

	   
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

TRANSPORTE Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – CPA

Ver malla de obligaciones anexo No. 27



Para el período de ejecución, se realizó despacho semanalmente de materias primas previamente verificadas y liberadas por el equipo de supervisión del ETC., según relación de plan de rutas bodega de ensamble a Centro de Producción de Alimentos - CPA, asegurando que los alimentos entregados estuvieran alineados con los ciclos de menús establecidos en la Resolución 335 de 2021. Se utilizó un vehículo furgonado para ruta semanal.

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO EN CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

Las materias primas e insumos fueron almacenadas adecuadamente en el Centro de Producción de Alimentos- CPA, y debidamente registradas y evaluadas, de acuerdo a los criterios del programa de materias primas establecido. **Ver malla de obligaciones anexo N°.68**, soportes de formatos diligenciados en el centro de producción de alimentos - CPA



	
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

INSUMOS DE ASEO

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

- De bodega de ensamble al centro de producción de alimentos- CPA, y del centro de producción de alimentos- CPA a las sedes educativas con modalidad comida caliente transportada, el recorrido se realizó en un tiempo de mediodía día, para los recorridos anteriormente descritos.

ELABORACION Y PREPARACION DE MINUTAS

El Centro de producción de alimentos – CPA, cuenta con infraestructura, equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos a preparar, cumpliendo con las especificaciones establecidas en la normatividad legal vigente. Cuenta con un concepto sanitario FAVORABLE, emitido por la Secretaria de Salud de Bucaramanga, fue presentado en el informe de la etapa de alistamiento.

Durante el periodo de ejecución el equipo de supervisión del ETC, evaluó mediante acta de visita las condiciones y requisitos establecidos para las plantas de producción, con un concepto FAVORABLE dando cumplimiento así con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la 2674 de 2013, y demás normas vigentes.

Ver malla de obligaciones anexo N°. 52.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS – CPA

A continuación, la muestra de la evidencia fotográfica de la elaboración de un producto durante el mes en ejecución:



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

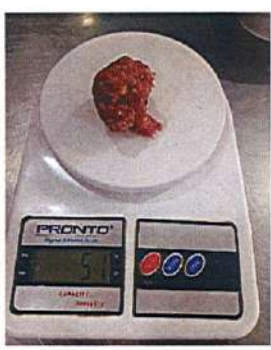
OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025



PRODUCTO EN PROCESO: HAMBURGUESA SENCILLA

GRUPO ESCOLAR 1



GRUPO ESCOLAR 2 Y 3



GRUPO ESCOLAR 4 Y 5







Educación



ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

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

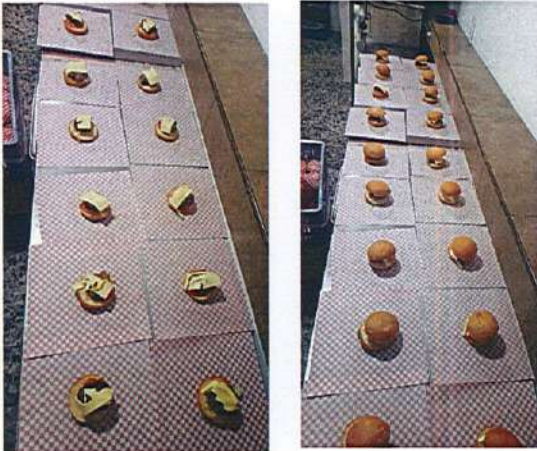
OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

PRODUCTO ELABORADO

Se cumplió los ciclos de menú establecidos durante el período de ejecución, de acuerdo a la minuta patrón, garantizando así que cada menú elaborado, se distribuyeron de acuerdo a los lineamientos técnico y nutricionales definidos por la ETC. A continuación, la muestra de la evidencia fotográfica de un producto elaborado durante el mes en ejecución:





GRAMAJE PORCION SERVIDA
PRODUCTO: HAMBURGUESA SENCILLA

GRUPO ESCOLAR 1



GRUPO ESCOLAR 2 Y 3



GRUPO ESCOLAR 4 Y 5



EMPACADO Y EMBALAJE

Los productos elaborados contaron con un empaque primario, el cual cumplió con los requisitos de sanitarios para proteger, conservar y transportar en óptimas condiciones los alimentos.

Los empaques y los utensilios de embalaje (canastillas) utilizados cumplieron con las condiciones higiénicos sanitarios y de grado alimenticio, las fichas técnicas fueron presentadas y aprobadas en la etapa de alistamiento, de igual manera reposa copias en la carpeta de documentación en el centro de producción de alimentos.



CONTRA MUESTRAS

Ver malla de obligaciones anexo No.60

Luego de elaborado el producto, se guardaron diariamente por jornada las contra muestras de los alimentos entregados, y se cumplió con los protocolos de manejo, en cantidad necesaria en caso de ser requerido para análisis microbiológico, en este período no se presentaron casos de enfermedad transmitida por alimentos. Las muestras fueron rotuladas, almacenadas y desechadas cada 72 horas, de acuerdo al protocolo, y se llevaron registros de control por menú elaborado. **Ver malla de obligaciones anexo No.68**, soportes de formatos diligenciados centro de producción de alimentos - CPA.

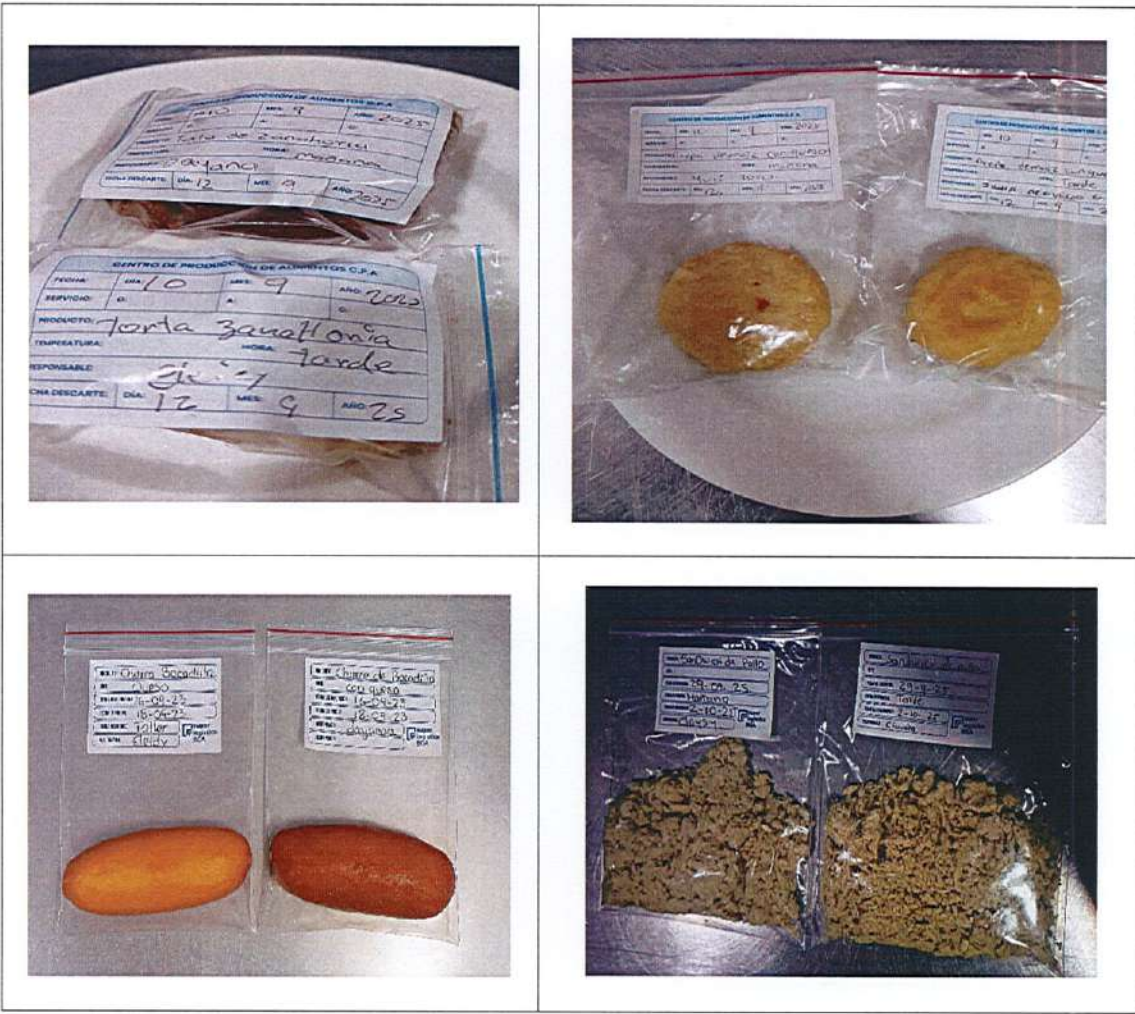
EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS



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

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

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
 EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025



TRANSPORTE Y DISTRIBUCION A SEDES EDUCATIVAS

Los productos que se entregaron diariamente fueron transportados en un vehículo exclusivo tipo Karry correspondiente a (Ruta No 9) para esta modalidad, *Ver malla de obligaciones anexo N°. 26*, la relación de plan de rutas, el cual, el recorrido fue primero en bodega de ensamble para llevar los productos lácteos y/o frutas, luego el cargue de los productos preparados en el centro de producción para posteriormente ser entregados y realizada su distribución de acuerdo con la relación del plan de rutas, en jornada mañana y jornada tarde a las sedes educativas: Colegio Gonzalo Jiménez Navas y al Centro Educativo Carlos Gutiérrez Gómez.

				
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672			
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026			
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025			

EVIDENCIA FOTOGRAFICA CARGUE DE PRODUCTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE



EVIDENCIA FOTOGRAFICA CARGUE DE PRODUCTOS EN CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS - CPA



		
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672	
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026	
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025	

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION ENTREGA A SEDES EDUCATIVAS



MENU A ENTREGAR

Durante el periodo de ejecución, se entregó el complemento alimentario de acuerdo a la minuta establecida y aprobada, cumpliendo los lineamientos técnicos y nutricionales definidos por la ETC. Ver los menús entregados mes de septiembre:





ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

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

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

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

ALIMENTOS DESPACHADOS SEMANA 29 (01 AL 05 DE SEPTIEMBRE DE 2025)			
MENU	PRODUCTO	REGISTRO FOTOGRAFICO	CUMPLE
1	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA.	 GRUPO ETARIO N: 1	C
	SANDWICH DE POLLO		
2	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA.	 GRUPO ETARIO N: 2	C
	AREPA ROPA VIEJA (CARNE DESMECHADA, MAIZ)		
3	BEBIDA LACTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT.	 GRUPO ETARIO N: 3	C
	ROSQUITAS DE MAIZ CON QUESO		
	BANANO		
4	LECHE LIQUIDA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA.	 GRUPO ETARIO N: 1	C
	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO		
	PERA	GRUPO ETARIO N: 1	
5	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	 GRUPO ETARIO N: 2	C
	PAPA RELLENA DE HUEVO		
		GRUPO ETARIO N: 2	

43448





ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

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

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

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

ALIMENTOS DESPACHADOS SEMANA 30 (08 AL 12 DE SEPTIEMBRE DE 2025)			
MENU	PRODUCTO	REGISTRO FOTOGRAFICO	CUMPLE
6	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA.	 GRUPO ETARIO N: 1	C
	FLAUTA DE QUESO Y PIÑA		
7	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA ENTERA SABOR CHOCOLATE.	 GRUPO ETARIO N: 2	C
	AREPA DE MAIZ CON QUESO		
	BANANO		
8	BEBIDA LACTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT.	 GRUPO ETARIO N: 3	C
	TORTA DE ZANAHORIA		
	MANZANA		
9	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	 GRUPO ETARIO N: 1	C
	EMPANADA CRIOLLA DE MAIZ (POLLO, MAIZ Y QUESO)		
10	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA.	 GRUPO ETARIO N: 2	C
	AREPA RELLENA DE HUEVO REVUELTO		





Educación



ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

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

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

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

ALIMENTOS DESPACHADOS SEMANA 31 (15 AL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2025)			
MENU	PRODUCTO	REGISTRO FOTOGRAFICO	CUMPLE
11	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA.	 GRUPO ETARIO N: 1	C
	HAMBURGUESA SENCILLA		
12	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA.	 GRUPO ETARIO N: 2	C
	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO		
	BANANO		
13	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA.	 GRUPO ETARIO N: 1	C
	FLAUTA DE POLLO		
14	BEBIDA LACTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT.	 GRUPO ETARIO N: 2	C
	DEDITOS DE MAIZ, YUCA Y QUESO		
	MANDARINA		
15	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CHOCOLATE.	 GRUPO ETARIO N: 1	C
	EMPANADA DE HUEVO Y ARROZ		



CONSORCIO
SOMOS
FLORIDA



ALCALDÍA DE
FLORIDABLANCA

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

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

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

ALIMENTOS DESPACHADOS SEMANA 32 (22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025)			
MENU	PRODUCTO	REGISTRO FOTOGRAFICO	CUMPLE
16	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA.	 GRUPO ETARIO N: 1	C
	FLAUTA DE CARNE MOLIDA Y ARROZ.		
17			FORO EDUCATIVO
18	LECHE LIQUIDA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA.	 GRUPO ETARIO N: 2	C
	MANTECADA		
	MANZANA		
19	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA.	 GRUPO ETARIO N: 3	C
	EMPANADA DE POLLO		
20	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	 GRUPO ETARIO N: 1	C
	AREPA DE MAIZ RELLENA DE HUEVO Y QUESO.		

ENTREGA Y CONSUMO A BENEFICIARIOS

Una vez llegada la ruta, fueron ingresados los productos a las sedes educativas y son entregadas al personal manipulador, para su posterior entrega a los beneficiarios del programa para su consumo final.



43952

	   
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026
INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025	

CONDICIONES Y REQUISITOS SANITARIOS VIGENTES

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

Se cuenta con 6 manipuladores de alimentos para el centro de producción de alimentos – CPA, el cual está contratado y cumplieron con los siguientes requisitos de conformidad con la normatividad vigente: Certificación médica expedida por una entidad de salud competente que acredita su aptitud para la manipulación de alimentos de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013, examen médico de ingreso laboral obligatorio para manipuladores de alimentos como requisito previo a su vinculación al servicio con el fin de detectar condiciones de salud que pudieran representar un riesgo para la seguridad alimentaria, pruebas diagnósticas específicas como KOH de uñas y frotis faríngeo realizadas al momento de su ingreso con el objetivo de descartar infecciones o afecciones transmisibles a través de los alimentos y proteger la salud de los consumidores.

Así mismo, se garantizaron condiciones óptimas en las instalaciones físicas, en el Centro de Producción de Alimentos (CPA) para la preparación y entrega del complemento alimentario para la modalidad comida caliente transportada. Estas adecuaciones aseguraron el cumplimiento de los estándares sanitarios, la calidad y la inocuidad en todas las etapas del proceso, en concordancia con los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

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



Evidencia Fotográfica Personal Manipulador centro de producción de alimentos - CPA

					
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672				
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026				
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025				

PLAN DE SANEAMIENTO

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

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

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

Ver malla de obligaciones anexo N°68, soportes de formatos diligenciados centro de producción de alimentos - CPA.

Ver malla de obligaciones anexo N°23, soportes de formatos diligenciados en sedes educativas.

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA

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

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



Evidencia Fotográfica capacitación

Se realizó una jornada de capacitación en el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo_ SG-SST dirigida al personal manipulador de alimentos. El cual fue dictada por un **especialista en Gerencia de Riesgos Laborales, Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)**, en los temas: en los temas: Riesgo Mecánico: Prevención y Control en el Área de Trabajo.

	   
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

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

¿Qué es el riesgo mecánico?

- Es la posibilidad de sufrir lesiones por el uso o contacto con máquinas, herramientas o equipos en movimiento.
- Incluye cortes, atrapamientos, golpes, amputaciones, entre otros.



Los cuales fueron detallados en el cronograma del plan de capacitación, en cumplimiento al Art. 12 de la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas legales vigentes.

Durante el periodo del **01 al 30 de septiembre de 2025** se realizó la respectiva capacitación teniendo en cuenta el cronograma del plan de capacitación.

Atentamente;


SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

FORMATOS DILIGENCIADOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO, TEMPERATURA DE ALIMENTOS, TEMPERATURA DE EQUIPOS, CONTRAMUESTRAS Y RESULTADOS MICROBIOLOGICOS

43958



CENTRO DE TRABAJO:		MES		REVISADO POR:		OTACIONES									
FECHA	TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO RECIBIDO	PROVEEDOR	CANTIDAD RECIBIDA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD					OBSERVACIONES	VERIFICADO POR		
							EMPAQUE	TEXTURA	COLOR	OLOR	TEMPERATURA °C			U-N/C	TRANSPORTE
5.9.23	X	queso entero	PAC	71	29.8.25	12.10.28	C	C	C	C	8°C	C	B	B	
		X Plantas 13	PAC	19	019 25	30.10.25	C	C	C	C	2°C	C	B		
		X Plantas 12x15	PAC	77	029 25	31.10.28	C	C	C	C	2°C	C	B		
	X	Pollo	PAC	147	8023247	8.26.2	C	C	C	C	3°C	C	B		
		X Maíz	PAC	126	240915-4	14.04.26	C	C	C	C	2°C	C	B		
		X Huevos	PAC	1647	9658	3.10.23	C	C	C	C	—	—	B		
		X Cebollos largos	PAC	115	—	—	C	C	C	C	—	—	B		
		X Píña	PAC	667	—	—	C	C	C	C	—	—	B		
		X Zanahoria	PAC	17.8	—	—	C	C	C	C	—	—	B		
		X Perejil	PAC	1.5	—	—	C	C	C	C	—	—	B		
		X Acafe	PAC	182	2307205	22.3.26	C	C	C	C	—	—	B		
	X	X Montediello	PAC	57	12526085	6.5.26	C	C	C	C	—	—	B		
	X	X Sal	PAC	28	220725	NA	C	C	C	C	—	—	B		
	X	X harina d trigo	PAC	186	208 25	20.2.28	C	C	C	C	—	—	B		
	X	X harina pan	PAC	414	308	31.7.26	C	C	C	C	—	—	B		
	X	X leche en polvo	PAC	12	1514075	4.7.26	C	C	C	C	—	—	B		
	X	X Azúcar	PAC	77	019.26	04.6.01	C	C	C	C	—	—	B		
	X	X Paprika	PAC	25	019 25	1.9.26	C	C	C	C	—	—	B		

73917



GESTIÓN DE CALIDAD
RECEPCIÓN Y VERIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: F-AC-MP-01
VERSIÓN: 01
PÁGINA 1 DE 1

FECHA: 01-01-2024

CENTRO DE TRABAJO:		OTONE ALBA														
FECHA	MIS	TIPO DE PRODUCTO		PRODUCTO RECIBIDO	PROVEEDOR	REVISADO POR:		CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD						OBSERVACIONES	VERIFICADO POR	
		CARNES	OTROS			CANTIDAD RECIBIDA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	EMPAQUE	TEXTURA	COLORES	OLOR	TEMPERATURA °C			C/N/C
12-09-25			X	huchos	PAE	1677	9669	14.10.25	C	C	C	C	NA	C	2	/
		X		Pachuga	PAE	1449	8002212	31.7.26	C	C	C	C	30	C	2	
	X			molida	PAE.	942	1250408	8.10.25	C	C	C	C	20	C	2	
			X	Flauta 18x15.	PAC	37	11 9 25	9.11.25	C	C	C	C	-20	C	2	
			X	Empanado 13cm	PAE	18	04 4.25	7.11.25	C	C	C	C	-20	C	2	
			X	Empanado 14.	PAC	59.	9 4. 25	17.11.25	C	C	C	C	20	C	2	
			X	Flout 12x13 cm	PAC	14	10 4 25	8.11.25	C	C	C	C	20	C	2	
			X	Empanado 15cm	PAC	9.	9 4 25	7.11.25	C	C	C	C	20	C	2	
	X			Queso entero	PAE.	39.3			C	C	C	C	50	C	2	
			X	Perce	PAE.	4.3			C	C	C	C	NA	C	2	
			X	Macchuga	PAE.	12.8			C	C	C	C	NA	C	2	
			X	Yuca.	PAC	18.4			C	C	C	C	NA	C	2	
			X	Cabello larga	PAC	6.4			C	C	C	C	NA	C	2	
			X	Cabello cohetara	PAC	14.6			C	C	C	C	NA	C	2	
	X			PAA-hamburgues	PAE. 405m	225	06 4 25	26.9.25	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			Pan hamburgues	PAE. 555m	1011	06-09-25	26-09-25	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			Pan hamburgues	PAE. 709m	126	6- 9 25	26 9 25	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			Aceite	PAC	157.	16 7 25	16.5.26	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			Moringa	PAE	45.	13046085	6.5.26	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			Cacahillo londo	PAC	47	4 8 25	15.2.26	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			Pluente.	PAC	78.	04 4.25	9.9.26	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			SAL	PAC	28	2207 25	NA	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			APPO2.	PAC	20	050925	5 4 26	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			harina d. trigo	PAC	161	20 8 25	20 8 26	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			harina pan	PAC	11.	231126	31.7-26	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			Laurel	PAC	3	01 9 25	01 9 26	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			Pimiento	PAC	27	8 9 25	8- 9 26	C	C	C	C	NA	C	2	
	X			Tomate	PAC	37			C	C	C	C	NA	C	2	
	X			Pimiento	PAC	3.3			C	C	C	C	NA	C	2	

Verifique así: C=CUMPLE, NC=NO CUMPLE, NA= NO APLICA

Verifique así: C=CUMPLE, NC=NO CUMPLE, NA=NO APLICA

43978



GESTIÓN DE CALIDAD
RECEPCIÓN Y VERIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CÓDIGO: FAC-MP-01
VERSIÓN: 01
PAGINA 1 DE 1

FECHA: 01-01-2024

CENTRO DE TRABAJO:		MES		REVISADO POR:		CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD										OBSERVACIONES	VERIFICADO POR
FECHA	TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO RECIBIDO	PROVEEDOR	CANTIDAD RECIBIDA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	EMPAQUE	TEXTURA	COLOR	OLOR	TEMPERATURA		TRANSPORTE				
											°C	C-N/C					
19-09-25	X	Empanado x15	PAE	999	17-04-25	15-11-25	C	C	C	C	20	C	C	2	/		
	X	Flauta x13	PAE	1999	15-09-25	13-11-25	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Flauta x15.5	PAE	379	16-09-25	14-11-25	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Empanado x13	PAE	1899	16-09-25	14-11-25	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Empanado x14	PAE	699	15-09-25	13-11-25	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Queso crema	PAE	159	10-10-2015	26-10-25	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Perejil	PAE	59	—	—	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Cilantro	PAE	39	—	—	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Huevos	PAE	1402	9-9-27	16-10-25	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Molida	PAE	952	12-09-15	15-10-25	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Pechuga	PAE	278	10-02-2018	19-03-26	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Margarina	PAE	103	09-52	06-05-26	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Aceite	PAE	859	06-05-25	06-09-26	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Harina trigo	PAE	5918	20-08-25	20-07-26	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Harina Arepa	PAE	4310	10-2	20-06-26	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Laurel	PAE	2899	01-09-25	01-09-26	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Ajo	PAE	2110	15-09-25	15-09-26	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	SAL	PAE	1410	22-07-25	NA	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Alucur	PAE	915	09-24-	11-09-20	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Cebolla	PAE	159	—	—	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Ajo	PAE	149	—	—	C	C	C	C	20	C	C	2			
	X	Pan sogr	1991-04	06-09-25	26-09-25	—	C	C	C	C	20	C	C	2			

Verifique así: C=CUMPLE, NC=NO CUMPLE, NA= NO APLICA

Verifique así: C=CUMPLE, NC=NO CUMPLE, NA= NO APLICA



GESTIÓN DE CALIDAD

CÓDIGO: F-AC-CR-05

CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

VERSIÓN: 01

FECHA: 01-01-2024

PÁGINA 1 DE 1

CENTRO DE TRABAJO				EQUIPO		NEVERA PAE FLORIDABLANCA		MES		SEPTIEMBRE		AÑO	
CPA - PAE FLORIDABLANCA												2025	

RANGO ACEPTACIÓN: 0°C A 5°C

Días		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16			
Hora		6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	
7°C																																			
6°C																																			
5°C																																			
4°C																																			
3°C																																			
2°C																																			
1°C																																			
0°C																																			
Registrado por:		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia	

Días		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
Hora		6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22	6	14	22
7°C																															
6°C																															
5°C																															
4°C																															
3°C																															
2°C																															
1°C																															
0°C																															
Registrado por:		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Claudia		Silvia		Claudia		Silvia		Claudia		Silvia		No esta Uso		Claudia		Claudia	

CONTROL DE TEMPERATURA

VERIFICA:

OTANA

VERIFICA:

Diana

43960

	GESTIÓN DE CALIDAD	F-LD-CP-02
	LISTA DE CHEQUEO DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Estandarizados (POES)	VERSIÓN: 01
	FECHA: 01-01-2024	Página 1 de 2

CENTRO DE COSTO		CPA – PAE FLORIDABLANCA					
SUPERVISÓ	<i>G. Huila</i>			FECHA	<i>06-09-25</i>		
CRITERIO EVALUADO					NA	SI	NO
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						☒	
Los equipos a limpiar se encuentran debidamente des energizados						☒	
Se retiraron los elementos y/o alimentos del equipo previo a la limpieza y no hubo ruptura de la cadena de frío.						☒	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						☒	
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no posee ningún tipo de humedad						☒	
CARRO TERMO Y CARRO TRASPORTADOR							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados.					☒		
Se retiraron los elementos y/o alimentos del equipo previo a la limpieza.					☒		
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.					☒		
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no poseen ningún tipo de humedad					☒		
MENAJE (BANDEJAS, CUBIERTOS, CHAROLES, PLATOS, VASOS, POSILLOS, TAZAS, COPAS Y JARRAS)							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						☒	
Se recolectó y clasificó el menaje.						☒	
Se retiraron los residuos del menaje						☒	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						☒	
UTENSILIOS (CUCHARONES, PINZAS, AGITADORES Y MAZOS, CUCHILLOS, CUCHARAS, TENEDORES DE COCINA, ETC)							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						☒	
Se recolectó y alisto los utensilios verificando que no tuvieran restos de alimentos.						☒	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						☒	
Se organizaron los utensilios de acuerdo a su clasificación.						☒	
TABLAS DE PICADO							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						☒	
Se retiraron los residuos de las tablas.						☒	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						☒	
OLLAS, SARTENES Y MOLDES							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						☒	
Se retiraron los residuos de los elementos						☒	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						☒	
Se organizaron los elementos de acuerdo a su clasificación.						☒	
CAMPANA EXTRACTORA							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						☒	
Se encuentran debidamente des energizada y desmontada						☒	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						☒	
Se montaron los filtros y energizo nuevamente.						☒	
ESTUFAS							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						☒	
Se encuentran las perillas de gas cerradas.						☒	
Se desmonto los quemadores y perillas de la estufa						☒	

G. Huila

	GESTIÓN DE CALIDAD	F-LD-CP-02
	LISTA DE CHEQUEO DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Estandarizados (POES)	VERSIÓN: 01
	FECHA: 01-01-2024	Página 1 de 2

CENTRO DE COSTO		CPA – PAE FLORIDABLANCA			
SUPERVISÓ	eflexando e		FECHA	12-09-25	
CRITERIO EVALUADO			NA	SI	NO
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN					
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados				X	
Los equipos a limpiar se encuentran debidamente desenergizados				X	
Se retiraron los elementos y/o alimentos del equipo previo a la limpieza y no hubo ruptura de la cadena de frío.				X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.				X	
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no posee ningún tipo de humedad				X	
CARRO TERMO Y CARRO TRASPORTADOR					
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados.			X		
Se retiraron los elementos y/o alimentos del equipo previo a la limpieza.			X		
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.			X		
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no poseen ningún tipo de humedad			X		
MENAJE (BANDEJAS, CUBIERTOS, CHAROLES, PLATOS, VASOS, POSILLOS, TAZAS, COPAS Y JARRAS)					
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados				X	
Se recolectó y clasificó el menaje.				X	
Se retiraron los residuos del menaje				X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.				X	
UTENSILIOS (CUCHARONES, PINZAS, AGITADORES Y MAZOS, CUCHILLOS, CUCHARAS, TENEDORES DE COCINA, ETC)					
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados.				X	
Se recolectó y alisto los utensilios verificando que no tuvieran restos de alimentos.				X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.				X	
Se organizaron los utensilios de acuerdo a su clasificación.				X	
TABLAS DE PICADO					
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados				X	
Se retiraron los residuos de las tablas.				X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.				X	
OLLAS, SARTENES Y MOLDES					
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados				X	
Se retiraron los residuos de los elementos				X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.				X	
Se organizaron los elementos de acuerdo a su clasificación.				X	
CAMPANA EXTRACTORA					
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados				X	
Se encuentran debidamente desenergizada y desmontada				X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.				X	
Se montaron los filtros y energizo nuevamente.				X	
ESTUFAS					
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados				X	
Se encuentran las perillas de gas cerradas.				X	
Se desmonto los quemadores y perillas de la estufa				X	

[Handwritten signature]

	GESTIÓN DE CALIDAD	F-LD-CP-02
	LISTA DE CHEQUEO DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Estandarizados (POES)	VERSIÓN: 01
	FECHA: 01-01-2024	Página 1 de 2

CENTRO DE COSTO		CPA – PAE FLORIDABLANCA					
SUPERVISÓ	Oliviero e				FECHA	20-09-25	
CRITERIO EVALUADO					NA	SI	NO
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Los equipos a limpiar se encuentran debidamente desenergizados						X	
Se retiraron los elementos y/o alimentos del equipo previo a la limpieza y no hubo ruptura de la cadena de frío.						X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						X	
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no posee ningún tipo de humedad						X	
CARRO TERMO Y CARRO TRASPORTADOR							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados.					X		
Se retiraron los elementos y/o alimentos del equipo previo a la limpieza.					X		
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.					X		
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no poseen ningún tipo de humedad					X		
MENAJE (BANDEJAS, CUBIERTOS, CHAROLES, PLATOS, VASOS, POSILLOS, TAZAS, COPAS Y JARRAS)							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Se recolectó y clasificó el menaje.						X	
Se retiraron los residuos del menaje						X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						X	
UTENSILIOS (CUCHARONES, PINZAS, AGITADORES Y MAZOS, CUCHILLOS, CUCHARAS, TENEDORES DE COCINA, ETC)							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Se recolectó y alisto los utensilios verificando que no tuvieran restos de alimentos.						X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						X	
Se organizaron los utensilios de acuerdo a su clasificación.						X	
TABLAS DE PICADO							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Se retiraron los residuos de las tablas.						X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						X	
OLLAS, SARTENES Y MOLDES							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Se retiraron los residuos de los elementos						X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						X	
Se organizaron los elementos de acuerdo a su clasificación.						X	
CAMPANA EXTRACTORA							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Se encuentran debidamente desenergizada y desmontada						X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						X	
Se montaron los filtros y energizo nuevamente.						X	
ESTUFAS							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Se encuentran las perillas de gas cerradas.						X	
Se desmonto los quemadores y perillas de la estufa						X	

g h h e

	GESTIÓN DE CALIDAD	F-LD-CP-02
	LISTA DE CHEQUEO DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES)	VERSIÓN: 01
	FECHA: 01-01-2024	Página 1 de 2

CENTRO DE COSTO		CPA – PAE FLORIDABLANCA					
SUPERVISÓ		<i>g h n h e</i>			FECHA	26-09-25	
CRITERIO EVALUADO					NA	SI	NO
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Los equipos a limpiar se encuentran debidamente desenergizados						X	
Se retiraron los elementos y/o alimentos del equipo previo a la limpieza y no hubo ruptura de la cadena de frío.						X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						X	
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no posee ningún tipo de humedad						X	
CARRO TERMO Y CARRO TRASPORTADOR							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados.					X		
Se retiraron los elementos y/o alimentos del equipo previo a la limpieza.					X		
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.					X		
El equipo posterior a la limpieza y desinfección no poseen ningún tipo de humedad					X		
MENAJE (BANDEJAS, CUBIERTOS, CHAROLES, PLATOS, VASOS, POSILLOS, TAZAS, COPAS Y JARRAS)							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Se recolectó y clasificó el menaje.						X	
Se retiraron los residuos del menaje						X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						X	
UTENSILIOS (CUCHARONES, PINZAS, AGITADORES Y MAZOS, CUCHILLOS, CUCHARAS, TENEDORES DE COCINA, ETC)							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Se recolectó y alisto los utensilios verificando que no tuvieran restos de alimentos.						X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						X	
Se organizaron los utensilios de acuerdo a su clasificación.						X	
TABLAS DE PICADO							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Se retiraron los residuos de las tablas.						X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						X	
OLLAS, SARTENES Y MOLDES							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Se retiraron los residuos de los elementos						X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						X	
Se organizaron los elementos de acuerdo a su clasificación.						X	
CAMPANA EXTRACTORA							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Se encuentran debidamente desenergizada y desmontada						X	
Ejecuta el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.						X	
Se montaron los filtros y energizo nuevamente.						X	
ESTUFAS							
Los elementos y soluciones empleadas para la limpieza y desinfección están correctamente preparados						X	
Se encuentran las perillas de gas cerradas.						X	
Se desmonto los quemadores y perillas de la estufa						X	

g h n h e

	GESTIÓN DE CALIDAD													CÓDIGO: F-AC-CP-10	
	CONTROL BPM PERSONAL													VERSIÓN: 01	
	FECHA: ENERO DE 2024													PÁGINA 1 DE 1	

CENTRO DE TRABAJO:	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS															
REVISADO POR:	Chavez E										FECHA:	6-9-25				
Nombre y apellidos	Cargo	ASPECTOS A EVALUAR													Observaciones o acciones	
		Uñas Cortas	Uñas Limpias	Uñas Sin Esmalte	Uñas Sin Hongos	Uñas sin Heridas	Asco Personal	Piel Sin Lesiones	Cabello Limpio	Cabello Recogido	Sin Maquillaje	Sin Joyas	Dotación en Buen estado	Dotación Completa		EPP completos
Rosalía Diaz	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
Cleysi Chirinos	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
Dayana siza	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
udia Mendoza	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
Yulis Toro	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
Silvia Arguello	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
Verifique así: C= CUMPLE, NC= NO CUMPLE, NA= NO APLICA																
VERIFICA:	g/whr E															

CENTRO DE TRABAJO:		CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS														
REVISADO POR:		g h u d h e										FECHA		18-9-25		
Nombre y apellidos	Cargo	ASPECTOS A EVALUAR														Observaciones o acciones
		Uñas Cortas	Uñas Limpias	Uñas Sin Esmalte	Uñas Sin Hongos	Uñas sin Heridas	Aseo Personal	Piel Sin Lesiones	Cabello Limpio	Cabello Recogido	Sin Maquillaje	Sin Joyas	Dotación en Buen estado	Dotación Completa	EPP completos	
Rosalia Diaz	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Cleysi Chirinos	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Dayana siza	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
udia Mendoza	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yulis Toro	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Silvia Arguello	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Verifique así: C= CUMPLE, NC= NO CUMPLE, NA= NO APLICA																
VERIFICA:	g h u d h e															

43990

	GESTIÓN DE CALIDAD														CÓDIGO: F-AC-CP-10	
	CONTROL BPM PERSONAL														VERSIÓN: 01	
	FECHA: ENERO DE 2024														PÁGINA 1 DE 1	

CENTRO DE TRABAJO:		CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS														
REVISADO POR:		C. Hernandez e.										FECHA:		26-9-25		
Nombre y apellidos	Cargo	ASPECTOS A EVALUAR														Observaciones o acciones
		Uñas Cortas	Uñas Limpias	Uñas Sin Esmalte	Uñas Sin Hongos	Uñas sin Heridas	Asco Personal	Piel Sin Lesiones	Cabello Limpio	Cabello Recogido	Sin Maquillaje	Sin Joyas	Dotación en Buen estado	Dotación Completa	EPP completos	
Rosalía Díaz	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Cleydi Chirinos	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Dayana siza	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Claudia Mendoza	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Alis Toro	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Silvia Arguello	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Verifique así: C= CUMPLE, NC= NO CUMPLE, NA= NO APLICA																
VERIFICA:	C. Hernandez e.															

43937

	GESTIÓN DE CALIDAD								CODIGO: F-RS-CR-01	
	CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS								VERSION: 01	
	FECHA: 01-01-2024								PÁGINA 1 DE 1	

Centro de Trabajo	CPA- PAE FLORIDABLANCA				Mes	SEPTIEMBRE			Revisado por	
Día	Primer Recorrido		Segundo Recorrido		Tercer Recorrido		Cuarto Recorrido		Peso Total Residuos Diario	Responsable
	Peso de Res. Organico	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Organico	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario		
1	50KL	25KL								Claudia
2	3 KL.	25KL								Claudia
3	0	20KL								Claudia
4	3 KL	25KL								Claudia
5	50KL	10 KL.								Claudia
6	-0-	-0-								-0-
7	-0-	-0-								-0-
8	35 KL	15KL								Claudia
9	6 KL.	20KL								Claudia
10	1 KI	20KL								Cleisy
11	50KL	16 K								Yulio
12	6 KL.	2 K								Silvia Anguello
13	-0-	-0-								-0-
14	-0-	-0-								-0-
15	0KL	15KL								Claudia
16	4KL	18KL								Claudia
17	6 KL.	5 KI.								Claudia
18	10 KI	20KI.								Claudia
19	10 KI.	15KI.								Claudia
20	-0-	-0-								-0-
21	-0-	-0-								-0-
22	1 KL.	28 KI								Claudia
23										
24	4KL	18 KL								Claudia
25	51 KL	12 KL								SILVIA J.
26	10K	5 KI								Rosa Diaz
27	-0-	-0-								
28	-0-	-0-								
29	51. KL	7.5KL								SILVIA J.
30	3 KI	20KL								Claudia
31										
Peso total de residuos en el mes:										

43932



GRASECOL SAS
NIT. 900.675.687-0
CERTIFICA QUE

Recoge la totalidad de los residuos de aceite vegetal usado de la empresa **SUPERLOGISTICA BGA SAS** centro de producción de alimentos CPA con NIT 900751931-9 localizado en la cra 31 # 52b-160 Bucaramanga y que el día 19 de **SEPTIEMBRE** del año 2025 se recogieron 60 kg de residuo (3 bidones).

GRASECOL SAS certifica que estos residuos son destinados exclusivamente para la producción de biocombustible a través del **Concepto Ambiental DAMB-SAM No 6182 de noviembre 12 de 2014** y el decreto 316 de 2018 expedido por la Subdirección Ambiental del Área Metropolitana de Bucaramanga – AMB y avalado por la CDMB.

Este certificado se expide el día 20 de Septiembre del 2025.

Atentamente,

DIANA GRANADOS
Gerente
GRASECOL SAS

43993



Certifica:

Que: SUPERLOGISTICA BGA SAS
Ubicado en: CARRERA 31 # 52B-460 PISO 2- BUCARAMANGA, SANTANDER - CPA
Ha cumplido en la realización de los controles de saneamiento básico y/o Manejo Integrado de Plagas.
Se expide el presente certificado para dar cumplimiento con las exigencias del concepto sanitario.
Dado en BUCARAMANGA, SEPTIEMBRE DE 2025

Nota: Este certificado es válido como requisito obligatorio ante la secretaría de salud, para confirmar su validez, favor comunicarse al tel. (607) 676 0050 o cel. 315-373 0506. Su alteración o falsificación acarreará las sanciones penales y civiles previstas en la ley.

OCTUBRE DE 2025 **ANGIE TRUJILLO**
Próximo Control *Firma y Sello*

Calle 60 N° 16-35 Bod. 3 B: La Esmeralda - Girón - PBX: (607) 676 0050 - Cel. 315-373 0506
E-mail: bucaramanga@palmerajunior.com / www.palmerajunior.com



	GESTIÓN DE CALIDAD		CÓDIGO: F-CP-VP-01
	VERIFICACIÓN DE CONTROL PREVENTIVO Y FÍSICO DE PLAGAS		VERSIÓN: 01
	FECHA: 01-01-2024.		PÁGINA 1 DE 1
CENTRO DE TRABAJO:		CPA - PAE FLORIDABLANCA	
FECHA:		12-09-25	
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:		Cibrenes C.	
A	ÁREA DE COCINA: Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		
		PLAGA ENCONTRADA	ACCIÓN CORRECTIVA
1	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.	No.	N.A.
2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	No.	
3	Debajo de la estufa.	No.	
4	En las bandejas de la estufa.	No.	
5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes.	No.	
6	Debajo de la estantería.	No.	
7	Dentro y en el contorno de la campana extractora.	No.	
8	Dentro y alrededor de la caneca.	No.	
9	Debajo del lavaplatos.	No.	
10	En el techo falso de la cocina.	No.	
B	ÁREA DE ALMACÉN BODEGA Revise las siguientes áreas de la bodega en busca de evidencia de plagas.		
11	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.	No	N.A.
12	Debajo y en los entrepaños de la estantería.	No.	
13	Debajo de las estibas.	No	
14	Dentro de las canastillas.	No	
C	DEPÓSITO DE RESIDUOS Revise las siguientes áreas de depósito de residuos en busca de evidencia de plagas.		
15	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.	No.	N.A.
16	Dentro y alrededor de la caneca.	No	
D	SALÓN COMEDOR Y OFICINAS Revise las siguientes áreas de depósito de residuos en busca de evidencia de plagas.		
17	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.	N.A	N.A.
18	Dentro y fuera de los gabinetes.	N.A	
E	BAÑOS Revise las siguientes áreas de baños en busca de evidencia de plagas.		
19	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	No.	N.A.
20	Cisterna e inodoro.	No.	
F	TRAMPAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Revise las siguientes áreas de trampas para el control de plagas en busca de evidencia de plagas.		
21	Trampas para el control de polgas ubicadas en el servicio	N.A	N.A.

	GESTIÓN DE CALIDAD		CÓDIGO: F-CP-VP-01
	VERIFICACIÓN DE CONTROL PREVENTIVO Y FÍSICO DE PLAGAS		VERSIÓN: 01
	FECHA: 01-01-2024.		PÁGINA 1 DE 1
CENTRO DE TRABAJO:		CPA - PAE FLORIDABLANCA	
FECHA:		26-09-25	
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:		glen de e	
ÁREA DE COCINA: Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
		PLAGA ENCONTRADA	ACCIÓN CORRECTIVA
1	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.	No.	N.A.
2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	No.	
3	Debajo de la estufa.	No.	
4	En las bandejas de la estufa.	No.	
5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes.	No.	
6	Debajo de la estantería.	No.	
7	Dentro y en el contorno de la campana extractora.	No.	
8	Dentro y alrededor de la caneca.	No.	
9	Debajo del lavaplatos.	No.	
10	En el techo falso de la cocina.	No.	
ÁREA DE ALMACÉN-BODEGA Revise las siguientes áreas de la bodega en busca de evidencia de plagas.			
11	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.	No.	N.A.
12	Debajo y en los entrepaños de la estantería.	No.	
13	Debajo de las estibas.	No.	
14	Dentro de las canastillas.	No.	
DEPÓSITO DE RESIDUOS Revise las siguientes áreas de depósito de residuos en busca de evidencia de plagas.			
15	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.	No.	N.A.
16	Dentro y alrededor de la caneca.	No.	
SALÓN COMEDOR Y OFICINAS Revise las siguientes áreas de depósito de residuos en busca de evidencia de plagas.			
17	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.	N.A.	N.A.
18	Dentro y fuera de los gabinetes.	N.A.	
BAÑOS Revise las siguientes áreas de baños en busca de evidencia de plagas.			
19	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	No.	N.A.
20	Cisterna e inodoro.	No.	
TRAMPAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Revise las siguientes áreas de trampas para el control de plagas en busca de evidencia de plagas.			
21	Trampas para el control de polgas ubicadas en el servicio	N.A.	N.A.

	GESTIÓN DE CALIDAD		CÓDIGO: F-CP-LC-02
	LISTA DE CHEQUEO CONTROL DE PLAGAS		VERSIÓN: 01
	FECHA: 01-01-2024.		Página 1 de 1

CENTRO DE COSTO:		CPA PAE FLORIDABLANCA				FECHA:	Septiembre 25	
ÁREA	CONTROL IMPLEMENTADO	C	NC	NA	MEDIDA CORRECTIVA	RESPONSABLE	VERIFICÓ	FECHA VERIFICACIÓN
EXTERIORES	ALREDEDORES Y ACCESOS							
	Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua	X						
	Las puertas son de superficie lisa y material lavable	X						
	Las aberturas de ventanas hacia el exterior están cubiertas con malla anti-insectos			X				
	Control de maleza		X		limpieza inmadura.			septiembre 26-9-25
INTERIORES	MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS							
	Recipientes de material adecuado, tapados y limpios	X						
	Residuos sólidos retirados.	X						
	EDIFICACIONES E INSTALACIONES							
	ESTADO DE LIMPIEZA							
	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS							

43977

		GESTIÓN DE CALIDAD		CÓDIGO: F-AP-CA-01																											
		CONTROL DE AGUA POTABLE		VERSIÓN: 01																											
		FECHA: 01-01-2024		PAGINA 1 DE 1																											
LUGAR		CPA ÁREA PREPARACIÓN PAE FLORIDABLANCA		MES		SEPTIEMBRE																									
		ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO																													
DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
COLOR	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
TURBIDEZ	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
PH	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
CLORO	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
OBSERVACIONES																															
REALIZADO POR	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia
ABREVIATURA:		A. Apta NA. No apta																													

RANGO DE PARAMETROS ACEPTABLES				
CONCEPTO	CLORO		PH	
	MIN	MAX	MIN	MAX
VALORES	1.0	3.0	7.2	7.8

43978

INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	NIT/CC: 900751931	CONTACTO: ALEXANDER CASTRO	CIUDAD: Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	TÉLEFONO: 3012372748	CORREO: direccioncpa@superlogistic abga.com / supervisorcpa@superlogisti cabga.com / calidadsuperlogistica@gmai l.com	CRONOGRAMA DE MUESTREO: No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA			
REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11338			
SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	MUESTRA TOMADA POR BIALAB: SI	RESPONSABLE: JOHAN SEBASTIAN SERRANO DELGADO	SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA: CPA -Área de producción
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB04	FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2025-09-09 09:00:00	FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA: 2025-09-09, 12:40:00	TEMPERATURA DE LA TOMA °C: 21,2
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-09-09	TEMPERATURA DE RECIBO °C: 1,60	FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS: 2025-09-11	FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME: 2025-09-15
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		OBSERVACIONES Ninguna	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
MUESTRA No.: MB-50037	TIPO DE MUESTRA AGUA	LOTE No Aplica	CANTIDAD DE MUESTRA 300 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	FECHA DE VENCIMIENTO No aplica/No registra	TIPO DE EMPAQUE Bolsa Con Tiosulfato	PROVEEDOR No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECÍFICAS: Ninguna		MODO DE CONSERVACIÓN Refrigerado	
		ENVASE No aplica/No registra	
DESCRIPCIÓN: Agua filtro Momento de toma: No Registra			

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECuento de AEROBIOS MESÓFILOS	SM- 9215 D (Edición 23). Filtración por membrana	1 UFC/100 mL	±3	Conforme	Regla 1	Menor a 100 UFC/100 ml	RESOLUCIÓN 2115 DE 2007
RECuento de ESCHERICHIA COLI	ISO 9308-1:2014/A1:2017	0 UFC/100 mL	No Aplica	Conforme	Regla 1	0 UFC/100 ml	RESOLUCIÓN 2115 DE 2007
RECuento de COLIFORMES TOTALES	ISO 9308-1:2014/A1:2017	0 UFC/100 mL	No Aplica	Conforme	Regla 1	0 UFC/100 ml	RESOLUCIÓN 2115 DE 2007
ANALISTA AMB002							

Complemento del Informe. Términos.
Incertidumbre (U): Corresponde al valor de incertidumbre asociada para un valor de K=2, según el nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El cliente no ha suministrado información adicional que sea relevante para el informe.
Condición de acreditación: En Biotec Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S. contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-AB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditación ONAC vigente. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:

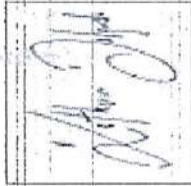
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (tem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.

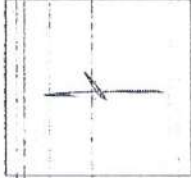
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (tem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria: Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al laboratorio por el cliente. Los resultados se aplican a la muestra como se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654865. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el símbolo de acreditación de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

Revisó

Autorizó





KATHERIN VANESSA DELGADO DIAZ
MICROBIOLOGO ANALISTA

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital:

Jose Orlando

Blanco Lozano

Fecha: 15/09/2025
10:08:39 -05:00



FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

NIT: 901.007.479-4; km 3 vía Guatiguará, Vereda Guatiguará Lote 4, Piedecuesta, Santander; 665 4865, 315 823 9704, 315 821 9754; www.bialab.co

43980

INFORMACIÓN DEL CLIENTE									
CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS		NIT/CC: 900751931		CONTACTO: ALEXANDER CASTRO		CIUDAD: Bucaramanga			
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504		TELÉFONO: 3012372748		CORREO: direccioncpa@superlogistic ahga.com / supervisorcpa@superlogisti cabga.com / calidadsuperlogistica@gmail .com		CRONOGRAMA DE MUESTREO: No registra			
INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA									
REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11338									
SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO		MUESTRA TOMADA POR BIALAB: SI		RESPONSABLE: JOHAN SEBASTIAN SERRANO DELGADO		SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA: CPA - Área pre-alistamiento fruver			
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB02		FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2025-09-09 09:00:00		FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA: 2025-09-09, 12:40:00		TEMPERATURA DE LA TOMA °C: No aplica / No registra			
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-09-09		TEMPERATURA DE RECIBO °C: 1.60		FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS: 2025-09-16		FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME: 2025-09-18			
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		OBSERVACIONES Ninguna							
INFORMACIÓN DE LA MUESTRA									
MUESTRA No: MB-50038		TIPO DE MUESTRA: AMBIENTE		LOTE: No Aplica		CANTIDAD DE MUESTRA: No aplica/No registra		PROVEEDOR: No aplica/No registra	
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra		FECHA DE VENCIMIENTO No aplica/No registra		TIPO DE EMPAQUE Caja de Petri		MODO DE CONSERVACIÓN Ninguno		ENVASE No aplica/No registra	
CONDICIONES ESPECÍFICAS: Ninguna		DESCRIPCIÓN: Pre-alistamiento fruver Momento de toma: No Registra							

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MÁXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECuento de Mohos y Levaduras	INVIMA/ SEDIMENTACION	22 UFC/63cm ² /15min	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No registra	No registra
RECuento de Aerobios Mesófilos	INVIMA/ SEDIMENTACION	32 UFC/63cm ² /15min	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No registra	No registra
ANALISTA AMB002							

Revisó

Autorizó

Complemento del Informe: Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de $k = 2$, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente.
Condición de acreditación: En Belívar Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S., contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 214AS-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditación ONAC vigente. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (tema de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor o igual al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero el valor de la incertidumbre es mayor al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (tema de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria: Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra como se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no se presenten observaciones al momento final inmediato). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 777 7777. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, esta prohibido usar el símbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

KATHERIN VANESSA DELGADO DIAZ
MICROBIOLOGO ANALISTA

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital:
Jose Orlando
Blanco Lozano
Fecha: 18/09/2025
11:22:28 -05:00



FIN DEL INFORME DE RESULTADOS.

NIT: 901.007.479-4; Km 3 vía Guatiguará, Vereda Guatiguará, Santander; 665 4655, 315 823 9704, 315 821 9754; www.bialab.co

43902

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	NIT/CC: 900751931	CONTACTO: ALEXANDER CASTRO	CIUDAD: Bucaramanga		
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	TÉLEFONO: 3012372748	CORREO: direccioncpa@superlogistic abga.com / supervisorcpa@superlogisti cabga.com / calidadsuperlogistica@gmail l.com	CRONOGRAMA DE MUESTREO: No registra		
INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA					
REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11338					
SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	MUESTRA TOMADA POR BIALAB: SI	RESPONSABLE: JOHAN SEBASTIAN SERRANO DELGADO	SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA: CPA - Area de producción		
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEM802	FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2025-09-09 09:00:00	FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA: 2025-09-09, 12:40:00	TEMPERATURA DE LA TOMA °C: No aplica / No registra		
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-09-09	TEMPERATURA DE RECIBO °C: 16.0	FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS: 2025-09-15	FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME: 2025-09-15		
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		OBSERVACIONES Ninguna			
INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
MUESTRA No: MB-50040	TIPO DE MUESTRA SUPERFICIE	LOTE No Aplica	CANTIDAD DE MUESTRA No aplica/No registra	PROVEEDOR No aplica/No registra	
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	FECHA DE VENCIMIENTO No aplica/No registra	TIPO DE EMPAQUE Tubo con Caldo de Letheen	MODO DE CONSERVACIÓN Refrigerado	ENVASE No aplica/No registra	
CONDICIONES ESPECÍFICAS: Ninguna		DESCRIPCIÓN: Pinzas Momento de toma: Después limpieza y desinfección			



LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS
INFORME DE RESULTADOS INF-MB-50040

Código:
BL-RE-F08
Versión: 13
Página 2 de 2

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	ISO 21527-1:2008.	Menor a 1 UFC/superficie	No Aplica	Conforme	Regla 1	Menor a 1 UFC/ cm2 o superficie	NORMA INTERNA DEL CLIENTE
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI	NTC 4458:2018.	Menor a 1 UFC/superficie	No Aplica	Conforme	Regla 1	Menor a 1 UFC/ cm2 o superficie	NORMA INTERNA DEL CLIENTE
RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES	NTC 4458:2018.	Menor a 1 UFC/superficie	No Aplica	Conforme	Regla 1	Menor a 1 UFC/ cm2 o superficie	NORMA INTERNA DEL CLIENTE

ANALISTA
AMB002

Revisó

KATHERIN VANESSA DELGADO DIAZ
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital:

Jose Orlando

Blanco Lozano

Fecha: 17/09/2025

14:13:08 -05:00



Complemento del Informe. Términos:
Incumbencia (U), U corresponde al valor de incumbencia expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente.
Condición de acreditación: En Bialab Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S. contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditación ONAC vigente. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria: Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra de la etapa de toma de muestra o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra como se recibió. Cuando el laboratorio no sea responsable de la etapa de toma de muestra, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza por la información proporcionada por el cliente, la cual puede afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días hábiles a partir de la fecha de emisión del informe. Pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para pedidos, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el símbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

NIT: 901.007.479-4; km 3 vía Guatiguará, Vereda Guatiguará Lote 4, Piedecuesta, Santander; 665 4565, 315 823 9704, 315 821 9754; www.bialab.co



LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA



ISO/IEC 17025:2017
21-1-2023

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-50044

Código:
BL-RE-F08
Versión: 13
Página 1 de 2

43984

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	NIT/CC: 900751931	CONTACTO: ALEXANDER CASTRO	CIUDAD: Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	TELÉFONO: 3012372748	CORREO: direccioncpa@superlogistic abga.com / supervisorcpa@superlogisti cabga.com / calidadsuperlogistica@gmail i.com	CRONOGRAMA DE MUESTREO: No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11339

SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	MUESTRA TOMADA POR BIALAB: SI	RESPONSABLE: JOHAN SEBASTIAN SERRANO DELGADO	SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA: PAE - Area de producción
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB01	FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2025-09-09 10:00:00	FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA: 2025-09-09, 12:40:00	TEMPERATURA DE LA TOMA °C: 82,9
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-09-09	TEMPERATURA DE RECIBO °C: 1,60	FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS: 2025-09-12	FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME: 2025-09-15
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada	OBSERVACIONES Ninguna		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-50044	TIPO DE MUESTRA ALIMENTO	LOTE No Aplica	CANTIDAD DE MUESTRA 200 g	PROVEEDOR No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN 2025-09-09	FECHA DE VENCIMIENTO No aplica/No registra	TIPO DE EMPAQUE Bolsa Estéril	MODO DE CONSERVACIÓN Refrigerado	ENVASE No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECÍFICAS: Ninguna	DESCRIPCIÓN: Arepa de maíz con queso Momento de toma: No Registra			



LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA



ISO/IEC 17025:2017
21-LAB-033

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO
INFORME DE RESULTADOS INF-MB-50044

Código:
BL-RE-F08
Versión: 13
Página 2 de 2

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MÁXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECuento DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	ISO 16649-2:2001	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Menor a 10 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP (ACREDITADO)	ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020	Ausencia/25 g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Ausencia/25 g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECuento DE BACILLUS CEREUS	ISO 7932:2004/Amd 1:2020.	Menor a 100 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Menor a 100 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1:2021	Menor a 100 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Menor a 100 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
ANALISTA AMB002							

Revisó

KATHERIN VANESSA DELGADO DIAZ
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital:

Jose Orlando

Blanco Lozano

Fecha: 15/09/2025

16:08:49 -05:00



FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

NIT: 901.007.479-4; km 3 vía Guatiguará, Vereda Guatiguará Lote 4, Piedecuesta, Santander; 665 4665, 315 823 9704, 315 821 9754; www.bialab.co



LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO
INFORME DE RESULTADOS INF-MB-50045

Código:
BL-RE-F08
Versión: 13
Página 1 de 2

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	NIT/CC: 900751931	CONTACTO: ALEXANDER CASTRO	CIUDAD: Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	TÉLEFONO: 3012372748	CORREO: direccioncpa@superlogistic abga.com / supervisorcpa@superlogisti cabga.com / calidadsuperlogistica@gmai l.com	CRONOGRAMA DE MUESTREO: No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11339

SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	MUESTRA TOMADA POR BIALAB: SI	RESPONSABLE: JOHAN SEBASTIAN SERRANO DELGADO	SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA: PAE - Área de lavado de manos
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB02	FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2025-09-09 10:00:00	FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA: 2025-09-09, 12:40:00	TEMPERATURA DE LA TOMA °C: No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-09-09	TEMPERATURA DE RECIBO °C: 1.60	FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS: 2025-09-13	FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME: 2025-09-15
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada	OBSERVACIONES Ninguna		

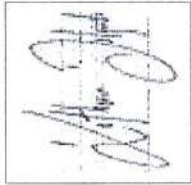
INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-50045	TIPO DE MUESTRA MANIPULADOR	LOTE No Aplica	CANTIDAD DE MUESTRA No aplica/No registra	PROVEEDOR No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	FECHA DE VENCIMIENTO No aplica/No registra	TIPO DE EMPAQUE Tubo con Caldo de Lethreen	MODO DE CONSERVACIÓN Refrigerado	ENVASE No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECÍFICAS: Ninguna	DESCRIPCIÓN: Manos - Jennifer Calderón Momento de toma: Después limpieza y desinfección			

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1:2021	Menor a 10 UFC/Manos	No Aplica	Conforme	Regla 1	Menor a 10 UFC/ cm2 o manos	NORMA INTERNA DEL CLIENTE
RECuento DE ESCHERICHIA COLI	NTC 4458:2018.	Menor a 1 UFC/Manos	No Aplica	Conforme	Regla 1	Menor a 1 UFC/ cm2 o manos	NORMA INTERNA DEL CLIENTE
RECuento DE COLIFORMES TOTALES	NTC 4458:2018.	Menor a 1 UFC/Manos	No Aplica	Conforme	Regla 1	Menor a 1 UFC/ cm2 o manos	NORMA INTERNA DEL CLIENTE
ANALISTA AMB002							

Revisó



KATHERIN VANESSA DELGADO DIAZ
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital:

Jose Orlando
Blanco Lozano
Fecha:15/09/2025
16:09:15 -05:00

Complemento del informe. Términos:
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de Incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente. El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente

Condición de acreditación. En Biolab Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S. contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditación ONAC vigente. Los parámetros que no están acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (tem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, toda la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.

El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (tem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Esos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al laboratorio para la realización de la prueba de laboratorio. El laboratorio no es responsable de la etapa de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra como se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma de muestra, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el símbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

NTT: 901.007.479-4; km 3 vía Guatiguará, Vereda Guatiguará Lote 4, Piedecuesta, Santander; 665 4665, 315 823 9704, 315 821 9754; www.bialab.co



ENTIDAD TERRITORIAL: MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

COMPLEMENTO AM/PM - COMPLEMENTO

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

MAÑANA

MES: Septiembre AÑO: 2025

CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

OPERADOR: SUPERLOGISTICA BGA SAS

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION										TEMPERATURA DE EMPAQUE			Cumplimiento	
	Organolépticas y temperaturas de cocción										Temperatura interna de cocción			Cumplimiento	
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura interna de cocción		Temperatura de empaque			Cumplimiento	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Sandwich de pollo	X		X		X		X		80.2	X		X		X	
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	X		X		X		X		81	X		X		X	
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	X		X		X		X		83	X		X		X	
MENU 4. Arepa ropa vieja	X		X		X		X		80	X		X		X	
MENU 5. Papa rellena de huevo	X		X		X		X		80.9	X		X		X	
MENU 6. Flauta de queso y piña	X		X		X		X		80.	X		X		X	
MENU 7. Arepa de maíz con queso	X		X		X		X		85.	X		X		X	
MENU 8. Torta de zanahoria	X		X		X		X		85.	X		X		X	
MENU 9. Empanada criolla de maíz	X		X		X		X		83	X		X		X	
MENU 10. Arepa rellena de huevo	X		X		X		X		83.2	X		X		X	
MENU 11. Hamburguesa sencilla	X		X		X		X		81	X		X		X	
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	X		X		X		X		84	X		X		X	
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso	X		X		X		X		82.3	X		X		X	
MENU 14. Flauta de pollo	X		X		X		X		85	X		X		X	
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	X		X		X		X		82.1	X		X		X	
MENU 16. Flauta de carne molida y arroz	X		X		X		X		82.2	X		X		X	
MENU 17. Buñuelo															
MENU 18. Churro de arequipe y queso	X		X		X		X		80.0	X		X		X	
MENU 19. Empanada de pollo	X		X		X		X		87	X		X		X	
MENU 20. Arepa de maíz rellena de huevo y queso	X		X		X		X		85	X		X		X	

TEMPERATURAS INTERNA DE COCCION:

Temperatura mayor a 80°C

TEMPERATURA FINAL DE EMPAQUE:

1. Temperatura No menor a 70 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR

Yelis Toro NOMBRE COMPLETO

VERIFICADO POR



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE FLORIDABLANCA
FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS CRÍTICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	X	matutina
MES: Septiembre	AÑO: 25	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS			SUPERLOGISTICA BGA SAS
Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA					

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION										TEMPERATURA DE EMPAQUE			Cumplimiento	
	Organolépticas y temperaturas de cocción										Temperatura interna de cocción			Cumplimiento	
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura interna de cocción		T (°C)	Cumple	No cumple		
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C				NC	
MENU 1. Sandwich de pollo	X		X		X		X		X		71	X			
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	X		X		X		X		X		73	X			
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso															
MENU 4. Arepa ropa vieja															
MENU 5. Papa rellena de huevo															
MENU 6. Flauta de queso y piña															
MENU 7. Arepa de maíz con queso															
MENU 8. Torta de zanahoria															
MENU 9. Empanada criolla de maíz															
MENU 10. Arepa rellena de huevo															
MENU 11. Hamburguesa sencilla															
MENU 12. Churros con bocadillo y queso															
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso															
MENU 14. Flauta de pollo															
MENU 15. Empanada de huevo y arroz															
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz															
MENU 17. Buñuelo															
MENU 18. Churro de arequipe y queso															
MENU 19. Empanada de pollo															
MENU 20. Arepa de maíz rellena de huevo y queso															

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

TEMPERATURAS INTERNA DE COCCION:

Temperatura mayor a 80°C

TEMPERATURA FINAL DE EMPAQUE:

1. Temperatura No menor a 70 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR	
Yolis Toro	NOMBRE COMPLETO
Oyubhe	VERIFICADO POR



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA
FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y
DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	X	TARDE
MES: Septiembre	AÑO: 25	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS			SUPERLOGISTICA BGA SAS
Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA					

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION										TEMPERATURA DE EMPAQUE			Cumplimiento		
	Organolépticas y temperaturas de cocción															
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura interna de cocción							
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Sandwich de pollo	X		X		X		X		80.7	X		70.3	X		X	
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	X		X		X		X		75	X		75	X		X	
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	X		X		X		X		80.2	X		70.2	X		X	
MENU 4. Arepa ropa vieja	X		X		X		X		81.2	X		71.3	X		X	
MENU 5. Papa rellena de huevo	X		X		X		X		80	X		75	X		X	
MENU 6. Flauta de queso y piña	X		X		X		X		80	X		70	X		X	
MENU 7. Arepa de maíz con queso	X		X		X		X		85	X		75	X		X	
MENU 8. Torta de zanahoria	X		X		X		X		75	X		76	X		X	
MENU 9. Empanada criolla de maíz	X		X		X		X		82	X		82	X		X	
MENU 10. Arepa rellena de huevo	X		X		X		X		81	X		82	X		X	
MENU 11. Hamburguesa sencilla																
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	X		X		X		X		82	X		82	X		X	
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso	X		X		X		X		85	X		80	X		X	
MENU 14. Flauta de pollo	X		X		X		X		85	X		75	X		X	
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	X		X		X		X		80	X		75	X		X	
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz	X		X		X		X		85	X		80	X		X	
MENU 17. Buñuelo																
MENU 18. Churro de arequipe y queso	X		X		X		X		80.0	X			X		X	
MENU 19. Empanada de pollo	X		X		X		X		81	X		80	X		X	
MENU 20. Arepa de maíz rellena de huevo y queso	X		X		X		X		81	X		80	X		X	

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

TEMPERATURAS INTERNA DE COCCION:

Temperatura mayor a 80°C

TEMPERATURA FINAL DE EMPAQUE:

1. Temperatura No menor a 70 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR

Yelis Toro NOMBRE COMPLETO

VERIFICADO POR

Yelis Toro



ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - ☒ COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	Tarde
MES: Septiembre	AÑO: 2025	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS		
Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA				

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION										TEMPERATURA DE EMPAQUE			Cumplimiento	
	Organolépticas y temperaturas de cocción										Temperatura interna de cocción				
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura interna de cocción						
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	
MENU 1. Sandwich de pollo	X		X		X		X		80.2	X		75	X		
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	X		X		X		X		85	X		71	X		
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso															
MENU 4. Arepa ropa vieja															
MENU 5. Papa rellena de huevo															
MENU 6. Flauta de queso y piña															
MENU 7. Arepa de maíz con queso															
MENU 8. Torta de zanahoria															
MENU 9. Empanada criolla de maíz															
MENU 10. Arepa rellena de huevo															
MENU 11. Hamburguesa sencilla															
MENU 12. Churros con bocadillo y queso															
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso															
MENU 14. Flauta de pollo															
MENU 15. Empanada de huevo y arroz															
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz															
MENU 17. Buñuelo															
MENU 18. Churro de arequipe y queso															
MENU 19. Empanada de pollo															
MENU 20. Arepa de maíz rellena de huevo y queso															

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

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

TEMPERATURAS INTERNA DE COCCION:

Temperatura mayor a 80 °C

TEMPERATURA FINAL DE EMPAQUE:

1. Temperatura No menor a 70 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR

YOLIS TORO

NOMBRE COMPLETO

YOLIS TORO

VERIFICADO POR

YOLIS TORO



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONTRAMUESTRAS ALIMENTOS PREPARADOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE	X
MES: SEPTIEMBRE	AÑO: 25	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SUPERLOGISTICA BGA SAS	
Operador:				

43992

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PREPARACION	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS										MUESTRA TESTIGO			
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Color		GRAMAJE	FECHA TOMA DE CONTRAMUESTRA	RESPONSABLE DE LA TOMA	FECHA DESCARTE CONTRAMUESTRA
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC				
MENU 1. Sandwich de pollo	X		X		X		X		X		100	01-09-25	Yelis Toro	03/09/25
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	X		X		X		X		X		100	04-09-25	Ruque	06-09/25
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	✓		✓		✓		✓		✓		100	03-09-25	Clayton	05-09-25
MENU 4. Arepa ropa vieja	✓		✓		✓		✓		✓		100	02-09-25	Clayton	04-09-25
MENU 5. Papa rellena de huevo	✓		X		X		X		X		110	05-09-25	Clayton	07-09-25
MENU 6. Flauta de queso y piña	X		X		X		X		X		100	8-9-25	Claudia	10-9-25
MENU 7. Arepa de maíz con queso	X		X		X		X		X		110	9-9-25	Yelis Toro	11-9-25
MENU 8. Torta de zanahoria	X		X		X		X		X		120	10-9-25	Clayton	12-9-25
MENU 9. Empanada criolla de maíz	X		X		X		X		X		120	11-9-25	Rosa Diaz	13-9-25
MENU 10. Arepa rellena de huevo	X		X		X		X		X		100	12-9-25	Clayton	14-9-25
MENU 11. Hamburguesa sencilla	X		X		X		X		X		85	15-9-25	Clayton	17-9-25
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	X		X		X		X		X		100	16-9-25	Clayton	18-9-25
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso	X		X		X		X		X		100	18-9-25	Clayton	21-9-25
MENU 14. Flauta de pollo	X		X		X		X		X		100	17-9-25	Claudia	20-9-25
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	X		X		X		X		X		100	19-09-25	Clayton	22-09-25
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz	X		X		X		X		X		100	22/09/25	Clayton	25-09-25
MENU 17. Buñuelo														
MENU 18. Churro de arequipe y queso	X		X		X		X		X		110	24-9-25	Claudia	27-9-25
MENU 19. Empanada de pollo	X		X		X		X		X		100	25-9-25	Yeli	28-9-25
MENU 20. Arepa de maíz rellena de huevo y queso	X		X		X		X		X		110	26-9-25	Claudia mendez	29-9-25
INDICADOR: C / CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC														

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

VERIFICADO POR

Clayton

		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA													
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONTRAMUESTRAS ALIMENTOS PREPARADOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA															
43993															
ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO		COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE		X		moñoncito.							
MES: Septiembre	AÑO: 2025	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS		SUPERLOGISTICA BGA SAS											
Operador:		CONSORCIO SOMOS FLORIDA													
PREPARACION		CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS										MUESTRA TESTIGO			
		Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Color					
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC				
MENU 1. Sandwich de pollo		X		X		X		X		X		907	29-9-25	YOLIE	2-10-25
MENU 2. Churros con bocadillo y queso		X		X		X		X		X		101	30-9-25	claydon mendez	3/10/25
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso															
MENU 4. Arepa ropa vieja															
MENU 5. Papa rellena de huevo															
MENU 6. Flauta de queso y piña															
MENU 7. Arepa de maíz con queso															
MENU 8. Torta de zanahoria															
MENU 9. Empanada criolla de maíz															
MENU 10. Arepa rellena de huevo															
MENU 11. Hamburguesa sencilla															
MENU 12. Churros con bocadillo y queso															
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso															
MENU 14. Flauta de pollo															
MENU 15. Empanada de huevo y arroz															
MENU 16. Flauta de carne molida y arroz															
MENU 17. Buñuelo															
MENU 18. Churro de arequipe y queso															
MENU 19. Empanada de pollo															
MENU 20. Arepa de maíz rellena de huevo y queso															
INDICADOR: C / CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC															
VERIFICADO POR		G. Brul e													



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONTRAMUESTRAS ALIMENTOS PREPARADOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE	X	742DG	43494								
MES: SEPTIEMBRE	AÑO: 25	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS				SUPERLOGISTICA BGA SAS								
Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA														
PREPARACION	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS								MUESTRA TESTIGO					
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Color		FECHA TOMA DE CONTRAMUESTRA	RESPONSABLE DE LA TOMA	FECHA DESCARTE CONTRAMUESTRA	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC				
MENU 1. Sandwich de pollo	X		X		X		X		X		01-09-25	Dayana	03-09-25	
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	X		X		X		X		X		04-09-25	Rosa	06-09-25	
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	X		X		X		X		X		03-09-2025	Silvia	05-09-2025	
MENU 4. Arepa ropa vieja	X		X		X		X		X		2-9-25	Claudia	27-9-25	
MENU 5. Papa rellena de huevo	X		X		X		X		X		05-09-25	Rosy Diaz	07-9-25	
MENU 6. Flauta de queso y piña	X		X		X		X		X		8-9-25	Cleidy Ch.	10-9-25	
MENU 7. Arepa de maíz con queso	X		X		X		X		X		9-9-25	Guia Beltrán	11-9-25	
MENU 8. Torta de zanahoria	X		X		X		X		X		10-9-25	Cleidy	12-9-25	
MENU 9. Empanada criolla de maíz	X		X		X		X		X		11-9-25	Cleidy	13-9-25	
MENU 10. Arepa rellena de huevo	X		X		X		X		X		12-9-25	Rosa	14-9-25	
MENU 11. Hamburguesa sencilla	X		X		X		X		X		15-09-25	Yolis Toro	18-09-2025	
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	X		X		X		X		X		16-9-25	Dayana	18-09-25	
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso	X		X		X		X		X		17-9-25	Yolitoro	21-9-25	
MENU 14. Flauta de pollo	X		X		X		X		X		18-9-25	Claudia	20-9-25	
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	X		X		X		X		X		19-9-25	Yolis toro	22-9-25	
MENU 16. Flauta de carne molida y arroz	X		X		X		X		X		22-9-25	Yolis toro	25-9-25	
MENU 17. Buñuelo														
MENU 18. Churro de arequipe y queso Mantecado	X		X		X		X		X		24-09-25	Silvia J.	27-09-25	
MENU 19. Empanada de pollo	X		X		X		X		X		25-09-25	Silvia J.	28-9-25	
MENU 20. Arepa de maíz rellena de huevo y queso	X		X		X		X		X		26-09-25	Dayana	29-09-25	

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

VERIFICADO POR

g h m r e

UNIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE											
IES: <i>Septiembre</i>	AÑO: <i>2025</i>	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS		<i>Tor de</i> SUPERLOGISTICA BGA SAS										
perador:														
CONSORCIO SOMOS FLORIDA														
PREPARACION	CARATERISTICAS ORGANOLEPTICAS								MUESTRA TESTIGO					
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Color		FECHA TOMA DE CONTRAMUESTRA	RESPONSABLE DE LA TOMA	FECHA DESCARTE CONTRAMUESTRA	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC				
1ENU 1. Sandwich de pollo	<i>X</i>		<i>X</i>		<i>X</i>		<i>X</i>		<i>X</i>		<i>24-9-25</i>	<i>Dagoberto</i>	<i>2-10-25</i>	
1ENU 2. Churros con bocadillo y queso	<i>X</i>		<i>X</i>		<i>X</i>		<i>X</i>		<i>X</i>		<i>30-9-25</i>	<i>Cleidy</i>	<i>03/10/25</i>	
1ENU 3. Rosquitas de maíz con queso														
1ENU 4. Arepa ropa vieja														
1ENU 5. Papa rellena de huevo														
1ENU 6. Flauta de queso y piña														
1ENU 7. Arepa de maíz con queso														
1ENU 8. Torta de zanahoria														
1ENU 9. Empanada criolla de maíz														
1ENU 10. Arepa rellena de huevo														
1ENU 11. Hamburguesa sencilla														
1ENU 12. Churros con bocadillo y queso														
1ENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso														
1ENU 14. Flauta de pollo														
1ENU 15. Empanada de huevo y arroz														
1ENU. 16. Flauta de carne molida y arroz														
1ENU 17. Buñuelo														
1ENU 18. Churro de arequipe y queso														
1ENU 19. Empanada de pollo														
1ENU 20. Arepa de maíz rellena de huevo y queso														
INDICADOR: C / CUMPLE											NC: NO CUMPLE;		Registrar : C / NC	

VERIFICADO POR

Q. 10

ANEXO 69

43999

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA								
FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO DE BODEGA								
BODEGA: Consorcio Somo Florida								
MES DE: Septiembre								
ITEM	SEMANA DEL: 1 al 6 L M M J V S	SEMANA DEL: 8 al 13 L M M J V S	SEMANA DEL: 15 al 20 L M M J V S	SEMANA DEL: 22 al 27 L M M J V S	SEMANA DEL: 29 al 30 L M M J V S	Desinfeccion y Tiempo		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN								
						COLOR (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)	
Alimentos	X	X	X	X	X	X	1	4
Pisos	X	X	X	X	X	X	10	15
Grameras, Básculas termómetro	X	X	X	X	X	X	10	10
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X	X	X	X	X	10	10
Canastillas, Cavas y Estibas.			X	X		X	4	15
cuarto frío			X			X	10	10
Baños	X	X	X	X	X	X	4	15
paredes, techo ventanas, puertas	X			X		X	10	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X			X		X	4	15
Manos (mínimo cada 2 horas)	X	X	X	X	X	X	Gel antibacterial (marcar los días)	
Producto Químico Utilizado	hipoclorito al 5.25%							
Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida. Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.								
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:								
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.							OBSERVACIONES	
SEMANA	L	M	M	J	V	S		
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS AL INTERIOR DE LA BODEGA	X	X	X	X	X	X		
RECOLECCION DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA ENCARGADA	X		X		X	X		
Marcar con una X según corresponda						EMPRESA ENCARGADA DE LA RECOLECCION:		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:								
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS							OBSERVACIONES	
SEMANA	L	M	M	J	V	S		
presencia física de animales	0	0	0	0	0	0		
excremento y olor a orina de roedores	0	0	0	0	0	0		
muebles, alimentos y elementos roídos	0	0	0	0	0	0		
resto de cucarachas en el piso y equipos	0	0	0	0	0	0		
ruido y chillido de animales en el día	0	0	0	0	0	0		
rastos en guardaescobas (brillantes) rozamiento de plagas	0	0	0	0	0	0		
Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer día de labores de cada semana, (NA) No Aplica								
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:								
Realizado Por	Fabian Patiño							
Verificado Por	Sergio Poyal							



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO DE BODEGA

BODEGA: Consortio somos florida

MES DE: Septiembre

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:									
	1 al 6					8 al 13					15 al 20					22 al 27					29 al 30									
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
COLOR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
SABOR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
TURBIEDAD	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

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

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)	6.7	7.0	7.2	6.9	6.6	6.8	6.5	7.3	6.9	6.6	7.0	7.3	6.7	7.2	6.9	7.0	7.5	6.5	6.8	7.3	6.6	7.1	7.4	6.9	7.2					
Cloro (0.3-2ppm)	0.4	0.9	1.0	1.2	0.6	1.3	0.7	1.0	0.9	1.2	0.6	1.3	0.3	0.9	1.5	1.1	1.8	0.5	0.8	1.2	1.6	0.7	1.9	1.0	0.9	1.3				

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por Fabian Patino

Verificado Por Sergio Rojal



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

BODEGA:

MES DE:

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

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

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

ANALISIS FISICO QUÍMICO

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

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por

Verificado Por



FORMATO DE DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS LIQUIDOS (ACEITE USADO)

Nombre operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Responsable de registro: FABIAN PATINO.

No	FECHA	VOLUMEN DEL RECIPIENTE EN LITROS	NUMERO DE RECIPIENTES ENTREGADOS	CANTIDAD EN LITROS ENTREGADA	ENTREGADO POR	EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCION	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
1	12/02/2025	20 lt.	1	20 lt.	FABIAN PATINO	GRASECOL	Lenin C.	
2	28/03/2025	76.3 lt.	4	76.3 lt	Nelson Cotes	GRASECOL	Lenin C.	
3	14/04/2025	20 lt	5	93 lt	Nelson Cotes	GRASECOL	Lenin C.	
4	27- 5- 25	20 Lt	4	78.7 lt	FABIAN PATINO	GRASECOL	Lenin C.	
5	17- 6- 25	20 Lt	3	61.9 Lt	FABIAN PATINO	GRASECOL	Lenin C.	
6	29- 7- 25	20 Lt	4	78.3 Lt	FABIAN PATINO	GRASECOL	Lenin C.	
7	12-8-25	20 Lt	4	76.6 lt	FABIAN PATINO	GRASECOL	Lenin C.	
8	4-9-25	20.4 lt	4	80.9 Lt	FABIAN PATINO	GRASECOL	Lenin C.	
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								

VERIFICO Sergio Roa



GRASECOL SAS
NIT. 900.675.687-0
CERTIFICA QUE

Recoge la totalidad de los residuos de aceite vegetal usado del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** con Nit 901901272-1 localizado en la provincia de soto Il bodega 10 y que el día 9 de SEPTIEMBRE de 2025 se recogieron 80,9 kg de aceite vegetal usado (4 bidones).

GRASECOL SAS certifica que estos residuos son destinados exclusivamente para la producción de biocombustible a través del **Concepto Ambiental DAMB-SAM No 6182 de noviembre 12 de 2014 y el decreto 316 de 2018** expedido por la Subdirección Ambiental del Área Metropolitana de Bucaramanga – AMB y avalado por la CDMB.

Este certificado se expide el día 09 de Septiembre del 2025.

Atentamente,

DIANA GRANADOS
Gerente
GRASECOL SAS

ANEXO 70

MANTENIMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE

Consortio Somos Florida

REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE

SEPTIEMBRE 2025

MES:

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

MANTENIMIENTO CENTRO DE PRODUCCIÓN - CPA

Consortio Somos Florida

	GESTIÓN DE CALIDAD		CÓDIGO: F-MN-IT-01	
	INFORME TECNICO ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO		VERSIÓN: 01	
	FECHA: ENERO DE 2024.		PÁGINA: 1 DE 1	

Fecha del Procedimiento: 6-Sept-25

Equipo: Refrigerador Vertical.

RESPONSABLE DEL PROCESO			
Nombre: Wilmer José Centeno Lemus			
Dirección:		Telefono: 3001776917	Cargo: Auxiliar Mantenimiento
Empresa: Super Logística		Correo electrónico: [Redacted]	

PROCESO REALIZADO					
Mantenimiento Preventivo	☒	Mantenimiento Correctivo	☐	Calibración Externa	☐
Creación de usuario	☐	Modificación de usuario	☐	Otro:	

Especificaciones del proceso realizado:

Se realizó la revisión del refrigerador. cablea, enchufes, gomas, Motor, limpieza en general

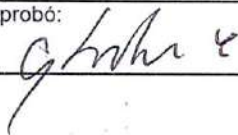
Se entrega el equipo en buenas condiciones

S

PERIODICIDAD APLICADA													
Semanal	☐	Quincenal	☐	Mensual	☐	Bimensual	☐	Trimestral	☐	Semestral	☒	Anual	☐

RESULTADOS / OBSERVACIONES													
Solucionado:	NO	☐	SI	☒	Reiterativo:	NO	☐	SI	☐	Frecuencia:			

MATERIALES y/o REPUESTOS							
CANT	UNID	DESCRIPCION	REF	MARCA	COSTO	PROVEEDOR	

Firma del responsable	Wilmer Centeno	Aprobó:	
-----------------------	----------------	---------	---

BÁSCULAS DE SANTANDER

NIT: 51.780.594-4

PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN

NUMERO:	EQ25-0173
PAGINAS:	1 de 4
FECHA DE EXPEDICIÓN:	2025-09-23

INSTRUMENTO: Balanza digital liquidadora
FABRICANTE: CZNEWTON
MODELO: CPT20
IDENTIFICACIÓN/ SN: 0107709608393417(21)191007312
RANGO DE MEDICIÓN: 0g a 30.000g
SOLICITANTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS
NIT: 900751931
DIRECCIÓN USO: CR 31 # 52B -160
CIUDAD: Bucaramanga Santander

FECHA DE RECEPCIÓN: 2025 09 02
FECHA DE CALIBRACIÓN: 2025 09 23
FECHA DE EXPEDICIÓN: 2025 09 23

Número de páginas del protocolo incluyendo anexos: Cuatro (4)
Los resultados contenidos en el presente Protocolo se refieren al instrumento relacionado, en el momento y condiciones en que se realizaron las mediciones.
BASCULAS DE SANTANDER no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.
El usuario es responsable de los nuevos ajustes y verificaciones de sus instrumentos a intervalos apropiados.

FIRMAS AUTORIZADAS

ALEXANDER MUÑOZ
TÉCNICO AUXILIAR DE MANTENIMIENTOS

CARLOS MORENO
DIRECTOR TÉCNICO

OBSERVACIONES

1. De acuerdo con los resultados anteriores se anexa al equipo el sticker: EQ25-017
2. Si el instrumento es reubicado, deberá ser repetida la calibración en el sitio
3. Mantener la balanza nivelada, antes, durante y después de su uso.
4. Los errores reportados son calculados con la corrección por la indicación residual de cero y la masa convencional de los patrones utilizados en las pruebas de los numerales 1 y 2 del presente protocolo de calibración. (GUIASIM MWG7/cg-01/v 0.00. Numeral 4.4.1
5. Se recomienda poner siempre la carga en el centro de la plataforma.
6. Se recomienda realizar mantenimiento preventivo cada tres meses y proteger el equipo en las jornadas de trabajo.
7. El máximo error encontrado es de 0.005kg en 10kg.

FIN DEL PROTOCOLO.



Laboratorio de Metrología

ISO/IEC 17025:2017
22-LAC-002

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

Calibración de Pesas

Certificado No. SHB-769

Información de contacto

Cliente: BASCULAS SANTANDER
Dirección: CALLE 31 # 15 - 50
Ciudad: BUCARAMANGA
Lugar de calibración: INSTALACIONES LABORATORIO SINAMET COLOMBIA S.A.S.

Información del Instrumento

Descripción: Juego de pesas Patrón
Forma: Paralelepípeda OIML M1
Serie: 01 a 12
Material: Hierro fundido (gris)
Código Interno: NO PORTA
Intervalo de indicaciones: 20 kg
El instrumento se encuentra en buen estado físico, no se evidencian condiciones adversas que pudieran comprometer su correcto funcionamiento.

Método de calibración

Método de comparación directa, basado en la NTC 1848 Versión: 2007 Pesas clase E₁, E₂, F₁, F₂, M₁, M₁₋₂, M₂, M₂₋₃ Y M₃. Parte 1: Requisitos metroológicos y técnicos.

Los resultados de calibración reportados en este certificado de calibración, hacen referencia al instrumento en el momento y lugar de calibración, SINAMET COLOMBIA S.A.S., no se responsabiliza por el uso inadecuado del instrumento.

Este certificado de calibración no puede ser reproducido parcialmente sin la autorización por escrito de SINAMET COLOMBIA S.A.S. Certificado sin firma de autorización no tiene validez.

Autorizado por.

Fecha de recepción: 2025-07-28
Fecha de emisión: 2025-08-04
Fecha de calibración: 2025-07-28

Fabio Yomayusa
Director Técnico

Trazabilidad

SINAMET COLOMBIA S.A.S., asegura la trazabilidad metrológica de los patrones y/o equipos auxiliares al Sistema Internacional de Unidades – S.I.

Código	Descripción	Numero de Certificado	Fecha	Calibrado por
SEM 004	Pesa Individual de 20 kg Clase F1	CAP-814-22	2025-07-28	LAB WR

Tabla 1. Trazabilidad



Calle 65B No. 71D-37 (57) 320-9038791
Bogotá D.C. – Colombia(57) 323-2266737



info@sinamet.com.co
dircomercial@sinamet.com.co



www.sinamet.com.co



Certificado No. SHB-769
Laboratorio de Masa

Resultados

Los resultados de calibración reportados en este certificado corresponden unicamente al instrumento sometido a calibración.

Item	Valor antes de ajuste (g)	Marcación de la Pesa			Incertidumbre de la medición (g)	Factor de cobertura <i>k</i>			
			Valor nominal	Corrección (g)			Temperatura (°C)	Humedad (%)	Presión (hPa)
1	No se ajustó	01 SB 20 kg	20 kg	0,01	0,33	2	21,0	51,2	752,0
2	No se ajustó	02 SB 20 kg	20 kg	0,01	0,33	2	21,5	50,3	752,0
3	No se ajustó	03 SB 20 kg	20 kg	-0,19	0,33	2	22,0	50,5	752,0
4	No se ajustó	04 PRODUPESAS 20 kg	20 kg	-0,09	0,33	2	22,3	50,7	752,0
5	No se ajustó	05 PRO 20 kg	20 kg	0,01	0,33	2	22,4	51,5	752,0
6	No se ajustó	06 PRO 20 kg	20 kg	-0,19	0,33	2	21,8	52,2	752,0
7	No se ajustó	07 PRO 20 kg	20 kg	0,01	0,33	2	21,9	52,7	752,0
8	No se ajustó	08 PRO 20 kg	20 kg	-0,09	0,33	2	23,1	53,5	752,0
9	No se ajustó	09 PRO 20 kg	20 kg	-0,19	0,33	2	23,4	54,5	752,0
10	No se ajustó	10 BASTER 20 kg	20 kg	0,01	0,33	2	23,5	55,5	752,0
11	No se ajustó	11 RS.CO	10 kg	0,01	0,17	2	23,7	55,0	752,0
12	No se ajustó	12 BASTER 20 kg	10 kg	0,01	0,17	2	23,8	53,5	752,0

Masa convencional

Condiciones ambientales

Tabla 2. Resultados de medición

Incertidumbre de Medición

La incertidumbre expandida de la medición se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura k , asegura una probabilidad de cobertura de aproximadamente al 95,45%. Ver tabla 2.

Observaciones

- Se usa la coma como separador decimal
 - El cliente es responsable de determinar sus intervalos de calibración
 - No se realiza declaración de conformidad para ninguna de las pruebas de calibración
- Fin del certificado**



ANEXO 71

Floridablanca, 10 de octubre de 2025

Dr. DIEGO FERNANDO JAIMES

Secretario de Educación – Supervisor del contrato

ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA

Líder Equipo PAE de Supervisión

Municipio de Floridablanca

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

Asunto: CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO

Cordial saludo;

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

Durante el período del 01 al 30 de septiembre de 2025, en la ejecución del contrato en referencia se dio cumplimiento a todas y cada una de las obligaciones contractuales de la fase de operación, estudios de necesidad, estudios previos, y demás documentos complementarios dentro de los componentes técnicos, administrativos, financieros y legales adscritos al contrato.

Atentamente;



**SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA**