32.93	/	-	/	—	/	—		/	0
		Plátano verde	0,00	0,00	0,00	0,00	49,40	Kg	49,40	49.40	/	-	/	—	/	—		/	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0,00	0,00	0,00	0,00	124,49	Lb	125,00	125	/	-	/	—	/	—		/	0
		Harina de maíz blanco	0,00	0,00	0,00	0,00	39,52	Lb	40,00	40	/	-	/	—	/	—		/	0
		Harina de trigo TP	0,00	0,00	0,00	0,00	6,92	Lb	7,00	7	/	-	/	—	/	—		/	0
		Maíz tierno	0,00	0,00	0,00	0,00	0,99	Lb	0,99	0.99	/	-	/	—	/	—		/	0
		Pasta Fideos x 125 g	0,00	0,00	0,00	0,00	15,81	125 g	16,00	16	/	-	/	—	/	—		/	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0,00	0,00	0,00	0,00	62,24	250 g	63,00	63	/	-	/	—	/	—		/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0,00	0,00	0,00	0,00	1,98	Kg	1,98	1.98	/	-	/	—	/	—		/	0
		Mango	0,00	0,00	0,00	0,00	12,35	Kg	12,35	12.35	/	-	/	—	/	—		/	0
		Manzana	0,00	0,00	0,00	0,00	7,26	Kg	7,26	7.26	/	-	/	—	/	—		/	0
		Maracuya	0,00	0,00	0,00	0,00	1,48	Kg	1,48	1.48	/	-	/	—	/	—		/	0
		Piña	0,00	0,00	0,00	0,00	8,98	Kg	8,98	8.98	/	-	/	—	/	—		/	0
		Pulpa de Guayaba	0,00	0,00	0,00	0,00	14,82	Kg	14,82	14.82	/	-	/	—	/	—		/	0
		Pulpa de Limón	0,00	0,00	0,00	0,00	12,35	Kg	12,35	12.35	/	-	/	—	/	—		/	0
		Pulpa de Mango	0,00	0,00	0,00	0,00	14,82	Kg	14,82	14.82	/	-	/	—	/	—		/	0
		Pulpa de Mora	0,00	0,00	0,00	0,00	14,82	Kg	14,82	14.82	/	-	/	—	/	—		/	0
		Pulpa de Naranja	0,00	0,00	0,00	0,00	14,82	Kg	14,82	14.82	/	-	/	—	/	—		/	0
		Uva, deshidratada	0,00	0,00	0,00	0,00	123,50	20 g	123,50	123 50	/	-	/	—	/	—		/	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,00	0,00	0,00	0,00	0,78	Kg	0,78	0.78	/	-	/	—	/	—		/	0
		Apio	0,00	0,00	0,00	0,00	0,99	Kg	0,99	0 99	/	-	/	—	/	—		/	0
		Cebolla cabezona	0,00	0,00	0,00	0,00	13,26	Kg	13,26	13.26	/	-	/	—	/	—		/	0
		Cebolla junca	0,00	0,00	0,00	0,00	6,18	Kg	6,18	6.18	/	-	/	—	/	—		/	0
		Cilantro	0,00	0,00	0,00	0,00	0,69	Kg	0,69	0.69	/	-	/	—	/	—		/	0
		Pepino Cohombro	0,00	0,00	0,00	0,00	37,87	Kg	37,87	3787	/	-	/	—	/	—		/	0
		Perejil	0,00	0,00	0,00	0,00	1,10	Kg	1,10	1.10	/	-	/	—	/	—		/	0
		Pimentón rojo	0,00	0,00	0,00	0,00	10,75	Kg	10,75	10.75	/	-	/	—	/	—		/	0
		Repollo blanco	0,00	0,00	0,00	0,00	10,59	Kg	10,59	10.59	/	-	/	—	/	—		/	0
		Tomate	0,00	0,00	0,00	0,00	67,00	Kg	67,00	67	/	-	/	—	/	—		/	0
		Zanahoria	0,00	0,00	0,00	0,00	9,59	Kg	9,59	9.59	/	-	/	—	/	—		/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,00	0,00	0,00	0,00	6,50	380 g	7,00	7	/	-	/	—	/	—		/	0
		Queso	0,00	0,00	0,00	0,00	18,53	Kg	18,53	18.53	/	-	/	—	/	—		/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0,00	0,00	0,00	0,00	22,23	Kg	22,23	22.23	/	-	/	—	/	—		/	0
		Carne molida de res	0,00	0,00	0,00	0,00	22,23	Kg	22,23	22.23	/	-	/	—	/	—		/	6
		Pechuga de Pollo	0,00	0,00	0,00	0,00	68,40	Kg	68,40	68.40	/	-	/	—	/	—		/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0,00	0,00	0,00	0,00	261,66	55,6 g	262,00	262	/	-	/	—	/	—		/	0
	4.3 Granos	Frijol radical	0,00	0,00	0,00	0,00	19,76	Lb	20,00	20	/	-	/	—	/	—		/	0
		Lenteja	0,00	0,00	0,00	0,00	19,76	Lb	20,00	20	/	-	/	—	/	—		/	0

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

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

42533

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,00	0,00	0,00	0,00	48,41	500 cc	49,00	49	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Margarina con sal	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	125 g	4,00	4	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,00	0,00	0,00	0,00	26,18	Lb	27,00	27	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0,00	0,00	0,00	0,00	7,41	10 g	7,41	7.41	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Nuez Moscada	0,00	0,00	0,00	0,00	0,82	30 g	0,82	0.82	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Paprika	0,00	0,00	0,00	0,00	12,35	10 g	12,35	12.35	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pimienta	0,00	0,00	0,00	0,00	4,94	10 g	4,94	4.94	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Sal	0,00	0,00	0,00	0,00	7,41	Lb	8,00	8	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Tomillo	0,00	0,00	0,00	0,00	2,47	10 g	2,47	2.47	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Vinagre	0,00	0,00	0,00	0,00	0,25	1000 ml	0,25	0.25	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0

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

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz marina medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Julia Mila Pinzon B.
FIRMA: Luz marina medina	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

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

42538

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	29	29
G5 MEDIA	0	0
Total	**29**	**29**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 01	MENU1
SEPTIEMBRE 02	MENU2
SEPTIEMBRE 03	MENU3
SEPTIEMBRE 04	MENU4
SEPTIEMBRE 05	MENU5
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	2.90	0.00	Kg	2.90	2.90	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	2.90	0.00	Kg	2.90	2.90	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Plátano maduro	0.00	0.00	0.00	3.14	0.00	Kg	3.14	3.14	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	4.59	0.00	Kg	4.59	9.59	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	13.92	0.00	Lb	14.00	14	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Harina de maiz blanco	0.00	0.00	0.00	3.48	0.00	Lb	4.00	4	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.81	0.00	Lb	1.00	1	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Maíz tierno	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	Lb	0.12	0.12	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	0.00	1.86	0.00	125 g	2.00	2	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	0.00	6.96	0.00	250 g	7.00	7	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.23	0.00	Kg	0.23	0.23	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	1.16	0.00	Kg	1.16	1.16	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Manzana	0.00	0.00	0.00	0.51	0.00	Kg	0.51	0.51	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.17	0.00	Kg	0.17	0.17	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Piña	0.00	0.00	0.00	0.79	0.00	Kg	0.79	0.79	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	0.00	1.45	0.00	Kg	1.45	1.45	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pulpa de Piña	0.00	0.00	0.00	1.74	0.00	Kg	1.74	1.74	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	7.25	0.00	20 g	7.25	7.25	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.09	0.00	Kg	0.09	0.09	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	Kg	0.12	0.12	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	1.34	0.00	Kg	1.34	1.34	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.73	0.00	Kg	0.73	0.73	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.08	0.00	Kg	0.08	0.08	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	3.67	0.00	Kg	3.67	3.67	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.13	0.00	Kg	0.13	0.13	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.00	1.26	0.00	Kg	1.26	1.26	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	1.24	0.00	Kg	1.24	1.24	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	6.34	0.00	Kg	6.34	6.34	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.78	0.00	Kg	0.78	0.78	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.76	0.00	380 g	1.00	1	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	2.18	0.00	Kg	2.18	2.18	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.00	0.00	0.00	2.18	0.00	Kg	2.18	2.18	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	2.18	0.00	Kg	2.18	2.18	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	6.69	0.00	Kg	6.69	6.69	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	30.72	0.00	55,6 g	31.00	31	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
	4.3 Granos	Frijol radical	0.00	0.00	0.00	1.91	0.00	Lb	2.00	2	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	1.91	0.00	Lb	2.00	2	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	5.10	0.00	500 cc	6.00	6	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.00	0.46	0.00	125 g	1.00	1	/	-	/	-	/	-	-	/	-	0

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

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

42034

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	3.13	0.00	Lb	4.00	4	/	-	/	-	/	-	-	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	0.87	0.00	10 g	0.87	0.87	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Nuez Moscada	0.00	0.00	0.00	0.10	0.00	30 g	0.10	0.10	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	1.45	0.00	10 g	1.45	1.45	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.58	0.00	10 g	0.58	0.58	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.87	0.00	Lb	1.00	1	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.00	0.29	0.00	10 g	0.29	0.29	/	-	/	-	/	-	-	/	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.03	0.00	1000 ml	0.03	0.03	/	-	/	-	/	-	-	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Mila Pinzon B.
FIRMA: Luz Marina Medina.	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

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

42 T 40

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	30	30
G5 MEDIA	0	0
Total	**30**	**30**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	3.19	0.00	Kg	3.19	3.19	✓	–	✓			✓		✓		0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	3.45	0.00	Kg	3.45	3.45	✓	–	✓			✓		✓		0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	4.00	0.00	Kg	4.00	4	✓	–	✓			✓		✓		0
		Yuca	0.00	0.00	0.00	0.94	0.00	Kg	0.94	0.94	✓	–	✓			✓		✓		0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	14.40	0.00	Lb	15.00	15	✓	–	✓			✓		✓		0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Lb	2.00	2	✓	–	✓			✓		✓		0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	3.90	0.00	Lb	4.00	4	✓	–	✓			✓		✓		0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.00	7.20	0.00	250 g	8.00	8	✓	–	✓			✓		✓		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.09	0.00	Kg	0.09	0.09	✓	–	✓			✓		✓		0
		Mango	0.00	0.00	0.00	1.68	0.00	Kg	1.68	1.68	✓	–	✓			✓		✓		0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Kg	0.18	0.18	✓	–	✓			✓		✓		0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓			✓		✓		0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓			✓		✓		0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓			✓		✓		0
		Pulpa de Piña	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓			✓		✓		0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓			✓		✓		0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	4.50	0.00	20 g	4.50	4.50	✓	–	✓			✓		✓		0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.13	0.00	Kg	0.13	0.13	✓	–	✓			✓		✓		0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.21	0.00	Kg	0.21	0.21	✓	–	✓			✓		✓		0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	2.34	0.00	Kg	2.34	2.34	✓	–	✓			✓		✓		0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	2.40	0.00	Kg	2.40	2.40	✓	–	✓			✓		✓		0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.20	0.00	Kg	0.20	0.20	✓	–	✓			✓		✓		0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	1.91	0.00	Kg	1.91	1.91	✓	–	✓			✓		✓		0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.80	0.00	Kg	0.80	0.80	✓	–	✓			✓		✓		0
		Pimentón	0.00	0.00	0.00	0.74	0.00	Kg	0.74	0.74	✓	–	✓			✓		✓		0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.43	0.00	Kg	0.43	0.43	✓	–	✓			✓		✓		0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	8.18	0.00	Kg	8.18	8.18	✓	–	✓			✓		✓		0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	3.04	0.00	Kg	3.04	3.04	✓	–	✓			✓		✓		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	1.82	0.00	380 g	2.00	2	✓	–	✓			✓		✓		0
		Queso	0.00	0.00	0.00	1.50	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	–	✓			✓		✓		0
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	0.00	0.00	0.00	0.75	0.00	200 ml	0.75	0.75	✓	–	✓			✓		✓		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	2.25	0.00	Kg	2.25	2.25	✓	–	✓			✓		✓		0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	2.25	0.00	Kg	2.25	2.25	✓	–	✓			✓		✓		0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	6.92	0.00	Kg	6.92	6.92	✓	–	✓			✓		✓		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	30.00	0.00	55,6 g	30.00	30	✓	–	✓			✓		✓		0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	Lb	1.00	1	✓	–	✓			✓		✓		0
		Frijol blanco	0.00	0.00	0.00	1.98	0.00	Lb	2.00	2	✓	–	✓			✓		✓		0
		Garbanzo	0.00	0.00	0.00	1.98	0.00	Lb	2.00	2	✓	–	✓			✓		✓		0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Lb	1.00	1	✓	–	✓			✓		✓		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	5.64	0.00	500 cc	6.00	6	✓	–	✓			✓		✓		0
		Margarina	0.00	0.00	0.00	1.20	0.00	125 g	2.00	2	✓	–	✓			✓		✓		0

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

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

42-41

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	3.30	0.00	Lb	4.00	4	/	-	/	—	/	—	/	0		
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	1.20	0.00	10 g	1.20	1.20	/	-	/	—	/	—	/	0		
		Orégano molido	0.00	0.00	0.00	1.20	0.00	10 g	1.20	1.20	/	-	/	—	/	—	/	0		
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.60	0.00	10 g	0.60	0.60	/	-	/	—	/	—	/	0		
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.60	0.00	10 g	0.60	0.60	/	-	/	—	/	—	/	0		
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.90	0.00	Lb	1.00	1	/	-	/	—	/	—	/	0		
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00	1000 ml	0.06	0.06	/	-	/	—	/	—	/	0		

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Liz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Stella Pinzon B
FIRMA: Liz Marina Medina.	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora FIRMA:

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

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

42542

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	30	30
G5 MEDIA	0	0
Total	**30**	**30**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	3.64	0.00	Kg	3.64	3.64	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	3.82	0.00	Kg	3.82	3.82	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	8.15	0.00	Kg	8.15	8.15	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	14.40	0.00	Lb	15.00	15	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	3.60	0.00	Lb	4.00	4	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.72	0.00	500 g	1.00	1	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	0.00	1.20	0.00	125 g	2.00	2	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	0.00	7.20	0.00	250 g	8.00	8	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	Kg	0.30	0.30	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	1.50	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Kg	0.18	0.18	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.00	1.09	0.00	Kg	1.09	1.09	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	12.00	0.00	20 g	12.00	12	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.00	0.00	0.00	0.32	0.00	Kg	0.32	0.32	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Ajo	0.00	0.00	0.00	0.11	0.00	Kg	0.11	0.11	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.03	0.00	Kg	0.03	0.03	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	1.86	0.00	Kg	1.86	1.86	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	1.65	0.00	Kg	1.65	1.65	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	Kg	0.07	0.07	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	0.82	0.00	Kg	0.82	0.82	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	5.60	0.00	Kg	5.60	5.60	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.10	0.00	Kg	0.10	0.10	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.00	0.49	0.00	Kg	0.49	0.49	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.73	0.00	Kg	0.73	0.73	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	5.06	0.00	Kg	5.06	5.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	2.12	0.00	Kg	2.12	2.12	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	1.42	0.00	380 g	2.00	2	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	1.50	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	2.25	0.00	Kg	2.25	2.25	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	2.25	0.00	Kg	2.25	2.25	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	6.92	0.00	Kg	6.92	6.92	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	36.05	0.00	55,6 g	37.00	37	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
	4.3 Granos	Frijol	0.00	0.00	0.00	1.98	0.00	Lb	2.00	2	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	1.98	0.00	Lb	2.00	2	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	5.46	0.00	500 cc	6.00	6	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.00	0.24	0.00	125 g	1.00	1	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	3.66	0.00	Lb	4.00	4	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0

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

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

42543

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	10 g	0.30	0.30	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.60	0.00	10 g	0.60	0.60	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	10 g	0.30	0.30	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.90	0.00	Lb	1.00	1	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.00	0.90	0.00	10 g	0.90	0.90	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.03	0.00	1000 ml	0.03	0.03	/	-	/	-	-	/	-	-	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Cruz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ana Nela Pinzon B.
FIRMA: Cruz Marina Medina	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

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

42544

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	30	30
G5 MEDIA	0	0
Total	**30**	**30**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	3.64	0.00	Kg	3.64	3.64	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	3.34	0.00	Kg	3.34	3.34	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	4.50	0.00	Kg	4.50	4.50	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	0.00	0.00	0.00	0.33	0.00	90 g	0.33	0.33	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	10.80	0.00	Lb	11.00	11	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	3.90	0.00	Lb	4.00	4	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.00	7.20	0.00	250 g	8.00	8	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	Kg	0.12	0.12	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Limón	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00	Kg	0.06	0.06	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Kg	0.18	0.18	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Kg	0.18	0.18	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Kg	0.18	0.18	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	0.00	1.50	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.00	0.00	0.00	0.77	0.00	Kg	0.77	0.77	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Ajo	0.00	0.00	0.00	0.05	0.00	Kg	0.05	0.05	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	Kg	0.12	0.12	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	1.11	0.00	Kg	1.11	1.11	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	1.35	0.00	Kg	1.35	1.35	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	4.00	0.00	Kg	4.00	4	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	Kg	0.12	0.12	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.00	0.39	0.00	Kg	0.39	0.39	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	1.29	0.00	Kg	1.29	1.24	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	4.43	0.00	Kg	4.43	4.43	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	1.76	0.00	Kg	1.76	1.76	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	1.58	0.00	380 g	2.00	2	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.75	0.00	Kg	0.75	0.75	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	2.25	0.00	Kg	2.25	2.25	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	6.92	0.00	Kg	6.92	6.92	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	34.18	0.00	55,6 g	35.00	35	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
	4.3 Granos	Garbanzo	0.00	0.00	0.00	1.98	0.00	Lb	2.00	2	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	1.98	0.00	Lb	2.00	2	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	4.62	0.00	500 cc	5.00	5	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.00	1.44	0.00	125 g	2.00	2	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	2.64	0.00	Lb	3.00	3	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Panela	0.00	0.00	0.00	0.15	0.00	Lb	1.00	1	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	0.00	0.00	0.00	0.60	0.00	10 g	0.60	0.60	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.00	0.60	0.00	10 g	0.60	0.60	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.90	0.00	10 g	0.90	0.90	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.90	0.00	10 g	0.90	0.90	✓	–	✓	–	✓	–	0	–	✓	0

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

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

42545

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.00	0.00	0.00	0.72	0.00	Lb	1.00	1	✓	–	✓	+	✓	–	+	✓	–	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00	1000 ml	0.06	0.06	✓	–	✓	+	✓	–	+	✓	–	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Foro Educativo Municipal informado por ETC

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luz Mila Pinzón B.
FIRMA: Luz Marina Medina	**FIRMA:** Camilo Pedraza	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

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

42546

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	30	30
G5 MEDIA	0	0
Total	**30**	**30**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 29	MENU1
SEPTIEMBRE 30	MENU2
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0,00	0,00	0,00	3,00	0,00	Kg	3,00	3	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Papa única	0,00	0,00	0,00	3,00	0,00	Kg	3,00	3	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Plátano maduro	0,00	0,00	0,00	3,25	0,00	Kg	3,25	3.25	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Plátano verde	0,00	0,00	0,00	4,75	0,00	Kg	4,75	4.75	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0,00	0,00	0,00	14,40	0,00	Lb	15,00	15	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Harina de maiz blanco	0,00	0,00	0,00	3,60	0,00	Lb	4,00	4	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Harina de trigo TP	0,00	0,00	0,00	0,84	0,00	Lb	1,00	1	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Maíz tierno	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	Lb	0,12	0.12	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0,00	0,00	0,00	1,92	0,00	125 g	2,00	2	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0,00	0,00	0,00	7,20	0,00	250 g	8,00	8	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	Kg	0,24	0.24	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Mango	0,00	0,00	0,00	1,20	0,00	Kg	1,20	1.20	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Manzana	0,00	0,00	0,00	0,53	0,00	Kg	0,53	0.53	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Maracuya	0,00	0,00	0,00	0,18	0,00	Kg	0,18	0.18	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Piña	0,00	0,00	0,00	0,82	0,00	Kg	0,82	0.82	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0,00	0,00	0,00	1,80	0,00	Kg	1,80	1.80	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Limón	0,00	0,00	0,00	1,50	0,00	Kg	1,50	1.50	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Mango	0,00	0,00	0,00	1,80	0,00	Kg	1,80	1.80	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Mora	0,00	0,00	0,00	1,80	0,00	Kg	1,80	1.80	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa de Naranja	0,00	0,00	0,00	1,80	0,00	Kg	1,80	1.80	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Uva, deshidratada	0,00	0,00	0,00	7,50	0,00	20 g	7,50	7.50	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,00	0,00	0,00	0,09	0,00	Kg	0,09	0.09	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Apio	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	Kg	0,12	0.12	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Cebolla cabezona	0,00	0,00	0,00	1,39	0,00	Kg	1,39	1.39	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Cebolla junca	0,00	0,00	0,00	0,75	0,00	Kg	0,75	0.75	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Cilantro	0,00	0,00	0,00	0,08	0,00	Kg	0,08	0.08	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pepino Cohombro	0,00	0,00	0,00	3,80	0,00	Kg	3,80	3.80	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Perejil	0,00	0,00	0,00	0,13	0,00	Kg	0,13	0.13	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pimentón rojo	0,00	0,00	0,00	1,31	0,00	Kg	1,31	1.31	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Repollo blanco	0,00	0,00	0,00	1,29	0,00	Kg	1,29	1.29	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Tomate	0,00	0,00	0,00	6,56	0,00	Kg	6,56	6.56	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Zanahoria	0,00	0,00	0,00	0,81	0,00	Kg	0,81	0.81	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,00	0,00	0,00	0,79	0,00	380 g	1,00	1	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Queso	0,00	0,00	0,00	2,25	0,00	Kg	2,25	2.25	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0,00	0,00	0,00	2,25	0,00	Kg	2,25	2.25	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Carne molida de res	0,00	0,00	0,00	2,25	0,00	Kg	2,25	2.25	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pechuga de Pollo	0,00	0,00	0,00	6,92	0,00	Kg	6,92	6.92	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0,00	0,00	0,00	31,78	0,00	55,6 g	32,00	32	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	4.3 Granos	Frijol radical	0,00	0,00	0,00	1,98	0,00	Lb	2,00	2	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Lenteja	0,00	0,00	0,00	1,98	0,00	Lb	2,00	2	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0

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

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

42549

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,00	0,00	0,00	5,28	0,00	500 cc	6,00	6	/	-	/	—	—	/	—	—	/	0
		Margarina con sal	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	125 g	1,00	1	/	-	/	—	/	—	—	—	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,00	0,00	0,00	3,24	0,00	Lb	4,00	4	/	-	/	—	/	—	—	—	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0,00	0,00	0,00	0,90	0,00	10 g	0,90	0.90	/	-	/	—	/	—	—	—	/	0
		Nuez Moscada	0,00	0,00	0,00	0,10	0,00	30 g	0,10	0.10	/	-	/	—	/	—	—	—	/	0
		Paprika	0,00	0,00	0,00	1,50	0,00	10 g	1,50	1.50	/	-	/	—	/	—	—	—	/	0
		Pimienta	0,00	0,00	0,00	0,60	0,00	10 g	0,60	0.60	/	-	/	—	/	—	—	—	/	0
		Sal	0,00	0,00	0,00	0,90	0,00	Lb	1,00	1	/	-	/	—	/	—	—	—	/	0
		Tomillo	0,00	0,00	0,00	0,30	0,00	10 g	0,30	0.30	/	-	/	—	/	—	—	—	/	0
		Vinagre	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	1000 ml	0,03	0.03	/	-	/	—	/	—	—	—	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Stella Pinzon B.
FIRMA: Luz Marina Medina.	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

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

42548

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	47	47
G4 SECUNDARIA	660	660
G5 MEDIA	0	0
Total	**707**	**707**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 01	MENU1
SEPTIEMBRE 02	MENU2
SEPTIEMBRE 03	MENU3
SEPTIEMBRE 04	MENU4
SEPTIEMBRE 05	MENU5
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	4.70	66.00	0.00	Kg	70.70	70.70	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Papa única	0.00	0.00	4.11	66.00	0.00	Kg	70.11	70.11	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Plátano maduro	0.00	0.00	3.92	71.50	0.00	Kg	75.42	75.42	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Plátano verde	0.00	0.00	6.66	104.50	0.00	Kg	111.16	111.16	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	16.92	316.80	0.00	Lb	334.00	334.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de maiz blanco	0.00	0.00	4.70	79.20	0.00	Lb	84.00	84.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	1.13	18.48	0.00	Lb	20.00	20.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Maíz tierno	0.00	0.00	0.19	2.64	0.00	Lb	2.83	2.83	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	2.63	42.24	0.00	125 g	45.00	45.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	8.46	158.40	0.00	250 g	167.00	167.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.38	5.28	0.00	Kg	5.66	5.66	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mango	0.00	0.00	1.41	26.40	0.00	Kg	27.81	27.81	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana	0.00	0.00	0.83	11.65	0.00	Kg	12.48	12.48	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.28	3.96	0.00	Kg	4.24	4.24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Piña	0.00	0.00	1.28	18.00	0.00	Kg	19.28	19.28	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	2.82	39.60	0.00	Kg	42.42	42.42	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	2.35	33.00	0.00	Kg	35.35	35.35	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	2.82	39.60	0.00	Kg	42.42	42.42	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	2.82	39.60	0.00	Kg	42.42	42.42	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Piña	0.00	0.00	2.82	39.60	0.00	Kg	42.42	42.42	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	11.75	165.00	0.00	20 g	176.75	176.75	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.15	2.08	0.00	Kg	2.23	2.23	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Apio	0.00	0.00	0.19	2.64	0.00	Kg	2.83	2.83	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	1.83	30.57	0.00	Kg	32.40	32.40	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	1.06	16.50	0.00	Kg	17.56	17.56	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.10	1.83	0.00	Kg	1.94	1.94	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	4.70	83.60	0.00	Kg	88.30	88.30	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Perejil	0.00	0.00	0.21	2.93	0.00	Kg	3.14	3.14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	1.66	28.73	0.00	Kg	30.39	30.39	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	2.01	28.29	0.00	Kg	30.30	30.30	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	0.00	0.00	9.64	144.38	0.00	Kg	154.01	154.01	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Zanahoria	0.00	0.00	1.11	17.86	0.00	Kg	18.96	18.96	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	1.11	17.37	0.00	380 g	19.00	19.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0.00	0.00	3.53	49.50	0.00	Kg	53.03	53.03	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.00	0.00	2.82	49.50	0.00	Kg	52.32	52.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	2.82	49.50	0.00	Kg	52.32	52.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	8.68	152.31	0.00	Kg	160.98	160.98	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	39.79	699.17	0.00	55.6 g	749.00	749.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.3 Granos	Frijol radical	0.00	0.00	1.60	43.56	0.00	Lb	46.00	46.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lenteja	0.00	0.00	1.60	43.56	0.00	Lb	46.00	46.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	6.86	116.16	0.00	500 cc	124.00	124.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.75	10.56	0.00	125 g	12.00	12.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

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

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

42549

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	4.04	71.28	0.00	Lb	76.00	76.00	✓	-	✓	-	✓	-		✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	1.41	19.80	0.00	10 g	21.21	21.21	✓	-	✓	-	✓	-		✓	0
		Nuez Moscada	0.00	0.00	0.16	2.20	0.00	30 g	2.36	2.36	✓	-	✓	-	✓	-		✓	0
		Paprika	0.00	0.00	2.35	33.00	0.00	10 g	35.35	33.35	✓	-	✓	-	✓	-		✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.94	13.20	0.00	10 g	14.14	14.14	✓	-	✓	-	✓	-		✓	0
		Sal	0.00	0.00	1.41	19.80	0.00	Lb	22.00	22.00	✓	-	✓	-	✓	-		✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.47	6.60	0.00	10 g	7.07	7.07	✓	-	✓	-	✓	-		✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.05	0.66	0.00	1000 ml	0.71	0.71	✓	-	✓	-	✓	-		✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Rosa Delgado	NOMBRE (Operador): Carlos Molina Diaz	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:
FIRMA: Rosa Delgado	FIRMA: Carlos Molina	CARGO: Fedelino Coronel Quintero.
		FIRMA: RECTOR.

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

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

42150

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	47	47
G4 SECUNDARIA	655	655
G5 MEDIA	0	0
Total	**702**	**702**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	4.41	69.59	0.00	Kg	74.00	74.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Papa única	0.00	0.00	4.70	75.33	0.00	Kg	80.03	80.03	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	5.48	87.33	0.00	Kg	92.82	92.82	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Yuca	0.00	0.00	1.18	20.47	0.00	Kg	21.64	21.64	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	16.92	314.40	0.00	Lb	332.00	332.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Harina de maiz blanco	0.00	0.00	2.82	39.30	0.00	Lb	43.00	43.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	4.70	85.15	0.00	Lb	90.00	90.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	8.46	157.20	0.00	250 g	166.00	166.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.14	1.97	0.00	Kg	2.11	2.11	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Mango	0.00	0.00	2.63	36.68	0.00	Kg	39.31	39.31	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Naranja	0.00	0.00	0.28	3.93	0.00	Kg	4.21	4.21	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	2.82	39.30	0.00	Kg	42.12	42.12	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	2.82	39.30	0.00	Kg	42.12	42.12	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	2.82	39.30	0.00	Kg	42.12	42.12	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pulpa de Piña	0.00	0.00	2.82	39.30	0.00	Kg	42.12	42.12	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	2.82	39.30	0.00	Kg	42.12	42.12	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	7.05	98.25	0.00	20 g	105.30	105.30	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.20	2.76	0.00	Kg	2.96	2.96	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.28	4.59	0.00	Kg	4.87	4.87	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	3.56	51.02	0.00	Kg	54.58	54.58	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	3.17	52.40	0.00	Kg	55.57	55.57	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.31	4.37	0.00	Kg	4.68	4.68	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	2.56	41.68	0.00	Kg	44.25	44.25	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.94	17.47	0.00	Kg	18.41	18.41	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pimentón	0.00	0.00	1.16	16.18	0.00	Kg	17.34	17.34	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.67	9.36	0.00	Kg	10.03	10.03	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	11.52	178.49	0.00	Kg	190.00	140.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	4.04	66.27	0.00	Kg	70.31	70.31	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	2.60	39.64	0.00	380 g	43.00	43.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Queso	0.00	0.00	2.35	32.75	0.00	Kg	35.10	35.10	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	0.00	0.00	1.18	16.38	0.00	200 ml	17.55	17.55	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	2.82	49.13	0.00	Kg	51.95	51.95	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	2.82	49.13	0.00	Kg	51.95	51.95	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	8.68	151.15	0.00	Kg	159.83	159.83	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	47.00	655.00	0.00	55.6 g	702.00	702.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.00	0.00	0.47	6.55	0.00	Lb	8.00	8.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Frijol blanco	0.00	0.00	1.60	43.23	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Garbanzo	0.00	0.00	1.60	43.23	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.28	3.93	0.00	Lb	5.00	5.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	7.43	123.14	0.00	500 cc	131.00	131.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Margarina	0.00	0.00	2.26	26.20	0.00	125 g	29.00	29.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0

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

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

42551

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	4.23	72.05	0.00	Lb	77.00	77.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	1.88	26.20	0.00	10 g	28.08	28.08	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Orégano molido	0.00	0.00	1.88	26.20	0.00	10 g	28.08	28.08	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.94	13.10	0.00	10 g	14.04	14.04	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.94	13.10	0.00	10 g	14.04	14.04	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Sal	0.00	0.00	1.41	19.65	0.00	Lb	22.00	22.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.09	1.31	0.00	1000 ml	1.40	1.40	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Rosa Delgado	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Rosa Delgado	**FIRMA:** Carlos Molina	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

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

42552

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	46	46
G4 SECUNDARIA	654	654
G5 MEDIA	0	0
Total	**700**	**700**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	3.48	79.27	0.00	Kg	82.76	82.76	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Papa única	0.00	0.00	4.61	83.36	0.00	Kg	87.97	87.97	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	8.82	177.67	0.00	Kg	186.49	186.49	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	16.56	313.92	0.00	Lb	331.00	331.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	4.60	78.48	0.00	Lb	84.00	84.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.92	15.70	0.00	500 g	17.00	17.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	1.47	26.16	0.00	125 g	28.00	28.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	0.00	8.28	156.96	0.00	250 g	166.00	166.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.46	6.54	0.00	Kg	7.00	7.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Mango	0.00	0.00	2.76	32.70	0.00	Kg	35.46	35.46	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.28	3.92	0.00	Kg	4.20	4.20	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Piña	0.00	0.00	1.67	23.78	0.00	Kg	25.45	25.45	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	2.76	39.24	0.00	Kg	42.00	42.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	2.76	39.24	0.00	Kg	42.00	42.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	2.76	39.24	0.00	Kg	42.00	42.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	2.76	39.24	0.00	Kg	42.00	42.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	2.76	39.24	0.00	Kg	42.00	42.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	11.50	261.60	0.00	20 g	273.10	273.10	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.00	0.00	0.27	6.92	0.00	Kg	7.20	7.20	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Ajo	0.00	0.00	0.17	2.41	0.00	Kg	2.58	2.58	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.05	0.65	0.00	Kg	0.70	0.70	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	2.23	40.62	0.00	Kg	42.84	42.84	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	2.30	35.97	0.00	Kg	38.27	38.27	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.10	1.45	0.00	Kg	1.56	1.56	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	1.25	17.84	0.00	Kg	19.09	19.09	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	5.52	122.08	0.00	Kg	127.60	127.60	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.15	2.18	0.00	Kg	2.33	2.33	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.60	10.77	0.00	Kg	11.37	11.37	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.99	15.88	0.00	Kg	16.87	16.87	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Tomate	0.00	0.00	6.61	110.36	0.00	Kg	116.98	116.98	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	2.71	46.16	0.00	Kg	48.87	48.87	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	1.94	30.98	0.00	380 g	33.00	33.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Queso	0.00	0.00	2.30	32.70	0.00	Kg	35.00	35.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	2.76	49.05	0.00	Kg	51.81	51.81	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	2.76	49.05	0.00	Kg	51.81	51.81	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	8.49	150.92	0.00	Kg	159.42	159.42	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	55.28	785.87	0.00	55,6 g	842.00	842.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
	4.3 Granos	Frijol	0.00	0.00	1.56	43.16	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	1.56	43.16	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	6.99	119.03	0.00	500 cc	127.00	127.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.37	5.23	0.00	125 g	6.00	6.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	4.97	79.79	0.00	Lb	85.00	85.00	✓	—	✓	—		✓	—		✓	0

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

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

42553

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.46	6.54	0.00	10 g	7.00	7.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.92	13.08	0.00	10 g	14.00	14.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.46	6.54	0.00	10 g	7.00	7.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	1.38	19.62	0.00	Lb	21.00	21.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	1.38	19.62	0.00	10 g	21.00	21.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.05	0.65	0.00	1000 ml	0.70	0.70	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Rosa Delgado	NOMBRE (Operador): Carlos Molina P.	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Rosa Delgado	FIRMA: Carlos MolinaP	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

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

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

42554

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

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	3.26	77.82	0.00	Kg	81.08	81.08	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Papa única	0.00	0.00	4.20	71.42	0.00	Kg	75.63	75.63	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	5.73	96.30	0.00	Kg	102.03	102.03	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.00	0.00	0.48	7.13	0.00	90 g	7.61	7.61	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arroz blanco	0.00	0.00	11.61	231.12	0.00	Lb	243.00	243.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	5.50	83.46	0.00	Lb	89.00	89.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	7.74	154.08	0.00	250 g	162.00	162.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.00	0.00	0.17	2.57	0.00	Kg	2.74	2.74	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Limón	0.00	0.00	0.09	1.28	0.00	Kg	1.37	1.37	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.26	3.85	0.00	Kg	4.11	4.11	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.26	3.85	0.00	Kg	4.11	4.11	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Naranja	0.00	0.00	0.26	3.85	0.00	Kg	4.11	4.11	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	2.58	38.52	0.00	Kg	41.10	41.10	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	2.15	32.10	0.00	Kg	34.25	34.25	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	2.58	38.52	0.00	Kg	41.10	41.10	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	2.58	38.52	0.00	Kg	41.10	41.10	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.00	0.00	0.84	16.39	0.00	Kg	17.23	17.23	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Ajo	0.00	0.00	0.07	1.01	0.00	Kg	1.08	1.08	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.17	2.57	0.00	Kg	2.74	2.74	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	1.22	23.65	0.00	Kg	24.87	24.87	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	1.72	28.89	0.00	Kg	30.61	30.61	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	4.87	85.60	0.00	Kg	90.47	90.47	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.17	2.50	0.00	Kg	2.66	2.66	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.46	8.31	0.00	Kg	8.76	8.76	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	1.54	27.51	0.00	Kg	29.05	29.05	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	5.81	94.70	0.00	Kg	100.50	100.50	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	2.53	37.76	0.00	Kg	40.29	40.29	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	2.04	33.79	0.00	380 g	36.00	36.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.00	0.00	1.08	16.05	0.00	Kg	17.13	17.13	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	2.58	48.15	0.00	Kg	50.73	50.73	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	7.94	148.15	0.00	Kg	156.09	156.09	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	47.30	731.42	0.00	55,6 g	779.00	779.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Garbanzo	0.00	0.00	1.46	42.37	0.00	Lb	44.00	44.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	1.46	42.37	0.00	Lb	44.00	44.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	5.59	98.87	0.00	500 cc	105.00	105.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	2.06	30.82	0.00	125 g	33.00	33.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	3.44	56.50	0.00	Lb	60.00	60.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Panela	0.00	0.00	0.22	3.21	0.00	Lb	4.00	4.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	0.00	0.00	0.86	12.84	0.00	10 g	13.70	13.70	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.86	12.84	0.00	10 g	13.70	13.70	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	1.29	19.26	0.00	10 g	20.55	20.55	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	1.29	19.26	0.00	10 g	20.55	20.55	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

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

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.00	0.00	1.03	15.41	0.00	Lb	17.00	17.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	O	
		Vinagre	0.00	0.00	0.09	1.28	0.00	1000 ml	1.37	1.37	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	O	

42777

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Foro Educativo Municipal informado por ETC

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Rosa Delgado	NOMBRE (Operador): Carlos Molina D	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Rosa Delgado	FIRMA: Carlos Molina D	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

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

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

4206

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	43	43
G4 SECUNDARIA	661	661
G5 MEDIA	0	0
Total	**704**	**704**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 29	MENU1
SEPTIEMBRE 30	MENU2
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0,00	0,00	3,76	66,10	0,00	Kg	69,86	69.86	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano maduro	0,00	0,00	3,58	71,61	0,00	Kg	75,19	75.19	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano verde	0,00	0,00	6,09	104,66	0,00	Kg	110,75	110.75	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0,00	0,00	11,61	237,96	0,00	Lb	250,00	250.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	0,00	0,00	4,30	79,32	0,00	Lb	84,00	84.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Maíz tierno	0,00	0,00	0,17	2,64	0,00	Lb	2,82	2.82	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0,00	0,00	7,74	158,64	0,00	250 g	167,00	167.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0,00	0,00	0,26	3,97	0,00	Kg	4,22	4.22	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mango	0,00	0,00	1,29	26,44	0,00	Kg	27,73	27.73	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana	0,00	0,00	0,76	11,66	0,00	Kg	12,42	12.42	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Maracuya	0,00	0,00	0,26	3,97	0,00	Kg	4,22	4.22	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Piña	0,00	0,00	1,17	18,03	0,00	Kg	19,20	19.20	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0,00	0,00	2,58	39,66	0,00	Kg	42,24	42.24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	0,00	0,00	2,58	39,66	0,00	Kg	42,24	42.24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	0,00	0,00	2,58	39,66	0,00	Kg	42,24	42.24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	0,00	0,00	2,58	39,66	0,00	Kg	42,24	42.24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	0,00	0,00	10,75	165,25	0,00	20 g	176,00	176.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,00	0,00	0,09	1,39	0,00	Kg	1,48	1.48	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0,00	0,00	0,17	2,64	0,00	Kg	2,82	2.82	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0,00	0,00	1,67	30,61	0,00	Kg	32,29	32.29	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0,00	0,00	0,97	16,53	0,00	Kg	17,49	17.49	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cilantro	0,00	0,00	0,05	1,10	0,00	Kg	1,15	1.15	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	0,00	0,00	2,58	52,88	0,00	Kg	55,46	55.46	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0,00	0,00	0,19	2,94	0,00	Kg	3,13	3.13	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	0,00	0,00	1,52	28,77	0,00	Kg	30,29	30.29	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0,00	0,00	1,84	28,33	0,00	Kg	30,17	30.17	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0,00	0,00	6,93	115,68	0,00	Kg	122,61	122.61	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	0,00	0,00	1,01	17,89	0,00	Kg	18,90	18.90	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,00	0,00	0,79	13,92	0,00	380 g	15,00	15.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0,00	0,00	3,23	49,58	0,00	Kg	52,80	52.80	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0,00	0,00	2,58	49,58	0,00	Kg	52,16	52.16	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Carne molida de res	0,00	0,00	2,58	49,58	0,00	Kg	52,16	52.16	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	0,00	0,00	3,97	76,27	0,00	Kg	80,24	80.24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0,00	0,00	43,00	661,00	0,00	55,6 g	704,00	704.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Frijol radical	0,00	0,00	1,46	43,63	0,00	Lb	46,00	46.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Lenteja	0,00	0,00	1,46	43,63	0,00	Lb	46,00	46.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,00	0,00	5,07	93,86	0,00	500 cc	99,00	99.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,00	0,00	3,01	56,85	0,00	Lb	60,00	60.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0,00	0,00	1,29	19,83	0,00	10 g	21,12	21.12	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

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

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	0,00	0,00	2,15	33,05	0,00	10 g	35,20	35.20	✓	—	✓	—	✓	—	—		✓	0
		Pimienta	0,00	0,00	0,86	13,22	0,00	10 g	14,08	14.08	✓	—	✓	—	✓	—	—		✓	0
		Sal	0,00	0,00	1,03	15,86	0,00	Lb	17,00	17.00	✓	—	✓	—	✓	—	—		✓	0
		Vinagre	0,00	0,00	0,04	0,66	0,00	1000 ml	0,70	0.70	✓	—	✓	—	✓	—	—		✓	0

42 1373

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: No Clase: Capacitación Docentes
Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Rosa Delgado	NOMBRE (Operador): Carlos Molina	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Rosa Delgado	FIRMA: Carlos Molina	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST JUAN PABLO I

42558

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	38	38
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	216	216
G3 CUARTO, QUINTO	190	190
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**444**	**444**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 01	MENU1
SEPTIEMBRE 02	MENU2
SEPTIEMBRE 03	MENU3
SEPTIEMBRE 04	MENU4
SEPTIEMBRE 05	MENU5
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano maduro	1.90	10.80	12.67	0.00	0.00	Kg	25.37	25.37	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Avena en Hojuelas	0.76	4.32	3.80	0.00	0.00	Lb	9.00	9.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Galleta dulce x 30 g	12.67	72.00	63.33	0.00	0.00	30 g	148.00	148.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	6.08	34.56	53.20	0.00	0.00	Lb	94.00	94.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	3.04	21.60	38.00	0.00	0.00	Lb	63.00	63.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pan x 40 g	38.00	216.00	190.00	0.00	0.00	U	444.00	444.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	38.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	38.00	38.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 157.1 g	0.00	216.00	190.00	0.00	0.00	U	406.00	406.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pera x 129.4 g	0.00	216.00	190.00	0.00	0.00	U	406.00	406.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pera x 94.1 g	38.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	38.00	38.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	2.28	12.96	11.40	0.00	0.00	Kg	26.64	26.64	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa Tropical	2.28	12.96	11.40	0.00	0.00	Kg	26.64	26.64	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.08	0.45	0.40	0.00	0.00	Kg	0.93	0.93	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.24	1.36	1.40	0.00	0.00	Kg	3.00	3.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.29	1.62	1.43	0.00	0.00	Kg	3.33	3.33	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.21	1.20	1.06	0.00	0.00	Kg	2.47	2.47	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.38	2.16	2.14	0.00	0.00	Kg	4.68	4.68	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.45	2.54	2.24	0.00	0.00	Kg	5.22	5.22	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	5.70	32.40	37.50	0.00	0.00	380 g	76.00	76.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.46	3.46	4.75	0.00	0.00	Kg	8.66	8.66	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	1.90	12.96	13.30	0.00	0.00	Kg	28.16	28.16	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	2.92	19.94	20.46	0.00	0.00	Kg	43.32	43.32	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	50.15	285.06	265.94	0.00	0.00	55,6 g	602.00	602.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.34	20.74	19.76	0.00	0.00	500 cc	44.00	44.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	0.91	6.91	7.60	0.00	0.00	125 g	16.00	16.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.80	21.60	19.00	0.00	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Chocolate	2.28	12.96	11.40	0.00	0.00	250 g	27.00	27.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	4.75	27.00	23.75	0.00	0.00	8 g	55.50	55.50	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.91	5.18	4.56	0.00	0.00	Lb	11.00	11.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Magaly Gutierrez	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** EDWING CORONEL QUINTERO.
FIRMA: Magaly Gutierrez	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

42559

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST JUAN PABLO I

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	38	38
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	215	215
G3 CUARTO, QUINTO	188	188
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**441**	**441**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Vainilla	1.90	10.75	11.28	0.00	0.00	200 g	23.93	23.93	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.1 Tuberculos	Papa única	2.85	21.50	28.20	0.00	0.00	Kg	52.55	52.55	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Yuca	0.48	4.03	4.70	0.00	0.00	Kg	9.21	9.21	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	2.11	11.94	10.44	0.00	0.00	90 g	24.50	24.50	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Avena en Hojuelas	0.76	6.45	5.64	0.00	0.00	Lb	13.00	13.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	7.60	47.30	67.68	0.00	0.00	Lb	123.00	123.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	3.04	21.50	26.32	0.00	0.00	Lb	51.00	51.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	38.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	38.00	38.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 157.1 g	0.00	215.00	188.00	0.00	0.00	U	403.00	403.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	215.00	188.00	0.00	0.00	U	403.00	403.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 94.1 g	38.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	38.00	38.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	1.14	6.45	5.64	0.00	0.00	Kg	13.23	13.23	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Piña	2.28	12.90	11.28	0.00	0.00	Kg	26.46	26.46	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.02	0.11	0.10	0.00	0.00	Kg	0.23	0.23	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.20	1.13	0.99	0.00	0.00	Kg	2.32	2.32	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.29	1.61	1.41	0.00	0.00	Kg	3.31	3.31	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón	0.13	0.76	0.88	0.00	0.00	Kg	1.78	1.78	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.38	2.15	1.88	0.00	0.00	Kg	4.41	4.41	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	5.20	29.42	28.69	0.00	0.00	380 g	64.00	64.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.99	7.10	8.27	0.00	0.00	Kg	16.36	16.36	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.90	12.90	13.16	0.00	0.00	Kg	27.96	27.96	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	2.92	19.85	20.25	0.00	0.00	Kg	43.02	43.02	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	41.80	240.78	206.78	0.00	0.00	55.6 g	490.00	490.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.34	20.64	19.55	0.00	0.00	500 cc	44.00	44.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina	0.91	6.88	7.52	0.00	0.00	125 g	16.00	16.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.80	21.50	18.80	0.00	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Bocadillo en lonja	1.27	7.17	6.27	0.00	0.00	300 g	14.70	14.70	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Chocolate	2.28	12.90	11.28	0.00	0.00	250 g	27.00	27.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.38	2.15	1.88	0.00	0.00	10 g	4.41	4.41	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.38	2.15	1.88	0.00	0.00	10 g	4.41	4.41	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.61	3.44	3.01	0.00	0.00	Lb	8.00	8.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	0.57	3.23	2.82	0.00	0.00	10 g	6.62	6.62	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mayerly Gutierrez	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Mayerly Gutierrez	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

42560

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST JUAN PABLO I

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	38	38
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	217	217
G3 CUARTO, QUINTO	189	189
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**444**	**444**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA	ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	2.85	21.70	33.08	0.00	0.00	Kg	57.63	57.63	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Yuca	0.48	2.71	4.73	0.00	0.00	Kg	7.91	7.91	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	4.22	24.11	31.50	0.00	0.00	90 g	59.83	59.83	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Harina de Avena sabor Fresa	1.90	10.85	11.34	0.00	0.00	200 g	25.00	25.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Harina de maíz blanco	1.52	13.02	18.90	0.00	0.00	Lb	34.00	34.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Harina de trigo TP	4.56	34.72	52.92	0.00	0.00	Lb	93.00	93.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Pan Tajado	3.45	19.73	17.18	0.00	0.00	Paquete x 22	41.00	41.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	38.00	217.00	189.00	0.00	0.00	U	444.00	444.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Mandarina x 114.3 g	38.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	38.00	38.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	217.00	189.00	0.00	0.00	U	406.00	40600	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Pulpa de Guayaba	1.14	6.51	5.67	0.00	0.00	Kg	13.32	13.32	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Pulpa de Mango	2.28	13.02	11.34	0.00	0.00	Kg	26.64	26.64	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Pulpa de Mora	2.28	13.02	11.34	0.00	0.00	Kg	26.64	26.64	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.22	1.28	1.11	0.00	0.00	Kg	2.61	2.61	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Ajo	0.08	0.46	0.40	0.00	0.00	Kg	0.93	0.93	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Cebolla cabezona	0.56	3.20	3.18	0.00	0.00	Kg	6.94	6.94	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Perejil	0.13	0.72	0.84	0.00	0.00	Kg	1.69	1.69	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Pimentón rojo	0.13	0.77	0.67	0.00	0.00	Kg	1.57	1.57	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Tomate	0.43	2.44	2.36	0.00	0.00	Kg	5.23	5.23	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	5.20	29.69	27.85	0.00	0.00	380 g	63.00	63.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Queso	0.87	6.08	7.18	0.00	0.00	Kg	14.13	14.13	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	1.90	13.02	13.23	0.00	0.00	Kg	28.15	28.15	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Pechuga de Pollo	2.92	20.03	20.35	0.00	0.00	Kg	43.31	43.31	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	38.76	230.01	204.11	0.00	0.00	55,6 g	473.00	473.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.34	20.83	19.66	0.00	0.00	500 cc	44.00	44.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Margarina	0.91	6.94	7.56	0.00	0.00	125 g	16.00	16.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.80	21.70	18.90	0.00	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Chocolate	2.28	13.02	11.34	0.00	0.00	250 g	27.00	27.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.95	5.43	4.73	0.00	0.00	8 g	11.10	11.10	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Orégano	0.76	4.34	3.78	0.00	0.00	10 g	8.88	8.88	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Pimienta	0.38	2.17	1.89	0.00	0.00	10 g	4.44	4.44	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0
		Sal	0.76	4.34	3.78	0.00	0.00	Lb	9.00	9.00	✓	–	✓	—		✓	—		✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mayuli Gutierrez	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwin Coronel Quintero
FIRMA: Mayuli Gutierrez	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

42561

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST JUAN PABLO I

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	37	37
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	217	217
G3 CUARTO, QUINTO	190	190
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**444**	**444**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	3.70	24.41	23.75	0.00	0.00	Kg	51.86	51.86	✓	–	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Harina de maiz blanco	2.96	17.36	26.60	0.00	0.00	Lb	47.00	47.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Harina de trigo TP	3.55	20.83	29.64	0.00	0.00	Lb	55.00	55.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Pan x 40 g	37.00	217.00	190.00	0.00	0.00	U	444.00	444.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 129.4 g	0.00	217.00	190.00	0.00	0.00	U	407.00	407.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Manzana x 94.1 g	37.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	37.00	37.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Pulpa de Fresa	2.22	13.02	11.40	0.00	0.00	Kg	26.64	26.64	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Pulpa de Mango	2.22	13.02	11.40	0.00	0.00	Kg	26.64	26.64	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Pulpa de Naranja	2.22	13.02	11.40	0.00	0.00	Kg	26.64	26.64	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
	2.2 Verduras	Ajo	0.04	0.05	0.20	0.00	0.00	Kg	0.28	0.28	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Cebolla cabezona	0.19	1.14	1.00	0.00	0.00	Kg	2.34	2.34	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Tomate	0.23	1.36	1.19	0.00	0.00	Kg	2.78	2.78	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	3.99	23.41	22.50	0.00	0.00	380 g	50.00	50.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Queso	0.30	1.74	1.90	0.00	0.00	Kg	3.93	3.93	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	1.85	13.02	13.30	0.00	0.00	Kg	28.17	28.17	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Pechuga de Pollo	2.85	20.03	20.46	0.00	0.00	Kg	43.34	43.34	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	38.61	248.14	240.04	0.00	0.00	55,6 g	527.00	527.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2.44	15.62	14.82	0.00	0.00	500 cc	33.00	33.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Margarina con sal	1.48	10.42	12.16	0.00	0.00	125 g	25.00	25.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2.96	17.36	15.20	0.00	0.00	Lb	36.00	36.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Chocolate	2.22	13.02	11.40	0.00	0.00	250 g	27.00	27.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Panela	0.15	0.87	0.76	0.00	0.00	500 g	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.93	5.43	4.75	0.00	0.00	8 g	11.10	11.10	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Laurel	0.37	2.17	1.90	0.00	0.00	10 g	4.44	4.44	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Sal	0.67	3.91	3.42	0.00	0.00	Lb	8.00	8.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Tomillo	0.37	2.17	1.90	0.00	0.00	10 g	4.44	4.44	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Foro Educativo Municipal informado por ETC

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Magaly Gutierrez	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Magaly Gutierrez	**FIRMA:** Carlos Molina Diaz	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

42562

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST JUAN PABLO I

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	37	37
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	216	216
G3 CUARTO, QUINTO	189	189
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**442**	**442**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 29	MENU1
SEPTIEMBRE 30	MENU2
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano maduro	1,85	10,80	12,60	0,00	0,00	Kg	25,25	25.25	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Avena en Hojuelas	0,74	4,32	3,78	0,00	0,00	Lb	9,00	9.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Galleta dulce x 30 g	12,33	72,00	63,00	0,00	0,00	30 g	147,33	147.33	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	5,92	34,56	52,92	0,00	0,00	Lb	94,00	94.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	2,96	21,60	37,80	0,00	0,00	Lb	63,00	63.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pan Tajado	3,36	19,64	17,18	0,00	0,00	Paquete x 22	41,00	41.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	37,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	37,00	37.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 157.1 g	0,00	216,00	189,00	0,00	0,00	U	405,00	405.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 129.4 g	0,00	216,00	189,00	0,00	0,00	U	405,00	405.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 94.1 g	37,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	37,00	37.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	2,22	12,96	11,34	0,00	0,00	Kg	26,52	26.52	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa Tropical	2,22	12,96	11,34	0,00	0,00	Kg	26,52	26.52	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,08	0,45	0,40	0,00	0,00	Kg	0,93	0.93	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0,23	1,36	1,39	0,00	0,00	Kg	2,99	2.99	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0,28	1,62	1,42	0,00	0,00	Kg	3,32	3.32	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0,21	1,20	1,05	0,00	0,00	Kg	2,46	2.46	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0,37	2,16	2,13	0,00	0,00	Kg	4,66	4.66	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	0,44	2,54	2,22	0,00	0,00	Kg	5,20	5.20	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	5,55	32,40	37,30	0,00	0,00	380 g	76,00	76.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0,44	3,46	4,73	0,00	0,00	Kg	8,63	8.63	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	1,85	12,96	13,23	0,00	0,00	Kg	28,04	28.04	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	2,85	19,94	20,35	0,00	0,00	Kg	43,14	43.14	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	48,83	285,06	264,54	0,00	0,00	55,6 g	599,00	599.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3,26	20,74	19,66	0,00	0,00	500 cc	44,00	44.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	0,89	6,91	7,56	0,00	0,00	125 g	16,00	16.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3,70	21,60	18,90	0,00	0,00	Lb	45,00	45.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Chocolate	2,22	12,96	11,34	0,00	0,00	250 g	27,00	27.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	4,63	27,00	23,63	0,00	0,00	8 g	55,25	55.25	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0,89	5,18	4,54	0,00	0,00	Lb	11,00	11.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mayerly Gutierrez	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D.	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing (Coronel) Quintero
FIRMA: Mayerly Gutierrez	**FIRMA:** Carlos Molina Diaz	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

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

42563

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST ANDRES BELLO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	38	38
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	218	218
G3 CUARTO, QUINTO	152	152
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**408**	**408**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 29	MENU1
SEPTIEMBRE 30	MENU2
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	2,38	16,35	13,30	0,00	0,00	Kg	32,03	32.03	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano maduro	2,53	18,17	12,67	0,00	0,00	Kg	33,37	33.37	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano verde	3,80	25,43	21,53	0,00	0,00	Kg	50,77	50.77	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	6,84	45,78	41,04	0,00	0,00	Lb	94,00	94.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	3,04	17,44	15,20	0,00	0,00	Lb	36,00	3600	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Maíz tierno	0,15	0,87	0,61	0,00	0,00	Lb	1,63	1.63	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	4,56	30,52	27,36	0,00	0,00	250 g	63,00	63.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0,15	0,87	0,91	0,00	0,00	Kg	1,94	1.94	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Mango	1,14	6,54	4,56	0,00	0,00	Kg	12,24	12.24	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Manzana	0,67	3,85	2,68	0,00	0,00	Kg	7,20	7.20	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Maracuya	0,23	1,31	0,91	0,00	0,00	Kg	2,45	2.45	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Piña	0,69	3,96	4,15	0,00	0,00	Kg	8,80	8.80	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Guayaba	2,28	13,08	9,12	0,00	0,00	Kg	24,48	24.48	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	2,28	13,08	9,12	0,00	0,00	Kg	24,48	24.48	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	2,28	13,08	9,12	0,00	0,00	Kg	24,48	24.48	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	2,28	13,08	9,12	0,00	0,00	Kg	24,48	24.48	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	9,50	54,50	38,00	0,00	0,00	20 g	102,00	102.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,08	0,46	0,32	0,00	0,00	Kg	0,86	0.86	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Apio	0,15	0,87	0,61	0,00	0,00	Kg	1,63	1.63	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	1,24	8,03	5,92	0,00	0,00	Kg	15,19	15.19	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0,86	4,91	3,42	0,00	0,00	Kg	9,18	9.18	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cilantro	0,04	0,24	0,17	0,00	0,00	Kg	0,45	0.45	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	1,77	11,63	9,12	0,00	0,00	Kg	22,52	22.52	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Perejil	0,08	0,48	0,68	0,00	0,00	Kg	1,24	1.24	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	1,07	6,67	5,36	0,00	0,00	Kg	13,11	13.11	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Repollo blanco	1,09	7,79	6,51	0,00	0,00	Kg	15,39	15.39	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Tomate	4,56	32,16	24,51	0,00	0,00	Kg	61,23	61.23	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Zanahoria	0,80	4,62	3,58	0,00	0,00	Kg	9,00	9.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,70	4,59	2,80	0,00	0,00	380 g	9,00	9.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Queso	1,14	7,85	11,40	0,00	0,00	Kg	20,39	20.39	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	1,90	11,99	9,12	0,00	0,00	Kg	23,01	23.01	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Carne molida de res	1,90	11,99	9,12	0,00	0,00	Kg	23,01	23.01	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	2,92	18,45	14,03	0,00	0,00	Kg	35,40	35.40	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	38,00	218,00	152,00	0,00	0,00	55,6 g	408,00	408.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Frijol radical	0,65	5,67	5,17	0,00	0,00	Lb	12,00	12.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Lenteja	0,65	5,67	5,17	0,00	0,00	Lb	12,00	12.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2,66	22,24	17,94	0,00	0,00	500 cc	43,00	43.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2,66	15,26	10,64	0,00	0,00	Lb	29,00	29.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	1,14	6,54	4,56	0,00	0,00	10 g	12,24	12.24	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0

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

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

42564

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	1,90	10,90	7,60	0,00	0,00	10 g	20,40	20.40	✓	-	✓	-	✓	-	-		✓	0
		Pimienta	0,76	4,36	3,04	0,00	0,00	10 g	8,16	8.16	✓	-	✓	-	✓	-	-		✓	0
		Sal	0,91	5,23	3,65	0,00	0,00	Lb	10,00	10.00	✓	-	✓	-	✓	-	-		✓	0
		Vinagre	0,04	0,22	0,15	0,00	0,00	1000 ml	0,41	0.41	✓	-	✓	-	✓	-	-		✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Capacitación Docentes

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Carolina Paez	NOMBRE (Operador): Carlos Molina D	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Carolina Paez.	FIRMA: Carlos Molina D	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

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

42565

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST ANDRES BELLO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	39	39
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	218	218
G3 CUARTO, QUINTO	154	154
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**411**	**411**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
SEPTIEMBRE 01	MENU1
SEPTIEMBRE 02	MENU2
SEPTIEMBRE 03	MENU3
SEPTIEMBRE 04	MENU4
SEPTIEMBRE 05	MENU5
Semana 29	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	2.44	16.35	15.40	0.00	0.00	Kg	34.19	34.19	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Papa única	2.44	16.35	13.48	0.00	0.00	Kg	32.26	32.26	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Plátano maduro	2.60	18.17	12.83	0.00	0.00	Kg	33.60	33.60	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Plátano verde	3.90	25.43	21.82	0.00	0.00	Kg	51.15	51.15	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	9.36	61.04	55.44	0.00	0.00	Lb	126.00	126.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	3.12	17.44	15.40	0.00	0.00	Lb	36.00	36.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0.47	4.80	3.70	0.00	0.00	Lb	9.00	9.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Maíz tierno	0.16	0.87	0.62	0.00	0.00	Lb	1.64	1.64	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	1.56	8.72	8.62	0.00	0.00	125 g	19.00	19.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	4.68	30.52	27.72	0.00	0.00	250 g	63.00	63.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.23	1.31	1.23	0.00	0.00	Kg	2.77	2.77	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Mango	1.17	6.54	4.62	0.00	0.00	Kg	12.33	12.33	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Manzana	0.69	3.85	2.72	0.00	0.00	Kg	7.25	7.25	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Maracuya	0.23	1.31	0.92	0.00	0.00	Kg	2.47	2.47	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Piña	0.71	3.96	4.20	0.00	0.00	Kg	8.87	8.87	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Guayaba	2.34	13.08	9.24	0.00	0.00	Kg	24.66	24.66	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Limón	1.95	10.90	7.70	0.00	0.00	Kg	20.55	20.55	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	2.34	13.08	9.24	0.00	0.00	Kg	24.66	24.66	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	2.34	13.08	9.24	0.00	0.00	Kg	24.66	24.66	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Piña	2.34	13.08	9.24	0.00	0.00	Kg	24.66	24.66	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	9.75	54.50	38.50	0.00	0.00	20 g	102.75	102.75	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.12	0.69	0.49	0.00	0.00	Kg	1.30	1.30	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Apio	0.16	0.87	0.62	0.00	0.00	Kg	1.64	1.64	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	1.27	8.03	6.00	0.00	0.00	Kg	15.30	15.30	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.88	4.91	3.47	0.00	0.00	Kg	9.25	9.25	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cilantro	0.09	0.48	0.34	0.00	0.00	Kg	0.91	0.91	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	3.12	20.35	15.40	0.00	0.00	Kg	38.87	38.87	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Perejil	0.09	0.48	0.68	0.00	0.00	Kg	1.26	1.26	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	1.10	6.67	5.44	0.00	0.00	Kg	13.20	13.20	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Repollo blanco	1.11	7.79	6.60	0.00	0.00	Kg	15.50	15.50	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Tomate	5.90	40.33	31.57	0.00	0.00	Kg	77.80	77.80	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.83	4.62	3.62	0.00	0.00	Kg	9.07	9.07	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.82	5.74	3.65	0.00	0.00	380 g	11.00	11.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Queso	1.17	7.85	11.55	0.00	0.00	Kg	20.57	20.57	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	1.95	11.99	9.24	0.00	0.00	Kg	23.18	23.18	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Carne molida de res	1.95	11.99	9.24	0.00	0.00	Kg	23.18	23.18	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	6.00	36.89	28.43	0.00	0.00	Kg	71.32	71.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	41.31	230.94	163.14	0.00	0.00	55.6 g	436.00	436.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Frijol radical	0.66	5.67	5.24	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Lenteja	0.66	5.67	5.24	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.35	27.47	22.48	0.00	0.00	500 cc	54.00	54.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Margarina con sal	0.62	3.49	2.46	0.00	0.00	125 g	7.00	7.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	—	✓	0

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

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.35	18.75	13.24	0.00	0.00	Lb	36.00	3600	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	1.17	6.54	4.62	0.00	0.00	10 g	12.33	12.33	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0
		Nuez Moscada	0.13	0.73	0.51	0.00	0.00	30 g	1.37	1.37	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0
		Paprika	1.95	10.90	7.70	0.00	0.00	10 g	20.55	20.55	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0
		Pimienta	0.78	4.36	3.08	0.00	0.00	10 g	8.22	8.22	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0
		Sal	1.17	6.54	4.62	0.00	0.00	Lb	13.00	13.00	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0
		Tomillo	0.39	2.18	1.54	0.00	0.00	10 g	4.11	4.11	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0
		Vinagre	0.04	0.22	0.15	0.00	0.00	1000 ml	0.41	0.41	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0

42566

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yuleg Gutierrez.	NOMBRE (Operador): Carlos Molina D	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: NUBIA PATRICIA CORONEL QUINTERO.
FIRMA:	FIRMA: Carlos Molina Diaz	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

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

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST ANDRES BELLO

42567

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	39	39
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	218	218
G3 CUARTO, QUINTO	153	153
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**410**	**410**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	2.68	17.71	14.34	0.00	0.00	Kg	34.74	34.74	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Papa única	2.93	19.08	15.30	0.00	0.00	Kg	37.30	37.30	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano verde	3.25	21.80	17.85	0.00	0.00	Kg	42.90	42.90	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Yuca	0.98	5.45	3.83	0.00	0.00	Kg	10.25	10.25	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	9.36	61.04	55.08	0.00	0.00	Lb	126.00	126.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	1.56	13.08	9.18	0.00	0.00	Lb	24.00	24.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	3.12	21.80	15.30	0.00	0.00	Lb	41.00	41.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	4.68	30.52	27.54	0.00	0.00	250 g	63.00	63.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.12	0.65	0.46	0.00	0.00	Kg	1.23	1.23	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mango	1.79	10.03	8.57	0.00	0.00	Kg	20.39	20.39	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Naranja	0.23	1.31	0.92	0.00	0.00	Kg	2.46	2.45	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	2.34	13.08	9.18	0.00	0.00	Kg	24.60	24.60	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	2.34	13.08	9.18	0.00	0.00	Kg	24.60	24.60	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	2.34	13.08	9.18	0.00	0.00	Kg	24.60	24.60	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Piña	2.34	13.08	9.18	0.00	0.00	Kg	24.60	24.60	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa Tropical	2.34	13.08	9.18	0.00	0.00	Kg	24.60	24.60	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	3.90	21.80	22.95	0.00	0.00	20 g	48.65	48.65	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.16	0.92	0.64	0.00	0.00	Kg	1.73	1.73	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0.23	1.31	0.92	0.00	0.00	Kg	2.46	2.46	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	2.18	14.00	11.60	0.00	0.00	Kg	27.77	27.77	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	2.34	13.08	10.33	0.00	0.00	Kg	25.75	25.72	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cilantro	0.26	1.45	1.02	0.00	0.00	Kg	2.73	2.73	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Lechuga	1.42	11.89	8.35	0.00	0.00	Kg	21.65	21.65	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	0.78	4.36	3.06	0.00	0.00	Kg	8.20	8.20	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón	0.78	4.36	3.78	0.00	0.00	Kg	8.92	8.92	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.56	3.11	2.19	0.00	0.00	Kg	5.86	5.86	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	7.22	48.51	37.49	0.00	0.00	Kg	93.21	93.21	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	2.94	16.67	13.14	0.00	0.00	Kg	32.75	32.75	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	2.00	11.47	8.46	0.00	0.00	380 g	22.00	22.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.78	5.23	7.65	0.00	0.00	Kg	13.66	13.66	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	0.98	5.45	3.83	0.00	0.00	200 ml	10.25	10.25	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.95	11.99	9.18	0.00	0.00	Kg	23.12	23.12	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Carne molida de res	1.95	11.99	9.18	0.00	0.00	Kg	23.12	23.12	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	6.00	36.89	28.25	0.00	0.00	Kg	71.14	71.14	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	39.00	218.00	153.00	0.00	0.00	55.6 g	410.00	410.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.23	1.74	1.53	0.00	0.00	Lb	4.00	4.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Frijol blanco	0.66	5.67	5.20	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Garbanzo	0.66	5.67	5.20	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Lenteja	0.23	1.31	0.92	0.00	0.00	Lb	3.00	3.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.82	30.08	24.17	0.00	0.00	500 cc	59.00	59.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina	1.25	8.72	7.34	0.00	0.00	125 g	18.00	18.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

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

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.43	19.18	13.77	0.00	0.00	Lb	37.00	37.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	1.56	8.72	6.12	0.00	0.00	10 g	16.40	16.40	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Orégano molido	1.56	8.72	6.12	0.00	0.00	10 g	16.40	16.40	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.78	4.36	3.06	0.00	0.00	10 g	8.20	8.20	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.78	4.36	3.06	0.00	0.00	10 g	8.20	8.20	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	1.17	6.54	4.59	0.00	0.00	Lb	13.00	13.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.08	0.44	0.31	0.00	0.00	1000 ml	0.82	0.82	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

4268

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): CAROLINA PAEZ	NOMBRE (Operador): Carlos Molina D	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: CAROLINA PAEZ.	FIRMA: Carlos Molina D	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

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

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST ANDRES BELLO

42769

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	38	38
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	218	218
G3 CUARTO, QUINTO	152	152
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**408**	**408**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	2.30	16.52	11.52	0.00	0.00	Kg	30.33	30.33	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Papa única	3.12	21.84	15.23	0.00	0.00	Kg	40.19	40.19	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano verde	5.89	41.78	29.13	0.00	0.00	Kg	76.81	76.81	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	9.12	61.04	54.72	0.00	0.00	Lb	125.00	125.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	3.04	17.44	15.20	0.00	0.00	Lb	36.00	36.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0.38	4.36	3.04	0.00	0.00	500 g	8.00	8.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.61	5.23	4.86	0.00	0.00	125 g	11.00	11.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Macarrón x 250 g	4.56	30.52	27.36	0.00	0.00	250 g	63.00	63.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.38	2.18	1.52	0.00	0.00	Kg	4.08	4.08	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mango	1.52	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	23.72	23.72	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Maracuya	0.23	1.31	0.91	0.00	0.00	Kg	2.45	2.45	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Piña	0.69	5.95	5.53	0.00	0.00	Kg	12.16	12.16	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Guayaba	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mandarina	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	9.50	54.50	38.00	0.00	0.00	20 g	102.00	102.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.13	0.77	0.89	0.00	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Ajo	0.12	0.80	0.56	0.00	0.00	Kg	1.48	1.48	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0.04	0.22	0.15	0.00	0.00	Kg	0.41	0.41	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	1.52	9.18	7.36	0.00	0.00	Kg	18.06	18.06	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	1.43	10.36	7.60	0.00	0.00	Kg	19.38	19.38	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cilantro	0.08	0.48	0.34	0.00	0.00	Kg	0.91	0.91	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Lechuga	0.69	3.96	4.15	0.00	0.00	Kg	8.80	8.80	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	3.80	23.25	18.24	0.00	0.00	Kg	45.29	45.29	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.04	0.24	0.51	0.00	0.00	Kg	0.79	0.79	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	0.36	2.31	1.97	0.00	0.00	Kg	4.63	4.63	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.81	4.67	3.26	0.00	0.00	Kg	8.74	8.74	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	3.99	28.07	21.85	0.00	0.00	Kg	53.91	53.91	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	2.01	12.82	8.94	0.00	0.00	Kg	23.78	23.78	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	1.50	9.18	6.40	0.00	0.00	380 g	18.00	18.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.76	5.23	7.60	0.00	0.00	Kg	13.59	13.59	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.90	11.99	9.12	0.00	0.00	Kg	23.01	23.01	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Carne molida de res	1.90	11.99	9.12	0.00	0.00	Kg	23.01	23.01	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	5.85	36.89	28.06	0.00	0.00	Kg	70.80	70.80	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	41.87	240.17	182.65	0.00	0.00	55.6 g	465.00	465.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Frijol	0.65	5.67	5.17	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Lenteja	0.65	5.67	5.17	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.50	28.78	23.10	0.00	0.00	500 cc	56.00	56.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina	0.30	1.74	1.22	0.00	0.00	125 g	4.00	4.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.34	19.62	16.42	0.00	0.00	Lb	40.00	40.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

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

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.38	2.18	1.52	0.00	0.00	10 g	4.08	4.08	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.76	4.36	3.04	0.00	0.00	10 g	8.16	8.16	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.38	2.18	1.52	0.00	0.00	10 g	4.08	4.08	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	1.14	6.54	4.56	0.00	0.00	Lb	13.00	13.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	1.14	6.54	4.56	0.00	0.00	10 g	12.24	12.24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.04	0.22	0.15	0.00	0.00	1000 ml	0.41	0.41	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

42190

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): CAROLINA PAEZ	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina D	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: CAROLINA PAEZ	**FIRMA:** Carlos Molina D	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

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

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST ANDRES BELLO

42171

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	38	38
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	218	218
G3 CUARTO, QUINTO	152	152
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**408**	**408**

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

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	2.30	16.52	11.52	0.00	0.00	Kg	30.33	30.33	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Papa única	3.20	18.37	14.86	0.00	0.00	Kg	36.43	36.43	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Plátano verde	3.80	25.43	20.27	0.00	0.00	Kg	49.50	49.50	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.42	2.42	1.69	0.00	0.00	90 g	4.53	4.53	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Arroz blanco	6.84	45.78	41.04	0.00	0.00	Lb	94.00	94.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de trigo TP	3.34	19.18	19.46	0.00	0.00	Lb	42.00	42.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta Espagueti x 250 g	3.80	30.52	27.36	0.00	0.00	250 g	62.00	62.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.15	0.87	0.61	0.00	0.00	Kg	1.63	1.63	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Limón	0.08	0.44	0.30	0.00	0.00	Kg	0.82	0.82	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mango	0.23	1.31	0.91	0.00	0.00	Kg	2.45	2.45	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Maracuya	0.23	1.31	0.91	0.00	0.00	Kg	2.45	2.45	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Naranja	0.23	1.31	0.91	0.00	0.00	Kg	2.45	2.45	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Guayaba	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Limón	1.90	10.90	7.60	0.00	0.00	Kg	20.40	20.40	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mango	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa Tropical	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.52	3.00	2.99	0.00	0.00	Kg	6.51	6.51	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Ajo	0.06	0.34	0.24	0.00	0.00	Kg	0.64	0.64	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Apio	0.15	0.87	0.61	0.00	0.00	Kg	1.63	1.63	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.76	5.51	4.32	0.00	0.00	Kg	10.59	10.59	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	1.52	8.72	6.08	0.00	0.00	Kg	16.32	16.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pepino Cohombro	3.55	24.71	17.23	0.00	0.00	Kg	45.48	45.48	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Perejil	0.15	0.85	0.59	0.00	0.00	Kg	1.59	1.59	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimentón	0.31	2.05	1.61	0.00	0.00	Kg	3.97	3.97	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Repollo blanco	1.09	6.23	5.43	0.00	0.00	Kg	12.74	12.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	3.85	24.80	20.52	0.00	0.00	Kg	49.17	49.17	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Zanahoria	1.79	11.54	8.94	0.00	0.00	Kg	22.27	22.27	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	1.60	9.75	7.20	0.00	0.00	380 g	19.00	19.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0.38	2.62	3.80	0.00	0.00	Kg	6.80	6.80	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.90	10.90	9.12	0.00	0.00	Kg	21.92	21.92	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	5.85	36.89	28.06	0.00	0.00	Kg	70.80	70.80	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	41.04	239.78	167.19	0.00	0.00	55,6 g	449.00	449.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.3 Granos	Garbanzo	0.65	5.67	5.17	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lenteja	0.65	5.67	5.17	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.12	24.85	19.76	0.00	0.00	500 cc	48.00	48.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina con sal	0.91	10.46	7.30	0.00	0.00	125 g	19.00	19.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.04	17.44	12.16	0.00	0.00	Lb	33.00	33.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Panela	0.19	1.09	0.76	0.00	0.00	Lb	3.00	3.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Curcuma	0.76	4.36	3.04	0.00	0.00	10 g	8.16	8.16	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Orégano molido	0.76	4.36	3.04	0.00	0.00	10 g	8.16	8.16	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Paprika	1.14	6.54	4.56	0.00	0.00	10 g	12.24	12.24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimienta	1.14	6.54	4.56	0.00	0.00	10 g	12.24	12.24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

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

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

42592

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.91	5.23	3.65	0.00	0.00	Lb	10.00	10.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Vinagre	0.08	0.44	0.30	0.00	0.00	1000 ml	0.82	0.82	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Foro Educativo Municipal informado por ETC

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

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): CAROLINA PAEZ	NOMBRE (Operador): Carlos Molina D	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: CAROLINA PAEZ	FIRMA: Carlos Molina D	CARGO: Rector
		FIRMA: