46289

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

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

DATOS GENERALES

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

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	30	Maquilas	NO

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

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

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

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

Scanned with CamScanner

46290

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

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

DATOS GENERALES

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

CRITERIOS EVALUADOS

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

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

Scanned with CamScanner

46291

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

Scanned with CamScanner

A6292

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

Scanned with CamScanner

46293

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

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

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS-MOLPAN SAS
Dirección	CR 18 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1

RESULTADOS

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

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

Exigencias	Subcategoría 7.1.2;7.1.2;7.1.3 1.1-1.4-1.5-1.6-1.7-1.8-2.2-3.1-3.2-3.4-5.1-5.3-5.6-6.3-6.5-6.6;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-1150-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241198575 DE FECHA 06/08/2024
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Marcela Batista

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner

46294

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

invima

FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO

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

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

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

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

Scanned with CamScanner

46295

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

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

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO		Cumple
UNCIONARIOS DEL INVIMA		
Firma		Firma
Nombre	ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	Nombre JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ
C.C.	19.454.295	C.C. 1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

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

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

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

Scanned with CamScanner

46296

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

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

DATOS GENERALES

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

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

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

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

POR PARTE DE LA EMPRESA

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

Scanned with CamScanner

46297

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

Nombre del producto	PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN

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

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

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

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

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Scanned with CamScanner

46298

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

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

ANEXO 2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
2.1	Al alimento se le ha adicionado sodio, azúcares, grasas, edulcorantes	a	
2.2	Los valores de los nutrientes adicionadosexpresados en **100 g o 100 ml del producto** alimenticio procesado o ultra procesado, son iguales o supera el valor según establecido en la tabla 17, cumpliendo con alguna de las dos opciones de cálculo: **Nutriente** / **Sólidos (100g) - semisólidos** / **Líquidos (100 ml)** **Sodio**: ≥ 1 mg/kcal y/o ≥ 300 mg/100g. Para carnes crudas envasadas a las que se les haya adicionado sal/sodio, el límite es 300mg/100g / ≥ 1 mg/kcal o Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml. Para carnes crudas envasadas a las que **Azúcares**: ≥ 10% del total de energía de azúcares Libres / ≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares Libres **Grasas saturadas**: ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas / ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas **Grasas trans**: ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans / ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans **Edulcorantes**: Cualquier cantidad de edulcorantes / Cualquier cantidad de edulcorantes ¿Se encuentran declarados todos los sellos correspondientes? (Art. 1 Res. 254 de 2023. Numeral 32.2)	a	
2.3	El alimento declara en la etiqueta en parte frontal el o los sellos de advertencia (art 1 Res 254 de 2023 que corrige artículo 5 de la res 2492 de 2022 modifica el art 32 res 810 de 2021	a	
2.4	El Sello frontal de advertencia tiene la forma **Octagonal** de fondo color negro y borde blanco y en su interior el texto **"EXCESO EN"**, seguido de **"GRASAS SATURADAS"** o **"GRASAS TRANS "**, **"SODIO"** o **"CONTIENE EDULCORANTES"** de manera individual o con 2 o 3 o 4 o 5 sellos (según corresponda). Las letras están en mayúscula y de color blanco, letra tipo **ARIAL BOLD** e incluye la en letras blancas la palabra **"MINSALUD" Art. 1 Res. 254 de 2023.** Numeral 32.3	a	
2.5	Los sellos de advertencia se **ubican** en el tercio superior derecho de la cara frontal o cara principal de la etiqueta. Si el envase es cilíndrico o cónico los sellos se ubican en el tercio superior central. En caso de declarar dos o más sellos con el descriptor "EXCESO EN" siguen el **orden y distribución:** Sodio, Azúcares, Grasas saturadas, Grasa Trans y Edulcorantes. **(Artículo 1 Res 254 de 2023** Numeral 32.4, 32.5.6)	a	
2.6	Las dimensiones de los sellos están acorde al área de la cara principal de exhibición: **DETERMINACIÓN TAMAÑO DE SELLOS** Área cara principal de exhibición (Depende del diseño del envase) **Número de sellos** / **<30 cm2** / **>=30 cm2 <=300 cm2** / **>300 cm2** **Un sello**: Todo el envase secundario y [illegible] / Verifica el tamaño del sello [illegible] / Fórmula: Área cara principal de exhibición x 0,15 x 0,65 **Dos o más sellos (Primero cubrirá el 65% del área de la cara principal de exhibición)**: Del resultado obtenido del 65% del área de exhibición. Todo el envase secundario y [illegible] / Del resultado obtenido del 65% del área de exhibición. Verifica el tamaño de los sellos [illegible] / Aplica para todos los sellos de 2,9 x 5,2 cm (Artículo 1 Res 254 de 2023 Numeral 32.4, 32.4.1, 32.4.2, 32.5.6)	a	
2.7	¿El sello de advertencia está fijado de modo indeleble y de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido gofrado, serigrafía, termo fijación u otros medios análogos, de tal forma que se garantice que no se desprenda del producto en la condiciones de uso, conservación, transporte y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil ? Artículo Res 254 de 2023 parágrafo numeral 32.5.6	a	

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Scanned with CamScanner

46299

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

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS BAEZ SAS

46300

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVCAN-PR-[illegible]	Versión: 05

Subcategorías	Puntaje
Subcategorías	40
Número de subcategorías evaluadas	5
Promedio total del porcentaje de	82

Se aplicó IMS?	NO	Tipo de medida aplicada:	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:	FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

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

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

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

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:		Firma:	
Nombre:	Jorge Raúl Gutiérrez Arbeláez	Nombre:	María Carolina Ardila Fonseca
Cargo:	Profesional Universitario	Cargo:	Profesional Universitario
Dependencia:	GTT Centro Oriente 1	Dependencia:	GTT Centro Oriente 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

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

46301

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

INDULACTEOS

Consorcio Somos Florida

46302

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

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

Respetados señores:

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

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2025-01-27 hasta el 2025-01-31, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RESULTADOS DE LABORATORIO INFORMES DE ANALISIS 202405620 DE FECHA 4/11/2024 (LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3 MARCA INDULECHE ENVASADA EN BOLSA METALIZADA LITOGRAFIADA POR 360 G) Y 202404889 DE FECHA 2024-11-04 (LECHE ENTERA EN POLVO MARCA BOHEMILK)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

46303

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

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

DATOS GENERALES

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

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

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

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	LECHE EN POLVO	1.560	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	Jorge Raúl Quintero Anolinez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	Daneida Plata Jiménez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	Yina Aguilar	Directora de Calidad	CC	33.369.750

46304

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

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

DATOS GENERALES

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

CRITERIOS EVALUADOS

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

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

46305

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

4630G

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

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

46307

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-08-04

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

DATOS GENERALES

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

RESULTADOS

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

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

Exigencias	Subcategoría 1.4.1 -1.2-1.4-1.5-1.7-3.1-3.2-3.4-4.2-5.1-5.3-5.5; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-81-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados El establecimiento NO es proveedor del Programa de Alimentación Escolar PAE, ni de ningún otro servicio social. En atención a resultados de laboratorio informes de análisis 202405620 de fecha 4/11/2024 (leche en polvo entera fortificada con vitaminas A y D3 marca Indueche envasada en bolsa metalizada litografiada por 360 g), relacionada con resultados no conformes para mesofilos, se realizó evaluación de las condiciones sanitarias del establecimiento y los hallazgos se consignaron como observaciones y a su vez como exigencias en la presente acta, las cuales serán verificadas en la siguiente visita. Se adjuntan resultados microbiológicos de la contramuestra del producto leche en polvo entera fortificada con vitaminas A y D3 marca Indueche, de lote 1/090824. Se realizó ejercicio de trazabilidad para el producto objeto de la visita. Respecto al reporte de laboratorio No. 202404889 de fecha 2024-11-04, para el producto importado (leche entera en polvo marca BOHEMILK), lote No. 24165, se pudo evidenciar durante el recorrido por el establecimiento que no hay existencias del producto en sus bodegas, lo cual se validó con el movimiento de inventario del producto adjunto a la presenta acta, donde se puede evidenciar la entrada de 1000 bultos y salida de los mismo durante los meses de agosto a noviembre. El establecimiento realiza control de CMP con pruebas rápidas a las rutas de leche líquida cruda para su proceso de pulverización y con laboratorios externos para producto terminado, silos y rutas (Se adjuntan resultados). Desde diciembre de 2024 vienen implementando muestreos para CMP a la leche importada (PIL ANDINA de Bolivia y BOHEMILK de República Checa). Se adjuntan resultados de CMP para la leche entera en polvo marca BOHEMILK, lote No. 24165 y leche entera en polvo marca PIL ANDINA, lote No. SC2/220/1.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Yina Aguilar

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: Yina Aguilar
Cargo: Directora de Calidad
Documento: CC 33.389.750

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

46308

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

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

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

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

46309

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

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

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

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

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Yina Aguilar	Nombre	[redacted]
C.C.	33369750	C.C.	
Cargo	Directora de Calidad	Cargo	

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

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

DPP

46310

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

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

DATOS GENERALES

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

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

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

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

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://tsaults.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57)(601) 242 50 00 ext 1506. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

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

POR PARTE DE LA EMPRESA

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

46311

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutrimental" en el tipo de letra y tamaño especificado. Numeral 26.1 Artículo 26 Resolución 810 de 2021.	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) (Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico (Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021). La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique para la carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por 100 g/100 ml del alimento y por porción. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante (Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta (Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021) Nota: Para carnes crudas con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Paragrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria (Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	a	
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. (Numeral 10.4 Artículo 10)	a	
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. (Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	a	

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

46312

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

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

ANEXO 3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

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

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

OPS.

46313

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

TROPICAL FRESS S.A

46314

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-979-2024

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

Respetados señores:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Recibido por
Firma edwin montañez
Nombre edwin montañez
Cédula 1094746779
Cargo jefe calidad
Fecha 15/08/2024

46315

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

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

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2		
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET		
Representante Legal	AMY VALENTINA SANABRIA RINCON		
Código inscripción planta	8040042628-2	NIT	804004262-8
Teléfonos	6762398;6760098;3187346738	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	administracion@tropicalfress.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-979-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	7	Maquilas	NOVALECHE, NOVAMILK, CATALINA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	LECHE EN POLVO	80	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT CO1

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

46316

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

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

DATOS GENERALES

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

RESULTADOS

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

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

Exigencias	Subcategoría 1.4.1 -1.2-1.4-5.5-6.2:
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-879-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a IVC Censo NINGUNA
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna Jessica Alejandra Peña Flores.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

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

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

46317

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

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

DATOS GENERALES

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

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10	NO	La actividad de empaque secundario se realiza en la zona de envasado de unidades pequeñas; se evidencia entreluz en la puerta de ingreso del material de empaque; se evidencia entreluces en la ventana de área de empaque con el almacenamiento de producto terminado
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10	NO	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	NO	Mantiene la condición evidenciada en visita anterior: Se observa pared rota a la entrada de bodega de producto terminado.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10	NO	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10	NO	
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10	NO	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	a	25	NO	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25	NO	
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00

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

46318

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25	NO	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25	NO	
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20	NO	
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20	NO	
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20	NO	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5	NO	La actividad de empaque secundario se realiza en la zona de envasado de unidades pequeñas.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25	NO	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5	NO	El informe presentado estima un tiempo de vida útil del producto LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS A Y D de 12 meses, sin embargo, el informe no reporta los aspectos relacionados con la estabilidad de Hierro, ni Vitaminas.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	NO	
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15	NO	Producto evaluado con cumplimiento en la visita anterior
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15	NO	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					94,88

46319

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

GAVASSA Y CIA LTDA

46320

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

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

DATOS GENERALES

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

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

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

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

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

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

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

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

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

46321

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

46322

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

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

DATOS GENERALES

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

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

46323

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

INGREDION - COLMAIZ

4632A

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

Ciudad - Departamento	CALI / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-08-14; 2024-08-13

DATOS GENERALES

Razón social	INGREDION COLOMBIA SA
Dirección	CR 5 No 52-56 BR BALOMA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 2.1.1	100,00	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	2
Subcategoría 6.2.2	100,00	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	100,00
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Ninguna
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2154 De 2012, Resolución 2508 De 2012 y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7306-915-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre La planta labora todo el año las 24 horas del dia en tres turnos.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDUARDO LOPEZ MUÑOZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

Firma:
Nombre: GUILLERMO LEON TOBON OROZCO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: KATHERINE GUTIERREZ
Cargo: GERENTE DE CALIDAD
Documento: CC 31.321.619

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

46325

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

Ciudad - Departamento	CALI / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-08-14; 2024-08-13

DATOS GENERALES

Razón social	INGREDION COLOMBIA SA		
Dirección	CR 5 No 52-56 BR SALOMIA		
Representante Legal	ROSA CAROLINA PEREIRA		
Código inscripción planta	8903016903-5	NIT	890301690-3
Teléfonos	4315573;3104753933	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	jesus.munoz@ingredion.com
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 2	Oficio comisorio	7306-916-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2154 de 2012, Resolución 2508 de 2012 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	410	Maquilas	LEVAPAN

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	2.1.1 Grasas; aceites; manteca; ácidos grasos: aceites esenciales; ceras (diferentes a las de abejas), de origen vegetal
	5.2.2 Almidones y féculas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	Aceite de maiz	5.760	t/AÑO
	Mezcla en polvo	12.000	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	EDUARDO LOPEZ MUÑOZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2
	GUILLERMO LEON TOBON OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	KATHERINE GUTIERREZ	GERENTE DE CALIDAD	CC	31.321.619

46328

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

Ciudad - Departamento	CALI / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-08-14; 2024-08-13

DATOS GENERALES

Razón social	INGREDION COLOMBIA SA
Dirección	CR 5 No 52-56 BR SALOMIA
Subcategorías	6.2.2
Línea(s)	Mezcla en polvo

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal , Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 6, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		

46327

3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	a	15		MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BUÑUELOS MARCA BUÑUELOS COLMAIZ PRESENTACION 25 Kg ENVASE SACO PAPEL KRAFT
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					100,00

46328

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

COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR S.A.S

16329

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-1507-23

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

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	PQ INDUSTRIAL FORTUNA BG 3 ANILLO VIAL GIRON-KM 5 + 360 VI PALENQUE FLORIDABLANCA GIRÓN- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2023/10/11 hasta el 2023/10/11, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A SOLICITUD CON RADICADO INVIMA 20231253731 DE FECHA 26/09/2023

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Edwin Muñoz Amariz	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Paola Andrea Cuellar Trujillo	Profesional Universitario	

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

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

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

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

Dado en la ciudad de Bucaramanga el día 6 del mes de octubre del año 2023

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

Recibido por

Firma	Clarena M. Villamizar D.
Nombre	CLARENA MARIA VILLAMIZAR D
Cédula	1.094.248.620
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD
Fecha	2023-10-11

A6330

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

Ciudad / Departamento	GIRÓN / SANTANDER	Fecha	2023-10-11	Acta No.	7

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	9006597982-1	Dirección	PQ INDUSTRIAL FORTUNA BG 3 ANILLO VIAL GIRON-KM 5 + 360 VI PALENQUE FLORIDABLANCA
Razón Social	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	Teléfonos	3162127932;6351757 EXT 165
NIT - CC	9006597982	Correo electrónico	calidad@pesqueradelmar.com
Representante Legal	CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS	Fax	NO APLICA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio	7302-1507-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria ***DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD CON RADICADO INVIMA 20231253731 DE FECHA 26/09/2023*** , con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	90	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	ARA, MAKRO, CAJASAN, DELECTA, JUMBO, ÉXITO, TAEQ, D1, CAJASAN, FRESCAMPO		

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.6.3: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS, HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS (SIN OTRO TRATAMIENTO FÍSICO O CUALQUIER QUÍMICO), PELADOS, CORTADOS O DESMENUZADOS: SE INCLUYEN HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS, ALOE VERA, ALGAS MARINAS, NUECES Y SEMILLAS.
	9.2.3: PESCADO, FILETES DE PESCADO, PRODUCTOS DE LA PESCA, APANADOS (REBOZADOS), COCIDOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS, SE INCLUYEN LOS QUE SE PRESENTAN EN SALSA O CONDIMENTADOS Y LA PASTA DE PESCADO COCIDO, SE EXCLUYEN LAS SALSAS DE PESCADO QUE SE TIPIFICAN EN 13.4.3

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	TUBÉRCULOS	121 TON /MES
	PESCADOS Y MARISCOS	103 TON /MES

4633

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

Ciudad / Depto	GIRÓN / SANTANDER	Fecha	2023-10-11	Acta No.	7

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9006597982-1	Dirección:	PQ INDUSTRIAL FORTUNA BG 3 ANILLO VIAL GIRON-KM 5 + 360 VI PALENQUE FLORIDABLANCA
Razón Social :	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	Teléfonos:	3162127932;6351757 EXT 165
NIT - C.C.:	9006597982	Correo electrónico:	calidad@pesqueradelmar.com
Representante Legal:	CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS	Fax:	NO APLICA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-1507-23

Objeto de la visita : *Realizar visita de Inspección Sanitaria DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD CON RADICADO INVIMA 20231253731 DE FECHA 26/09/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	90	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: ARA, MAKRO, CAJASAN, DELECTA, JUMBO, ÉXITO, TAEQ, D1, CAJASAN, FRESCAMPO

Subcategorías evaluadas: 4.6.3: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS, HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS (SIN OTRO TRATAMIENTO FÍSICO O CUALQUIER QUÍMICO), PELADOS, CORTADOS O DESMENUZADOS: SE INCLUYEN HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS, ALOE VERA, ALGAS MARINAS, NUECES Y SEMILLAS.

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año	
TUBÉRCULOS	1452	TON

Subcategoría 1: 4.6.3: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS, HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS (SIN OTRO TRATAMIENTO FÍSICO O CUALQUIER QUÍMICO), PELADOS, CORTADOS O DESMENUZADOS: SE INCLUYEN HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS, ALOE VERA, ALGAS MARINAS, NUECES Y SEMILLAS.

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20	NO	
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10	NO	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	NO	Se observan señales de humedad en pared exterior de cuartos fríos de conservación de materia prima. En diferentes áreas de la planta se observan uniones pared/piso con roturas, deterioro o tramos faltantes.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10	NO	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10	NO	

8

46332

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

Subcategorias	Puntajes
Subcategoría1	92
Subcategoría2	88
Número de subcategorías evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	90

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

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	**NO**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Todos los ítems calificados con "ar" de la presente acta.

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

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Agradezco la visita y atención oportuna a la solicitud realizada, ademas de la orientación recibida en aspectos técnicos en legislación sanitaria vigente por parte de los funcionarios. Clarena M. Villamizar D.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

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

Se realiza atención a RADICADO INVIMA 20231253731 DE FECHA 26/09/2023, según actas generadas en la fecha.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que SI es proveedores directo de PAE y otros programas sociales.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	Edwin MQ
Nombre:	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS
Firma:	Paola Andrea Cuéllar
Nombre:	PAOLA ANDREA CUÉLLAR TRUJILLO
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:	Clarena M. Villamizar D.
Nombre:	CLARENA MARIA VILLAMIZAR DUARTE
Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD
C.C.	1.094.248.620

8

46333

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

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) GIRÓN - SANTANDER, 2023/10/11
Nombre del Establecimiento COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS
Identificación del Producto Bolsa para MOJARRA, 1 Kg, marca CAPTAIN BAY

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

46334

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

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

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

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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	Nombre	PAOLA ANDREA CUÉLLAR TRUJILLO
C.C.	91.446.410	C.C.	40.078.671
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	CLARENA MARIA VILLAMIZAR DUARTE	Nombre	
C.C.	1.094.248.620	C.C.	
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	

46335

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

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) GIRÓN - SANTANDER, 2023/10/11
Nombre del Establecimiento COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS
Identificación del Producto Bolsa para MAIZ DESGRANADO, 500 g, marca PESQUERA DEL MAR

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

8

46336

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

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

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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	Nombre	PAOLA ANDREA CUÉLLAR TRUJILLO
C.C.	91.446.410	C.C.	40.078.671
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	CLARENA MARIA VILLAMIZAR DUARTE	Nombre	
C.C.	1.094.248.620	C.C.	
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	

46337

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

GLORIA COLOMBIA S.A.S

46338

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

OFICIO COMISORIO No. 7303-4358-23

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

Respetados señores:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Powered by CamScanner

46339

Invima

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN

INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVCINS7M114 | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/09/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoria1	78
Subcategoria2	77
Subcategoria3	80
Subcategoria4	83
Subcategoria5	77
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	5
Promedio total del porcentaje de	79

Se cerró sello?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?		SI	

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

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

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

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Muy Buena Atención. Gracias

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

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

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTC02-DIRDS

Firma:

Nombre: XURLY YALENA SOLANO BRITO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTC02-DIRDS

ATENDIDO POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: Diana Yorleth Lusinave A.

Cargo: Encargada Asuntos Internos

CC: 22536[illegible]

Powered by CamScanner

46340

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

ALIMENTOS PIPPOS S.A.S

46341

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

OFICIO COMISORIO No. 7303-1359-24

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

Respetados señores:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Recibido por
Firma
Nombre STELLA ONTIVEROS
Cédula 52204975
Cargo Gerente GR
Fecha 27-05-2024
28-05-2024.

46342

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

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

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS		
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES		
Representante Legal	STELLA ORTIZ RINCON		
Código inscripción planta	9000318336-2	NIT	900031833-6
Teléfonos	6016498870;3152362164	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	gerencia@alimentospippo.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio	7303-1359-24

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

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

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

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	Leche liquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosada	3.200	t/AÑO
	Leche saborizada variedades	4.100	t/AÑO
	Kumis con azucar y yogurt variedades	4.300	t/AÑO
	Bebida lactea a base de yogurt semidescremada	198	t/AÑO

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

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

46343

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 08	Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	Acta No.	

DATOS GENERALES

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

RESULTADOS

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

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1-1.2-3-4-4.1; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-1353-24, Acta en Excel, Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Denuncia Radicado número 20231269328, Solicitud radicado 20241110907, Solicitud de otras dependencias del INVIMA Traslado 20233016933 Se realiza visita en atención a: *1. Solicitud por parte del establecimiento* **2. Denuncia relacionado en comunicación Infarma Invima 20233016933 del 04/12/2023 "Por medio de la presente, quiero informar el mal estado de un Refrigerio que le están proporcionando (PAE) a mi nieto de 6 años en el Colegio Rodrigo Lara Bonilla I.E.D Sede B Calle 64 #29-19 Sur Barrio Candelaria la Nueva, Bogotá D.C, Colombia, este asunto el día de hoy en la mañana cuando tome o consumió Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 08/ENE/2024, 22:56 LOTE LE696B56, Registro Sanitario RSA-0022866- 2022, la cual generó expulsión inmediata debido al mal sabor y mal olor, otro aspecto que quiero mencionar son las galletas que le están proporcionando junto con la mencionada Leche y es que son demasiado duras y más para un niño de estas edades, adicional es que tienen un sabor como a Manteca cuando debería ser más neutro al sabor o como las común y corrientes en galletas. Datos de la galleta: F.VTO 16?OCT?24 LOTE 1018 Marca Country Notificación Sanitaria: NSA-001716-2015 Fabricado por Industria Panificadora El Country Ltda Cra 23 No. 164-33 PBX: (601) 6750150, BOGOTA D.C", en relación a la denuncia se realiza trazabilidad al producto Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 08/ENE/2024, 22:56 LOTE LE696B56 en mención sin encontrar ninguna desviación, el producto fue elaborado el 11/10/2023 con un total de 118.875 unidades, los despachos de este lote se realizaron entre el 01,04,07 y 09 de noviembre del 2023 a los operadores logísticos encargados, el establecimiento no ha recibido ninguna queja o reclamo de este producto, presentan analisis de laboratorio de microbiologia del lote involucrado con cumplimiento. Dolen ubicada la visita manifiesta que la fabricación de el producto se realiza bajo la ficha técnica y requisitos nutricionales establecida por la Secretaria de Educación y son auditados por una empresa interventora.** **3. Resultados rechazados que se describen en documento adjunto en tres (3) folios. En la presente visita se dan por notificados los resultados rechazados aqui descritos y se anexan quince (15) folios.** De acuerdo al requerimiento realizado en la visita del 28 de febrero del 2024 en relacion con la implementacion y presentación ante el Invima un plan de acción encaminado a prevenir la presencia de Casinomacropeptido en las lineas de leche la empresa presenta documento donde se contemplan en las diferentes etapas del proceso acciones tendientes a identificar, prevenir y eliminar la ocurrencia y la causa raiz de las no conformidades relacionadas con con los posibles hallazgos; la empresa tambien indica que el procedimiento se encuentra en constante actualización
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cargo:		Cargo:	
Documento:		Documento:	

46344

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

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

DATOS GENERALES

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

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		No se cuenta con una instalacion que proteja los camiones que traen la leche cruda, pues queda expuesta a los cabios climaticos.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674da 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		

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

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

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

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

46345

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observa que los camiones que descargan la leche no tiene un procedimiento para hacer la limpieza del cubículo de las mangueras de descargue, pues estaba lleno de polvo: Procedimiento de desmonte de tubería.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,50

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		La empresa no garantiza la capacitación continua y permanente para todos los operarios
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,30

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

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	26		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA POR 900 mL MARCA OLIMPICA
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					93,80

4634 5

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-IIIS-FI2022	Versión: 01	Fecha de Emisión: 2022-09-20

ANEXO ACTA DE VISITA

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

Nombre del Establecimiento ALIMENTOS PIPPO SAS

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

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

4634

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

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

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

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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Rolando Cely Gómez / Yaneth Jiménez Neira	Nombre	Marvin Clay Alvarez Morales
C.C.	79267386 / 24.176.554	C.C.	77.090.992
Cargo	Profesionales Universitarios	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Stella Ortiz Rincón	Nombre	
C.C.	52.204.034	C.C.	
Cargo	Representante Legal Suplente	Cargo	

46348

PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.

Consorcio Somos Florida

46349

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-1686-23

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

Respetados señores:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Recibido por
Firma
Nombre Diana Paola Correo
Cédula 1090468769
Cargo Ude G. Caldas
Fecha 16/11/2023

Powered by CamScanner

46350

invima	INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Codigo IVC-INS-FM114 | Version: 05	Fecha de emision: 2021/06/13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	82
Subcategoria2	84
Subcategoria3	80
Subcategoria4	81
Subcategoria5	81
Subcategoria6	80
Subcategoria7	84
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Subcategoria12	0
Subcategoria13	0
Subcategoria14	0
Subcategoria15	0
Materias Primas	-
Numero de subcategorias evaluadas	7
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**82**

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

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

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

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

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

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

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

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

Powered by CamScanner

46351

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

QUICK AND TASTI RAPIDOS Y SABROSOS S.A.S

46352

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

Ciudad - Departamento	CANDELARIA / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-08-13; 2024-08-14

DATOS GENERALES

Razón social	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA		
Dirección	KM 12 VI CALI-CANDELARIA CAVASA BG 5		
Representante Legal	ELIANA ANDREA RODRIGUEZ EUSSE		
Código inscripción planta	8150048215-1	NIT	815004821-5
Teléfonos	6026410908;3148979368	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	gerencia.calidad@qyt.com.co
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 2	Oficio comisorio	7306-914-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	177	Maquilas	MEDALLA DE ORO;CAÑAVERAL;DOÑA LUPE;MERCAR;NORMANDY

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)

1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)

1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LACTEOS UAT (UHT)	9.600.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
JULIAN OJEDA ARIAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2
JUAN PABLO ZAMORANO VALLECILLA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
YERLIS PINEDA	DIRECTORA DE GESTION INTEGRAL	CC	1.065.599.787

46353

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

Ciudad - Departamento	CANDELARIA / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-08-13; 2024-08-14

DATOS GENERALES

Razón social	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA
Dirección	KM 12 VI CALI-CANDELARIA CAVASA BG 5
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.3.1
Línea(s)	LACTEOS UAT (UHT) ;0;0

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se evidencia zona de piso con deterioro en su enlucido en la parte baja del equipo esterilizador.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10. Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se observa aditamentos de tipo no sanitario para efectos de amarre en la banda de transporte de las unidades envasadas.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

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

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 28 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 28 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 28 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 16 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 16.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto:LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA MARCA MR QUICK PRESENTACION POR 1100 ML ENVASE LAMINA COEXTRUIDA EN 7 CAPAS CON MEZCLA DE POLIETILENOS DE BAJA DENSIDAD
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					97,13

46355

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

Ciudad - Departamento	CANDELARIA / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-08-13; 2024-08-14

DATOS GENERALES

Razón social	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA
Dirección	KM 12 VI CALI-CANDELARIA CAVASA BG 5

RESULTADOS

Subcategoria	Puntaje	Subcategoria	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1;1.1.2;1.3.1	97,13	Subcategoria	-	Número de subcategorias evaluadas	3
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	97,13
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoria 1.1.1;1.1.2;1.3.1 -1.4-2.2; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7309-914-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados Se realiza intervención de resultados rechazados de laboratorio Invima según ensayo informe de ensayo 202403302; donde se señala un presunto incumplimiento de los determinantes previstos en la normatividad sanitaria respecto a su esterilidad comercial en el producto objeto de muestreo, a saber: LECHE LARGA VIDA ENTERA, LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA marca MR QUICK presentación de 1100 mL (lote: L: 242531B ; fecha de vencimiento: 2024-09-17). Los detalles de lo actuado y sus soportes se consignan en el documento adjunto que forma parte integral de la presente acta
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JULIAN OJEDA ARIAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

Firma:
Nombre: JUAN PABLO ZAMORANO VALLECILLA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: YERLIS PINEDA
Cargo: DIRECTORA DE GESTION INTEGRAL
Documento: CC 1.065.599.787

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

46356

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

ANDINA S.A

EN

REORGANIZACION

46357

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-343-23

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

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ANDINA SA EN REORGANIZACION	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA VILLA DEL ROSARIO- NORTE DE SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2023/3/13 hasta el 2023/3/17, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION-VM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTION DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS PRIMER TRIMESTRE)

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Erwin Hernández De Crousaz	Profesional Especializado	

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

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

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

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

Dado en la ciudad de Bucaramanga el día 13 del mes de marzo del año 2023

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

Recibido por
Firma
Nombre Jairo Pablo Parada Báez
Cédula 1.093.763.[illegible]
Cargo Gerente General
Fecha 14/03/2023

46358

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

Ciudad / Departamento	VILLA DEL ROSARIO / NORTE DE SANTANDER	Fecha	2023-03-14	Acta No.	3

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8070040006-1	Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA
Razón Social	ANDINA SA EN REORGANIZACION	Teléfonos	3156453792;3108769876
NIT - CC	8070040006	Correo electrónico	andinasa20@hotmail.com
Representante Legal	JUAN PABLO TORRADO ROJAS	Fax	NO TIENE
GTT	CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio	7302-343-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria ***PRIORIZACION VM-INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS PRIMER TRIMESTRE)***, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Decreto 616 de 2006, Resolucion 2310 de 1986 y demás aplicable al establecimiento y sus productos elaborados competencia de vigilancia del Instituto		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	40	La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO		

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada). 1.1.2 Derivados lacteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE *ALIMENTO*		Cantidad/Unidad de tiempo
	Leche Líquida Entera Saborizada (UAT/UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida en las Variedades: Fresa, Vainilla, Chocolate y Arequipe.	300.000 LT /MES
	Avena UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida con Leche Entera en las Variedade	300000 LT /MES

46359

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

Ciudad / Depto	VILLA DEL ROSARIO / - NORTE DE SANTANDER	Fecha	2023-03-14	Acta No.	3

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8070040006-1	Dirección:	FILA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA
Razón Social :	ANDINA SA EN REORGANIZACION	Teléfonos:	3156453792;3108769876
NIT - C.C.:	8070040006	Correo electrónico:	andinasa2020@gmail.com
Representante Legal:	JUAN PABLO TORRADO ROJAS	Fax:	NO APLICA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-343-23

Objeto de la visita : *Realizar visita de Inspección Sanitaria PRIORIZACION VM-INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS PRIMER TRIMESTRE), con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Decreto 616 de 2006, Resolucion 2310 de 1986 y demás aplicable al establecimiento y sus productos elaborados competencia de vigilancia del Instituto*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	40	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)		

Lineas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año	
Leche Liquida Entera Saborizada (UAT/UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida en las Variedades: Fresa, Vainilla, Chocolate y Arequipe	3600000	LT

Subcategoría 1: 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10	NO	Se observa almacenamiento equipos y elementos en desuso en algunas de las áreas del establecimiento (area de proceso). Existen dos cuartos frios que no se encuentran en uso y que al parecer no están incluidos dentro de las actividades de mantenimiento y limpieza.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10	NO	El establecimiento no cuenta con la totalidad de las áreas requeridas para el proceso productivo. Se evidencian algunas soluciones de pisos de las áreas de proceso con presencia de grietas, terminado irregular lo que no facilitan su limpieza y desinfección. Las áreas no disponen de completa señalización para acceso y circulación de personal, servicios.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10	NO	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	NO	En el área de almacenamiento de producto terminado como en el área de proceso se evidencian pisos con presencia de grietas, terminado irregular lo que no facilitan su limpieza y desinfección). El área de esterilización no cuenta con puerta.
1.5	El diseño, capacidad y dotacion de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4	a	10	NO	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10	NO	
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5	NO	El almacenamiento temporal de residuos solidos no cuenta con la totalidad de recipientes para la disposición con los colores de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2184 de 2019.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	

46360

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

2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4. Art 18 num. 10. Res. 683 de 2012. Art. 13 num. 1.1	ar	12,5	NO	No se han caracterizado las totalidad de superficies que entran en contacto con el alimento, de tal forma que se pueda verificar que son aptas para entrar en contacto con este segun lo establecido en la Resolucion 683 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25	NO	
2.4	Calibración de equipos de medición Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	NO	No se incluye la verificacion de las basculas y balanzas utilizadas para el pesaje de insumos y aditivos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5	NO	En el programa de calidad de agua potable las acciones correctivas no son especificas en caso de incumplimiento de parámetros normativos (dosificación de cloro). No cuenta con el plano de distribución interna del agua dentro del establecimiento. Los análisis fisicoquímico y microbiológico del agua de pozo y del agua potable utilizado no se encuentran actualizados a la presente vigencia.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos solidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num .2	ar	12,5	NO	El procedimiento de manejo integral de residuos solidos no se encuentra totalmente actualizado a lo descrito en la Resolución 2184 de 2019 en relación con los colores de los recipientes de acuerdo al tipo de residuo a disponer. No se caracterizan los residuos peligrosos generados en el establecimiento y su disposición final. No cuenta con plano que describa la ruta de evacuación de los residuos desde el sitio de generación hasta el almacenamiento temporal.El almacenamiento temporal de residuos solidos no cuenta con la totalidad de recipientes para la disposición con los colores de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2184 de 2019
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3. Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5	NO	El procedimiento de control integral de plagas no cuentan con un diagnostico actualizado, este cuenta con enfoque preventivo sin embargo, en algunas áreas se evidencian equipos y utensilios (linea de refrescos) sin embargo se encuentran limpios y señalizados
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2, Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5	NO	Existe un programa de limpieza y desinfeccion con los procedimientos estandarizados para la totalidad de áreas, equipos, superficies y utensilios sin embargo, no se ajusta completamente a lo que actualmente se esta realizando lo que se observa igualmente en los registros de ejecución (concentraciones, tiempos, etc.).
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluacion)					10

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

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

46361

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

5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8. Art 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	El procedimiento se encuentra en desarrollo para el control de materias primas e insumos, para algunos solo se cuenta con fichas técnicas en el que se describen los criterios de aceptación, liberación y rechazo. Existe un procedimiento escrito para la evaluación de proveedores, se encuentra desarrollo y en ejecución. El procedimiento escrito para la verificación de las condiciones higiénicas de los vehículos de transporte de las materias primas se encuentra en desarrollo. No cuentan con un mecanismo adecuado para el traslado de los insumos desde el área de pesaje al área de mezclado teniendo en cuenta que se debe transitar por un área expuesta al ambiente exterior. Dentro de la información de la ficha técnica del material de empaque no se dan las especificaciones de calidad del mismo.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20	NO	
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10	NO	No cuentan con procedimiento documentado actualizado para el control físico, químico, microbiológico y organoléptico que incluya todas las variables del proceso de producción con sus respectivos límites de control en cada etapa del proceso e identificación de sus etapas críticas, para obtener las características de calidad e inocuidad del producto terminado
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013. Art 16.	a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013	ar	5	NO	Se presentaron informes de análisis de migración global y específica y contenido de metales pesados enviados por el proveedor del material de empaque (PLASMAR SA) en el uno de los cuales no se describen algunos parámetros establecidos en la Resoluciones 683 y 4143 de 2012 y no se conceptua sobre la aptitud del mismo para contacto con alimentos y bebidas.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	No se tiene un procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas de cada uno de los procesos, ni con un procedimiento desarrollado e implementado para atención de peticiones, quejas y reclamos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5	NO	No cuentan con procedimiento documentado de muestreo, cuentan con cronograma y se evidencian analisis de laboratorio de agua potable y producto terminado
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5	NO	No cuentan con estudios de vida util de los producto terminados. Hay registros de laboratorio
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	NO	
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	NO	Ver anexos
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5	NO	El procedimiento de trazabilidad sin embargo en este no se indica de forma clara la estructura del lote y no se ha terminado con la descripción de la ruta de trazabilidad, de tal manera que se realicen los ajuste necesarios en los formatos para garantizar la trazabilidad de los productos elaborados. Se encuentra en proceso de documentacion del procedimiento de Recall. No cuentan con procedimiento documentado para el manejo de las devoluciones.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					70

46362

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Codigo: IVC-INS-FM114 Version: 08	Fecha de emision: 2021/06/13

Lineas de subcategoria del alimentos
Avena UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida con Leche Entera en las Variedades: Natural, Canela, Vainilla, Arequipe.

Volumen / año: 2.500.000 Lt

Subcategoría 1: 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kalir, leches cuajadas con bifidobacterias)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño Res. 2674 Art. 6 num 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10	NO	Se observa almacenamiento equipos y elementos en desuso en algunas de las áreas del establecimiento (área de proceso). Existen dos cuartos fríos que no se encuentran en uso y que al parecer no están incluidos dentro de las actividades de mantenimiento y limpieza
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10	NO	El establecimiento no cuenta con la totalidad de las áreas requeridas para el proceso productivo. Se evidencian algunas secciones de pisos de las áreas de proceso con presencia de grietas, terminado irregular lo que no facilitan su limpieza y desinfección Las áreas no disponen de completa señalización para acceso, y circulación de personal, servicios, seguridad y salidas de emergencia
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013. Art. 18 num. 5	a	10	NO	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2.2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	NO	En el área de almacenamiento de producto terminado como en el área de proceso se evidencian pisos con presencia de grietas, terminado irregular lo que no facilitan su limpieza y desinfección. El área de esterilización no cuenta con puerta
1.5	El diseño, capacidad y cotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10	NO	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20. num 6	a	10	NO	
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	
1.8	El diseño del area de residuos solidos y su ubicacion no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		El almacenamiento temporal de residuos solidos no cuenta con la totalidad de recipientes para la disposición con los colores de acuerdo a lo establecido en la Resolucion 2184 de 2019.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación): 14

	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza? Res. 2674 num.8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11, Art. 10 num. 4, Art. 16 num. 10. Res. 683 de 2012, Art. 13 num. 1.1	ar	12,5	NO	No se han caracterizado las totalidad de superficies que entran en contacto con el alimento, de tal forma que se pueda verificar que son aptas para entrar en contacto con este, segun lo establecido en la Resolucion 683 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013. Art. 22 num. 2. Art. 10 num. 5	a	25	NO	
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	NO	No se incluye la verificacion de las basculas y balanzas utilizadas para el pesaje de insumos y aditivos

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación): 12

	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res 2674 de 2013. Art. 6 num 3. Art. 26 num 4	ar	12,5	NO	En el programa de calidad de agua potable las acciones correctivas no son especificas en caso de incumplimiento de parámetros normativos (cloro,cloro de cloro). No cuenta con el plano de distribución interna del agua dentro del establecimiento. Los analisis fisicoquimico y microbiológico del agua de pozo y del agua potable utilizada no se encuentran actualizados a la presente vigencia.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos solidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5. Art. 26 num 2	ar	12,5	NO	El procedimiento de manejo integral de residuos solidos no se encuentra totalmente actualizado a lo descrito en la Resolución 2184 de 2019 en relación con los colores de los recipientes de acuerdo al tipo de residuo a disponer. No se caracterizan los residuos peligrosos generados en el establecimiento y su disposicion final. No cuenta con plano que describa las rutas de evacuación de los residuos desde el sitio de generación hasta el almacenamiento temporal.El almacenamiento temporal de residuos solidos no cuenta con la totalidad de recipientes para la disposición con los colores de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2184 de 2019.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013. Art. 6 num 2.1, 5.1, Art 7 num 8.3, Art. 26 num 3, Art 28 num 7	ar	12,5	NO	El procedimiento de control integral de plagas no cuentan con un diagnostico actualizado, este cuenta con enfoque preventivo sin embargo, en algunas areas se evidencian equipos y utensilios ajenos de remodelación sin embargo se encuentran limpios y señalizados
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2012 Art. 6 num. 3.2, Art. 26 num. 1, Art. 28 num 7	ar	12,5	NO	Existe un programa de limpieza y desinfección con los procedimientos estandarizados para la totalidad de áreas, equipos, superficies y utensilios sin embargo, no se ajusta completamente a lo que actualmente se está realizando lo que se observa igualmente en los registros de ejecución (concentraciones, tiempos, etc.)

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación): 10

46363

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

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

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art 22 num 1; Art. 26 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	El procedimiento se encuentra en desarrollo para el control de materias primas e insumos para algunas solo se cuenta con fichas técnicas en el que se describen los criterios de aceptación liberación y rechazo. Existe un procedimiento escrito para la evaluación de proveedores, se encuentra desarrollo y en ejecución. El procedimiento escrito para la verificación de las condiciones higienicas de los vehículos de transpote de las materias primas se encuentra en desarrollo. No cuentan con un mecanismo adecuado para el traslado de los insumos desde el area de pesaje al área de mezclado teniendo en cuenta que se debe transitar por un área expuesta al ambiente exterior. Dentro de la información de la ficha tecnica del material de empaque no se dan las especificaciones de calidad del mismo
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5. Art. 20 num. 1 y 4	a	20	NO	
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuadas durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 18 num. 1 y 2	ar	10	NO	No cuentan con procedimiento documentado actualizado para el control físico, químico, microbiológico y organoléptico que incluya todas las variables del proceso de producción con sus respectivos límites de control en cada etapa del proceso e identificación de sus etapas críticas para obtener las caracteristicas de calidad e inocuidad del producto terminado
5.4	Conservacion adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2012. Art 18.	a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17, 19 num 1 y 2; 4142 de 2012, 4143 de 2012, 834, 835 de 2013	ar	5	NO	Se presentaron informes de análisis de migración global y especifica y contenido de metales pesados enviados por el proveedor del material de empaque (PLADMAR SA) en el uno de los cuales no se describen algunos parámetros establecidos en la Resoluciones 683 y 4143 de 2012 y no se conceptua sobre la aptitud del mismo para contacto con alimentos y bebidas.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	No se tiene un procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas de cada uno de los procesos, ni con un procedimiento desarrollado e implementado para atención de peticiones, quejas y reclamos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12.5	NO	Se encuentran en documentacion del procedimiento para el muestreo y liberación de producto terminado que permita evaluar el control de proceso o verificar que los procesos estan bajo control, estableciendo la frecuencia de muestreo y el procedimiento de interpretación de resultados, así como las acciones correctivas respectivas. Cuentan con cronograma de muestreo 2023 sin embargo, se presentan informes de análisis realizados en el laboratorio del establecimiento así como los del laboratorio externo (biopolab)
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7.5	NO	No cuentan con estudios de vida útil de los productos terminados. Hay registros de laboratorio
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	NO	
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	NO	Ver anexos
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7.5	NO	El procedimiento de trazabilidad sin embargo en este no se indica de forma clara la estructura del lote y no se ha terminado con la descripción de la ruta de trazabilidad, de tal manera que se realicen los ajustes necesarios en los formatos para garantizar la trazabilidad de los producto elaborados. Se encuentra en proceso de documentacion del procedimiento de Recall. No cuentan con procedimiento documentado para el manejo de las devoluciones.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					70

46364

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Codigo: IVC-INS-FM114	Version: 05	Fecha de emision: 2021/05/13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	70
Subcategoria2	70
Numero de subcategorias evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	70

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

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

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

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular las Resoluciones 2674 de 2013, y demas normativa sanitaria aplicable a los productos alli elaborados

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna observacion

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLITICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita. La visita se realiza en la modalidad de visita mixta donde el funcionario Erwin hernandez de Crousaz participa de manera remota y el funcionario Herbert Stain Moreno Moreno de forma presencial. Se hace necesario dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 (Modificatoria de la resolución 810 de 2021, resolucion 254 de 2023, y Resolución 2013 de 2020 en cuanto a la declaración de información nutricional, contenido de sodio en el rotulo o etiqueta del producto según aplique.

El establecimiento no es proveedor de manera directa de Programas de Alimentación Escolar (PAE) o de cualquier otro programa social del estado. Sin embargo actualmente entrega producto a los siguientes operadores que suministran a Programas de Alimentación Escolar (PAE): NUTRIENDO CUCUTA 2023 en el municipio de Cúcuta (Norte de Santander), UT PAE VILLABO 2023, en el municipio de Villavicencio (Meta); IUT ALIMENTAR CALIDAD 2023, en el municipio de Neiva (Huila)

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	ERWIN HERNANDEZ DE CROUSAZ
Cargo:	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Firma:	HSM
Nombre:	HERBERT STAIN MORENO MORENO
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:	
Nombre:	JUAN PABLO TORRADO ROJAS
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL
C.C.	1.093.763.749

46365

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 2.3	a	20	
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num 5	a	10	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res 2674 Art. 7 num 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10	
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5	Los vestideros no estan separados completamente de los sanitarios.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 6.3 y 6.5. Art 20, num 6	ar	5	El filtro sanitario no es de paso obligado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res 2674 de 2013 Art. 7 num 1.3, 1,4	ar	5	Los pisos del area de filtro sanitario presenta pisos desgastados y con roturas que no evitan el empozamiento de aguas.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res 2674 de 2013 Art 8 num 5.1, 5.4 y Art. 33 num 5 y 6	ar	5	No dispone de lugar o recipiente para almacenamiento temporal de residuos sólidos peligrosos.
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)			16

2. EQUIPOS REQUERIDOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res 2674 num 8, Art. 10 num 3	a	30	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res 2674, Art 9 num 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num 4, Art 18 num 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num 1,1	ar	12	No presenta certificaciones o documentación soporte de la aptitud de algunos de los equipos para contacto con alimentos y listas positivas de los materiales con que son fabricados. Algunos ductos presentan bolsas plásticas.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 2. Art. 10 num 5	a	25	
2.4	Calibración de equipos de medición. Res 2674 de 2013 Art. 25	a	20	
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)			13.13

3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25	
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 5, Art. 26 num 2	a	25	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art. 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art. 28 num 7	a	25	
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12	Presenta deficiencias de limpieza de partes altas de equipo y de las instalaciones.
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)			17.5

4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34	

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 00	Fecha de emisión: 30/04/2018	Página: 5 de 7

4.2	Prácticas higienicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	a	33	
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art 11 ; Art. 14 num 12	a	33	
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)			10

5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num 1; Art. 28 num 1,3,4,5 Art. 29 num 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20	
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res 2674 de 2013 Art 18 Num 5: Art 20 num 1 y 4.	a	20	
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 2; Art. 18 num 1 y 2	a	20	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18	ar	5	Algunos productos en proceso se almacenan en costales de polipropileno de segundo uso no idnetificados.
5.5	Control de envasado y embalaje. Res. 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013	a	10	
5.6	Sistema de Aseguramiento Calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 16078 de 1985	a	20	
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)			19

6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	8	La vida útil esta estimada en doce meses pero aun no se ha validado.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	Ver anexo.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num 6	a	15	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)			13.88

PORCENTAJE CUMPLIMIENTO SUBCATEGORIA 2: 6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	89.5

CONVENCIONES:

Evaluación:

Aceptable (a)

Aceptable con requerimientos (ar)

Inaceptable (i)

46367

SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO			86.0
Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada	NO APLICA
Se tomo muestras para análisis de laboratorio?	SI		
Relación de muestras	0000 de fecha 4/6/21		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: Favorable

EXIGENCIAS:

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

6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz

1.1,1.4,1.5,1.6,1.7,1.8,2.2,2.4,3.3,3.4,5.4,6.3,1.5,1.6,1.7,1.8,2.2,3.4,5.4,6.2

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 1511 de 2011, resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011.

EXIGENCIAS ADICIONALES

Ninguna

EXIGENCIAS ADICIONALES ESPECÍFICAS DE PRODUCTO O PROCESO

Ninguna

46368

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 00	Fecha de emisión: 30/04/2018	Página: 7 de 7

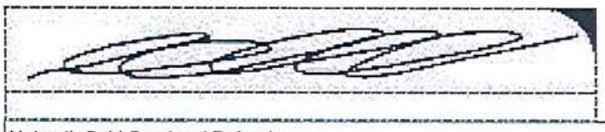
OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

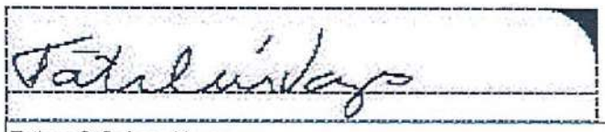
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza muestreo en cumplimiento a plan nacional subsectorial de vigilancia de cadmio en cacao y sus productos derivados 2021.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma	
Nombre	Helverth Said Sandoval Delgado
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias
Firma	
Nombre	Ricardo Duarte Rodriguez
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1.

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma	
Nombre	Tatiana Sofia Leon Vanegas
Cargo	Director de Diseño, Desarrollo
C.C.	37180209

46369

ANEXO 56

Consorcio Somos Florida

46370

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Floridablanca, 10 de noviembre de 2025

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

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

Asunto: CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL

Cordial saludo;

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

Durante el período en ejecución del 01 al 31 octubre 2025, no se presentaron inclusiones de fichas técnicas de productos en la modalidad Ración Industrializada- RI, ni modalidad Comida Caliente Transportada - CCT.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ANEXO 57

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA 46372

Floridablanca, 16 de octubre de 2025

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

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

Asunto: Notificación inclusión Ficha Técnica Ración Preparada en Sitio

Cordial saludo;

Por medio de la presente notificamos el suministro del siguiente producto para inclusión, que se requiere para la ejecución del contrato en referencia. Se realiza entrega de documentación.

COMPONENTE	PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	FABRICANTE	DIRECCION	CIUDAD
CEREALES	LEVAPAN S.A-COMPAÑÍA NACIONAL DE LEVADURAS	860000261-6	MEZCLA EN POLVO PAN DE BONO	COLMAIZ	INGREDION	CARRERA 5 N° 52 - 56	CALI-COLOMBIA

Se adjunta ficha técnica.

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46333

FICHA Técnica

PANDEBONO COLMAÍZ®

El Pandebono Colmaiz® es una mezcla en polvo de almidones de maíz y yuca, diseñada especialmente para la fabricación de pandebonos. Con esta formula la fabricación de nuestros ricos y gustosos pandebonos se convierte en una labor rápida y sencilla de nuestra vida cotidiana.

Especificaciones Técnicas

Físico-Químicas	Min.	Max.
Humedad, %	11,0	14,5

Información Sensorial

Aspecto	Polvo Fino
Color	Blanco - crema
Olor y Sabor	Libre de olores o sabores extraños

Certificaciones

Kosher pareve

Empaque y Condiciones de Almacenamiento

Saco de papel kraft por 12 y 25 kg (Bolsa de polietileno de 1 kg contenidos en sacos de papel kraft por 25 kg).

Almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y sin la presencia de productos contaminantes.

Vida útil

10 meses. Para saco de papel kraft.
18 meses. Para bolsas de polietileno contenidas en sacos de papel.

Declaración de Alérgenos

Puede contener trazas de avena, lactosa y soya

Beneficios

- Garantía de calidad constante.
- Facilidad y seguridad en la preparación.
- Excelente sabor, color y aroma.
- Práctico y rápido de preparar.

Evaluación Funcional

Según la formulación sugerida en este boletín se deben obtener Pandebonos.

Formula Sugerida

Ingredientes	%	(g)	(lb)
Pandebono Colmaíz®	100	1000	2
Queso Costeño	100	1000	2
Margarina	25	250	½
Agua	65	650	1 1/3

Proceso de elaboración

1. Mezcle el queso Costeño con la mezcla de Pandebono Colmaiz®
2. Abra un espacio en el centro de la mezcla y adicione la margarina y parte del agua amasando vigorosamente.
3. Continúe agregando el resto del agua hasta obtener una masa de textura suave, húmeda, que se deje moldear fácilmente.
4. Forme cilindros con 40 gramos de moje aproximadamente de 5 pulgadas de largo; luego forme roscas de 2 pulgadas de diámetro dejando un hueco de ½ pulgada de diámetro en la mitad. En una bandeja previamente engrasada coloque las roscas de Pandebono suficientemente separadas.
5. Hornee los Pandebonos a 500 °F (260°C) por un tiempo de 10 a 12 minutos aproximadamente o hasta que estén dorados.

Fecha: noviembre 20, 2019 versión 6

La información contenida está dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía de resultado y no dispensando al usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente. Es responsabilidad del usuario determinar por sí mismo el uso adecuado del producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarias. Ingredion Colombia S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.
La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados.
Derechos registrados © 2012.

Ingredion Colombia S. A.
Carrera 5 No 52 -56 P.O. Box 6560
Nit: 890.301.690 -3
Phone: (57 2) 4315000
Fax: 4315048
Cali - Colombia

ISO FPO

4637A

Hoja de seguridad

NOMBRE DEL MATERIAL: PANDEBONO COLMAIZ®

1. Identificación del producto y del proveedor

1.1 Identificación del producto

Nombre comercial	PANDEBONO COLMAIZ
Nombre químico	Mezcla de almidones alimenticios

1.2 Uso recomendado del producto químico y restricciones

Recomendaciones de uso	Este producto se recomienda para uso Alimenticio

Nota: Es importante consultar las especificaciones técnicas del producto para su adecuada aplicación.

1.3 Identificación de compañía

Nombre	Ingredion Colombia S.A.
Servicio al cliente	01 8000 513 200
Página Web	www.ingredion.com.co

2. Identificación del riesgo

2.1 Clasificación

Por lo general, no representa ningún riesgo a la salud, de acuerdo al SGA, sin embargo, puede causar irritación en ojos, piel y vías respiratorias.

Clasificación de acuerdo al parágrafo (d) de la 29 CFR 1910.1200:	Es considerado como polvo combustible

2.2 Elementos de la etiqueta SGA

Señal de aviso	¡PRECAUCIÓN!
Símbolo	No es necesario según criterios de clasificación.
Declaraciones de peligro	
Otros riesgos no clasificados	

3. Composición / Información de Ingredientes

Nombre Químico	Número CAS	% Ingrediente
Almidón de Maíz	9005-25-8	80 - 90

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

Ingredion™

Hoja de seguridad

NOMBRE DEL MATERIAL: PANDEBONO COLMAIZ®

4. Primeros Auxilios

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios necesarias, subdivididas según las diferentes vías de exposición

Inhalación	En caso de posible irritación o respiración de grandes cantidades, trasladarse a un lugar con aire fresco disponible. Si se dificulta la respiración, proporcionar oxígeno autónomo.
Piel	En caso de posible irritación. Lavar área afectada con agua y jabón. Retirar ropa y zapatos contaminados con dicha sustancia y lavarlos antes de utilizar nuevamente.
Ojos	En caso de posible irritación. Lavar inmediatamente con abundante agua por al menos 15 minutos. Levantar ocasionalmente los párpados inferior y superior.
Ingestión	En caso de haber ingerido un exceso o si existe irritación. No inducir al vómito. En caso de persona inconsciente, no administrar nada vía oral.

4.2 Síntomas/efectos agudos o retardados

Este producto no presenta algún riesgo a nivel general, sin embargo, podría ocasionar efectos como reacciones de irritación en casos de respuesta alergénica.

5. Medidas contra incendios

5.1 Medios de extinción Extintor de Polvo Químico Seco (PQS), espuma, neblina de agua, dióxido de carbono.

5.2 Peligros específicos del producto

Riesgo de fuego o explosión: El polvo de este producto puede causar explosión y emitir gases tóxicos si es encendido por cargas estáticas u otra fuente de ignición. Las condiciones bajo las cuales esto puede ocurrir son: concentración en suspensión con aire, punto de ignición, tamaño de partícula y humedad del polvo. Evite usar este producto con flamas, arcos eléctricos, electricidad estática y/o soldadura. Asegúrese de tener el equipo de manipulación conectado a tierra. Siempre mantenga limpia el área, evitando formación de películas de polvo.

5.3 Medidas especiales que deben tomar los equipos de combate contra incendios Utilice un aparato de respiración autónomo (SCBA) equipado con mascarilla completa y operado a presión según se requiera (o en otro modo de presión positiva), con ropa de protección adecuada. Evacuar el área y combatir fuego desde una distancia segura.

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

6. Medidas en caso de derrame accidental

6.1 Precauciones personales, equipo protector y procedimiento de emergencia

Utilice mascarilla sencilla para protección de polvo, guantes y equipo de protección para los ojos. Contener el material en recipientes o contenedores apropiados. Eliminar fuentes posibles de ignición.

6.2 Precauciones relativas al medio ambiente

Absorba el producto con material inerte. Recoja el material y colóquelo en contenedores cerrados para su posterior disposición. Evitar descarga a los canales de drenaje.

6.3 Métodos y materiales para contención de vertido

Levantar y disponer cuidadosamente sin crear polvo. Barrer/aspirar y disponer en un recipiente adecuado. Limpiar las superficies con agua para remover contaminación residual. Los colectores de polvo tienen que estar equipados con dispositivos de seguridad que eviten o reduzcan los riesgos de explosión.

7. Manipulación y almacenamiento

7.1 Precauciones para garantizar una manipulación segura

Utilice equipo de protección personal para su manipulación (mascarilla para polvo, guantes y lentes). Usar con ventilación adecuada. Evitar formación de polvo. Mantener los contenedores cerrados cuando no se usen. Evitar cualquier fuente posible de ignición. Se recomienda lavarse las manos antes y después de manipular el producto.

7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas incompatibilidades

Polvo fino con capacidad de formar nube, la cual presenta un peligro de explosión. Mantener alejado de fuentes de ignición. Almacene preferentemente en un lugar fresco y seco, con ventilación adecuada. Mantener lejos de materiales incompatibles como: sustancias químicas oxidantes, ácidos, yodo y álcalis. Evitar la formación de atmósferas explosivas

8. Controles de exposición / Protección personal

8.1 Parámetros de control

Límites de exposición:

Nombre químico:	Almidón de maíz
NIOSH REL TWA:	10 mg/m3 (total) TWA: 5 mg/m3 (respirable)
OSHA PEL TWA:	15 mg/m3 (total) TWA: 5 mg/m3 (respirable)
NOM-010-STPS-2014 VLE-PPT:	10 mg/m3 (total)

Acrónimos NIOSH REL: NIOSH.- Instituto Nacional de Seguridad y Salud Ocupacional*. E. U. A. REL.- Límite de Exposición Recomendada. OSHA PEL: OSHA.- Administración de Seguridad y Salud Ocupacional. E.U.A*. Límites de Exposición Permisible (PEL). TWA: Concentración promedio ponderada en el tiempo (exposición para jornada laboral de 8 h). VLE-PPT: Valor límite de exposición promedio ponderado en tiempo de la sustancia química establecida en el Apéndice I de la NOM-010-STPS-2014. *

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

8.2 Controles apropiados

Siempre proporcione la ventilación general efectiva y, cuando sea necesario, la ventilación con succión local, para alejar el polvo de los trabajadores y evitar la inhalación rutinaria. La ventilación debe ser adecuada para mantener la atmósfera del ambiente del lugar de trabajo por debajo de los límites de exposición señalados en la HDS.

8.3 Medidas de protección individual, como equipo de protección personal (EPP)

Protección de la piel y el cuerpo: Utilice guantes de protección de nitrilo o hule. Utilice los procedimientos adecuados en el laboratorio/zona de trabajo, incluido el equipo de protección personal: bata de laboratorio, gafas y botas de seguridad y guantes protectores.

Protección respiratoria: En caso de exceder el límite de exposición ocupacional (OEL), proveer ventilación local preferiblemente mecánica. Utilice mascarilla para polvo.

Otras recomendaciones: Se recomiendan módulos de lavado de ojos y duchas de seguridad en el área de trabajo.

9. Propiedades Física y Químicas

Apariencia	
Estado físico:	Sólido (polvo)
Color	Blanco
Olor	Libre de olor extraño

Propiedades fisicoquímicas			
pH:	5.0 - 7.0	Límite de explosión:	40 g/m3
Viscosidad:	N.A.	Densidad relativa:	N.A.
Punto de fusión:	N.A.	Densidad aparente:	N.A.
Punto de ebullición:	N.A.	Solubilidad en agua:	Insoluble en agua fría
Temp. de descomposición:	N.A.	Solubilidad en otros solventes:	N.A.
Punto de flash:	N.A.	Densidad de vapor:	N.A.
Temperatura mín. de ignición:	300 - 400°C	Presión de vapor:	N.A.
Energía mínima de ignición:	30 - 60 mJ	Gravedad especifica:	N.A.
Rata de evaporación:	N.A.	Peso molecular	N.A.

10. Estabilidad y reactividad

10.1 Reactividad

No se espera peligro de reactividad.

10.2 Estabilidad química

Este producto es estable bajo almacenamiento a temperatura ambiente.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas

No reacciona violentamente.

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

10.4 Condiciones a evitar

la generación de polvo, confinamiento, fuente de oxígeno y fuente de ignición.

10.5 Materiales incompatibles

Agentes oxidantes, ácidos, yodo y combustibles.

10.6 Producto de descomposición peligrosa

La oxidación del almidón puede producir ácido oxálico y óxidos de carbono.

11. Información toxicológica

11.1 Posibles vías de exposición

Ojos: Puede provocar irritación
Piel: Puede provocar irritación
Inhalación: Puede provocar irritación
Ingestión: La ingestión de grandes cantidades puede producir efectos adversos a la salud.

11.2 Toxicidad aguda

No se considera tóxico, aunque se pueden presentar reacciones alérgicas.

Nombre Químico	Tipo	Vía	Especie	NTP
Almidón de maíz	DL50	IP	Ratones	6600 mg/kg

11.3 Corrosión/irritación/sensibilización

No disponible.

11.4 Toxicidad reproductiva/carcinogenicidad/mutagenicidad

No clasificado (a la vista de los datos disponibles, no se cumplen con los criterios de clasificación).

11.5 Toxicidad sistemática específica de órganos blanco (STOT)

No clasificado (a la vista de los datos disponibles, no se cumplen con los criterios de clasificación).

11.6 Peligro por aspiración

No clasificado (no se ha encontrado información significativa).

11.7 Otra información de toxicidad

Ninguna información adicional disponible.

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

Ingredion™

Hoja de seguridad

NOMBRE DEL MATERIAL: PANDEBONO COLMAIZ®

12. Información eco toxicológica

Ecotoxicidad	Evite la liberación al ambiente
Persistencia y degradabilidad	Degradabilidad rápida, 30 g se degradan completamente en 28 días
Potencial de bioacumulación	No clasificado
Movilidad en suelo	No clasificado
Otros efectos adversos	Ninguna información adicional

13. Consideraciones de disposición

13.1 Métodos de eliminación de residuos	Deseche el contenido no utilizado, de conformidad con las regulaciones nacionales y locales.
13.2 Contenedores de producto	Deseche el contenedor no utilizado, de conformidad con las regulaciones nacionales y locales. Asegúrese de utilizar empresas de manejo de residuos debidamente autorizadas, si es pertinente.

14. Información de transporte

No. ONU	No Aplica
Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas	No reglamentado
Clase (s) relativas al transporte	No Aplica
Grupo de embalaje/envasado si se aplica	No Aplica
Riesgos ambientales	No Aplica

No se requieren procedimientos especiales de transporte. El embarque de este producto no está controlado por la ICAO. No está clasificado como un producto peligroso (IATA).

15. Información regulatoria

Estados Unidos TSCA: Este producto está incluido en el inventario de sustancias químicas TSCA.

FDA: Generalmente Reconocido como Seguro. Canadá

DSL: Este producto está incluido.

16. Información Adicional

Símbolos/Abreviaturas

SGA	Sistema global armonizado para la clasificación y etiquetado de productos químicos (ONU).
No. CAS	Número de Registro de Servicio de Resumen Químico.
Número EINECS	Inventario Europeo de Sustancias Químicas Existentes (por sus siglas en inglés).
HDS	Hoja de Datos de Seguridad.

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

46380

Hoja de seguridad

NOMBRE DEL MATERIAL: PANDEBONO COLMAIZ®

17. Elaborado por: HERNAN A. MORENO- Ing. Alimentos

Fecha: 16, 10, 2019 Versión: 5

Información de Contacto: Ingredion Colombia S.A.
Carrera 5 No. 52-56
Cali, Colombia
t: 57-2-4315000
f: 57-2-4315048

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

46381

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

ANEXO 58

Consorcio Somos Florida

46392

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Floridablanca 10 de Noviembre de 2025

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

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

Asunto: **Certificado de retiro personal periodo del 1 al 31 de octubre de 2025.**

Cordial saludo;

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

Durante el periodo del **1 al 31 de octubre de 2025** en la ejecución del contrato en referencia, no se presentó retiros o desvinculaciones de personal administrativo ni personal manipulador de alimentos, por lo tanto, no se requirió presentar soportes o documentos correspondientes a este procedimiento.

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46383

ANEXO 59

Consorcio Somos Florida

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

NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	LAS VILLAS



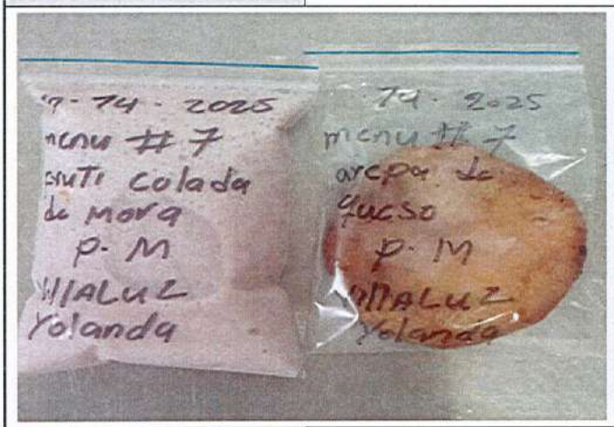
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO SANTA ANA



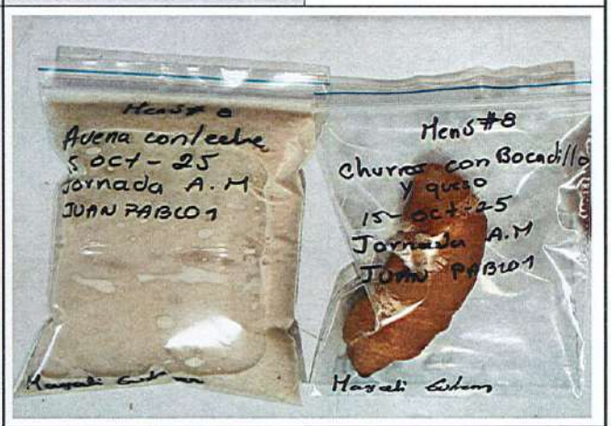
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	ECOLOGICO ALTOS DE MANTILLA



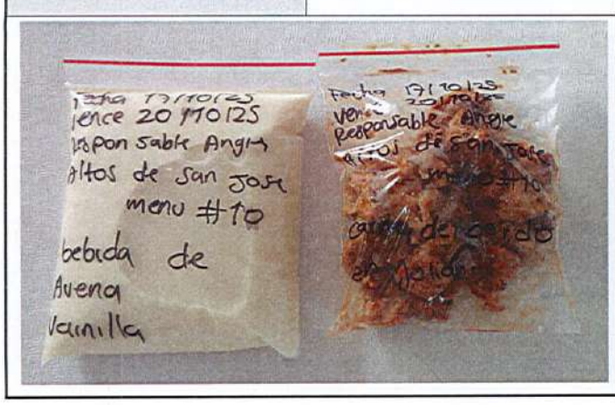
NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	ECOLOGICO CASIANO BAJO



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO JUAN PABLO I



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO LA TRINIDAD



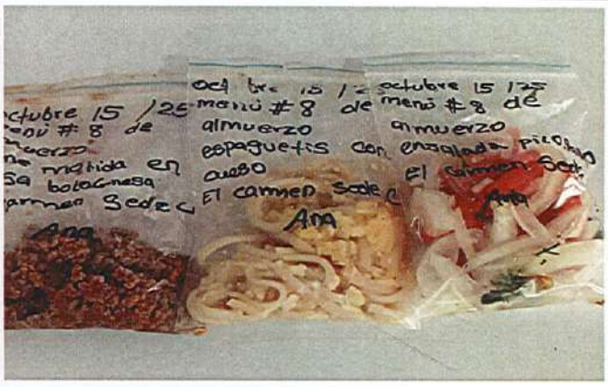
Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE - CONSORCIO SOMOS FLORIDA
REGISTRO FOTOGRAFICO CONTRAMUESTRAS -MES OCTUBRE- MODALIDAD ALMUERZO -APS

NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA/ CALDAS



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO EL CARMEN SEDE C



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



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	ECOLOGICO LA JUDIA



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO FLORICCE



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO



NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	INSTITUTO ANDRES BELLO



46386

ANEXO 60

Consorcio Somos Florida

46387

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

















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

ANEXO 61

Consorcio Somos Florida

Gmail CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 34 x 4 días (del 14 al 17 de Octubre de 2025)

2 messages

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Wed, Oct 8, 2025 at 4:10 PM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>
Cc: sandora5@gmail.com, Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>, CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>
Bcc: lyflorez1@gmail.com

Floridablanca 08 de octubre de 2025

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 34 x 4 días (del 14 al 17 de Octubre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios y arrastres generales presentados para la ejecución correspondiente a **semana 34 x 4 días (del 14 al 17 de Octubre de 2025)** en cada uno de las modalidades de atención como se detalla en el oficio adjunto.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Oficio Final Ciclo de menús, intercambios SEM 34 X 4 (14 AL 17 DE OCTUBRE).pdf
249K

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co> Thu, Oct 9, 2025 at 10:22 AM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

---------- Forwarded message ---------
De: **LYDA FLOREZ** <lyroflopa@gmail.com>
Date: jue, 9 oct 2025 a la(s) 10:15 a.m.
Subject: Re: ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 34 x 4 días (del 14 al 17 de Octubre de 2025)
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Floridablanca – Santander, Nueve (09) de Octubre de 2025

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 34 x 4 días (del 14 al 17 de Octubre de 2025)

Cordial Saludo;

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

Conforme a lo anterior y una vez verificado el documento presentado por el operador se da por da por AUTORIZADO los intercambios de menús solicitados para la modalidad de Ración Industrializada, Modalidad Almuerzo y modalidad jornada mañana/ jornada tarde preparado en sitio, modalidades que actualmente presta el servicio la ETC para la semana de ejecución 34, conforme a lo descrito en su solicitud allegada el 8 de Octubre de 2025; para posteriormente ser publicado en todas las Instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca donde se aplique el programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025.

El jue, 9 oct 2025 a la(s) 8:51 a.m., PAE Floridablanca (paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co) escribió:
[Quoted text hidden]
--

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

Municipio de Floridablanca

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD

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

CONFIDENTIALITY NOTICE

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

--

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

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD

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

CONFIDENTIALITY NOTICE

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

AG391

Floridablanca 08 de octubre de 2025

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres generales semana 34 x 4 días (del 14 al 17 de Octubre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios y arrastres generales presentados para la ejecución correspondiente a **semana 34 x 4 días (del 14 al 17 de Octubre de 2025)** en cada uno de las modalidades de atención como se detalla a continuación;

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

COMPONENTES	MENÚ NO. 7 MARTES 14 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 8 MIÉRCOLES 15 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 9 JUEVES 16 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 10 VIERNES 17 DE OCTUBRE
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO SUDADO	CARNE MOLIDA EN SALSA BOLOGNESA	CARNE DE RES SALTEADA	POLLO A LA JARDINERA
LEGUMINOSAS SECAS	-	-	FRIJOL BLANCO	-
CEREAL	ARROZ AL PIMENTON	ESPAGUETTIS CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PALITOS DE YUCA CON QUESO	MONEDITAS DE PLATANO (Fritas cualquier maduración)	CUADRITOS DE PAPA CON CREMA AL CILANTRO (Papa pastusa)	PURE DE PAPA (Papa pastusa)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA CON LENTEJA (Lechuga, tomate, pepino, cebolla, lenteja) (Vinagreta de mango)	ENSALADA PICO DE GALLO (tomate, cebolla, Citronette de limón)	ENSALADA DE TOMATE, REPOLLO Y ZANAHORIA (Vinagreta de naranja)	RODAJAS DE TOMATE AL CILANTRO
FRUTA	JUGO TROPICAL	JUGO DE FRESA	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO CON LECHE
LÁCTEO	EN EL TUBERCULO	EN EL CEREAL		EN EL JUGO

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

- Intercambios modalidad almuerzo

N° menú: 09
Intercambio solicitado: Entregar carne de Res salteada por carne de Cerdo salteada
Motivo: Gastar inventario de carne de res en bodega por cancelaciones por no clases semana 32 y 33.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46392

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

COMPONENTES	MENÚ NO. 7 MARTES 14 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 8 MIÉRCOLES 15 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 9 JUEVES 16 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 10 VIERNES 17 DE OCTUBRE
BEBIDA (LÁCTEOS)	FRUTI COLADA DE MORA	AVENA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	BEBIDA DE AVENA VAINILLA
ALIMENTO PROTEÍCO			AREPA RELLENA (Pollo y queso)	CARNE DE CERDO EN JULIANAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ CON QUESO ASADA/FRITA	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO		PAPA EN CASQUITOS (Frita) (Única o cero)
FRUTA	BANANO	MANZANA	-	-

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

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

COMPONENTES	MENÚ NO. 7 MARTES 14 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 8 MIÉRCOLES 15 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 9 JUEVES 16 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 10 VIERNES 17 DE OCTUBRE
BEBIDA (LÁCTEOS)	FRUTI COLADA DE MORA	AVENA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	BEBIDA DE AVENA VAINILLA
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE MOLIDA EN FORMA DE HABURGUESA	TORTILLA DE HUEVO	AREPA RELLENA (Pollo y queso)	CARNE DE CERDO EN JULIANAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ CON QUESO ASADA/FRITA	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO		PAPA EN CASQUITOS (Frita) (Única o cero)
FRUTA	BANANO	MANZANA	-	-

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

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

- **Intercambios CPS Urbano y rural**

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46343

- **Modalidad Ración Industrializada – RI**

COMPONENTES	MENÚ NO. 7 MARTES 14 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 9 MIERCOLES 15 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 8 JUEVES 16 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 10 VIERNES 17 DE OCTUBRE
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	BEBIDA CON LECHE UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	BEBIDA LÁCTEA ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	BEBIDA CON LECHE ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA
CEREAL ACOMPAÑANTE	PALITO DE QUESO	ROSCON CON AREQUIPE	MUFFIN DE AMAPOLA	GALLETA CHOCOLATE
FRUTAS		BANANO, CRUDO	MANDARINA CRUDA	MANZANA COMÚN CRUDA
POSTRE	COCADA DE LECHE			

- **Solicitud de intercambios modalidad Ración Industrializada**

N° de menú: 07
Intercambio solicitado; Entregar **Cocada de leche** por leche condensada.
Motivo intercambio: En la semana anterior, semana 33 se entregó la leche condensada por intercambio debido a rechazo por rotulación de la cocada de leche, se devolvió al proveedor, se realizó la respectiva reposición de todo el pedido y por compromiso se va entregar esta cocada de leche en esta semana No 34.

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

- **Solicitud de arrastres modalidad Ración industrializada**

Teniendo en cuenta el intercambio solicitado de entregar banano por mango, y de acuerdo a la naturaleza misma de cada fruta y su proceso de maduración se requiere entregar el primer día ciclo de frutas; el banano, ya que la mandarina y manzana cuentan con mayor vida útil y tiempo de conservación en óptimas condiciones de calidad, por lo tanto, se hace **arrastre del menú 09 para el día miércoles 15 de octubre de 2025.**

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46394

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

COMPONENTES	MENÚ NO. 7 MARTES 14 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 8 MIÉRCOLES 15 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 9 JUEVES 16 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 10 VIERNES 17 DE OCTUBRE
BEBIDA (LÁCTEOS)	LECHE LÍQUIDA ENTERA (UAT/UHT) LARGA VIDA ENTERA SABOR CHOCOLATE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	BEBIDA CON LECHE UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	BEBIDA CON LECHE UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA
ALIMENTO PROTEÍCO		-	EMPANADA CRIOLLA DE MAÍZ (POLLO, MAÍZ Y QUESO)	EMPAREDADO DE HUEVO Y QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ CON QUESO	TORTA DE ZANAHORIA		
FRUTA	BANANO	MANZANA	-	-

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

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46345

Gmail

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Ciclos de menús, solicitud de intercambios y/o arrastres semana 35 (del 20 al 24 de octubre de 2025)

2 messages

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Wed, Oct 15, 2025 at 4:18 PM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>, CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>
Cc: Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>, sandora5@gmail.com

Floridablanca 15 de octubre de 2025.

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y/o arrastres semana 35 (del 20 al 24 de octubre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios y/o arrastres generales presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 35 (del 20 al 24 de octubre de 2025)** en cada uno de las modalidades de atención como se detalla en el oficio adjunto.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Oficio Ciclo de menús, intercambios SEMANA 35 (20 al 24 de Octubre de 2025).pdf
256K

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co> Thu, Oct 16, 2025 at 11:07 AM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

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

---------- Mensaje reenviado ----------
De: **LYDA FLOREZ** <lyroflopa@gmail.com>
Fecha: El jue, 16 oct. 2025 a la(s) 10:42 a.m.
Asunto: Re: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y/o arrastres semana 35 (del 20 al 24 de octubre de 2025)
Para: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Floridablanca – Santander, dieciséis (16) de Octubre de 2025

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y/o arrastres semana 35 (del 20 al 24 de octubre de 2025)

Cordial Saludo:

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

Conforme a lo anterior y una vez verificado el documento presentado por el operador se da por da por AUTORIZADO los intercambios de menús solicitados para la modalidad de Ración Industrializada, Modalidad Almuerzo y modalidad jornada mañana/ jornada tarde preparado en sitio, modalidades que actualmente presta el servicio la ETC para la semana de ejecución 35, conforme a lo descrito en su solicitud allegada el 15 de Octubre de 2025; para posteriormente ser publicado en todas las Instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca donde se aplique el programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025.

El mié, 15 oct 2025 a la(s) 11:18 p.m., PAE Floridablanca (paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co) escribió:
[Quoted text hidden]
--

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

46396

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD

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

CONFIDENTIALITY NOTICE

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

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD

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

CONFIDENTIALITY NOTICE

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46397

Floridablanca 15 de octubre de 2025.

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y/o arrastres semana 35 (del 20 al 24 de octubre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios y/o arrastres generales presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 35 (del 20 al 24 de octubre de 2025)** en cada uno de las modalidades de atención como se detalla a continuación;

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

COMPONENTES	MENÚ No. 11 Lunes 20 de octubre	MENÚ No. 12 Martes 21 de octubre	MENÚ No. 13 Miércoles 22 de octubre	MENÚ No. 14 Jueves 23 de octubre	MENÚ No. 15 Viernes 24 de octubre
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	POLLO GUISADO	ALBONDIGAS DE CARNE	HUEVOS PERICOS*	CUADRITOS DE POLLO APANADO
LEGUMINOSAS SECAS	FRIJOLES GUISADOS	-	-	LENTEJAS GUISADAS	-
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETTIS EN SALSA ROJA Y QUESO	ARROZ PALITO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO (Frito)	PAPA EN CASQUITOS (papa Única) (Frita)	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ (Asada/frita)	PURE DE PAPA (Pastusa)
VERDURA FRÍA O CALIENTE	RODAJAS DE PEPINO AL CILANTRO (Limón)	ENSALADA TRICOLOR (lechuga, mango, zanahoria) (Vinagreta de maracuyá)	ENSALADA TROPICAL (zanahoria, repollo, piña, uva, y queso) (Aderezo de leche)	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE EN RODAJAS (Cilantro y limón)	PIQUE (Tomate, Cebolla cabezona, huevo) (Citonette de cilinatro)
FRUTA	MANDARINADA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE FRESA EN LECHE
LÁCTEO	-	EN EL CEREAL	EN VERDURA	-	EN EL JUGO

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

Solicitud de intercambios APS

N° de menús: 12
Intercambio solicitado: Entregar espaguetis por macarrones
Motivo del intercambio: Agotamiento de inventario de espaguetis en bodega.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46348

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

COMPONENTES	MENÚ No. 11 Lunes 20 de octubre	MENÚ No. 12 Martes 21 de octubre	MENÚ No. 13 Miércoles 22 de octubre	MENÚ No. 14 Jueves 23 de octubre	MENÚ No. 15 Viernes 24 de octubre
BEBIDA (LÁCTEOS)	FRUTI COLADA DE GUAYABA	BEBIDA DE AVENA FRESA	SORBETE DE MANGO	JUGO DE MORA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA
ALIMENTO PROTEÍCO	-	-	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA (Pan tajado)	PECHUGA EN SALSA DE QUESO	HUEVO PERICO
CEREAL ACOMPAÑANTE	DEDITOS DE MAIZ (Yuca y queso)	CROQUETAS DE TRIGO CON AHUYAMA	-	PAPA A LA FRANCESA	AREPA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	MANDARINA	BANANO	-	-	-

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

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

COMPONENTES	MENÚ No. 11 Lunes 20 de octubre	MENÚ No. 12 Martes 21 de octubre	MENÚ No. 13 Miércoles 22 de octubre	MENÚ No. 14 Jueves 23 de octubre	MENÚ No. 15 Viernes 24 de octubre
BEBIDA (LÁCTEOS)	FRUTI COLADA DE GUAYABA	BEBIDA DE AVENA FRESA	SORBETE DE MANGO	JUGO DE MORA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO DESMECHADO*	PORCIÓN DE QUESO*	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA (Pan tajado)	PECHUGA EN SALSA DE QUESO	HUEVO PERICO
CEREAL ACOMPAÑANTE	DEDITOS DE MAIZ (Yuca y queso)	CROQUETAS DE TRIGO CON AHUYAMA	-	PAPA A LA PRANCESA	AREPA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	MANDARINA	BANANO	-	-	-

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46349

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

COMPONENTES	MENÚ No. 11 Lunes 20 de octubre Industrializado	MENÚ No. 12 Martes 21 de octubre	MENÚ No. 13 Miércoles 22 de octubre	MENÚ No. 14 Jueves 23 de octubre	MENÚ No. 15 Viernes 24 de octubre
BEBIDA (LÁCTEOS)	BEBIDA CON LECHE ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	BEBIDA DE AVENA FRESA	SORBETE DE MANGO	JUGO DE MORA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA
ALIMENTO PROTEÍCO	PAN CON QUESO	PORCIÓN DE QUESO*	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA (Pan tajado)	PECHUGA EN SALSA DE QUESO	HUEVO PERICO
CEREAL ACOMPAÑANTE		CROQUETAS DE TRIGO CON AHUYAMA	-	PAPA A LA PRANCESA	AREPA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA /DULCE	BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO CON MANJAR BLANCO ROLLITOS	BANANO	-	-	-

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46400

- **Modalidad ración industrializada (RI)**

COMPONENTES	MENÚ No. 11 Lunes 20 de octubre	MENÚ No. 12 Martes 21 de octubre	MENÚ No. 14 Miércoles 22 de octubre	MENÚ No. 13 Jueves 23 de octubre	MENÚ No. 15 Viernes 24 de octubre
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	BEBIDA CON LECHE ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	BEBIDA LÁCTEA ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA UHT LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	BEBIDA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) CON CHOCOLATE
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN CON QUESO	MUFFIN AREQUIPE	GALLETA COMBINADA	BROWNIE	BESITOS
FRUTAS			DURAZNO	BANANO	MANZANA, CRUDO
POSTRE	BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO CON MANJAR BLANCO ROLLITOS	BARRA DE CEREAL			

- **Solicitud de Arrastre Ración industrializada**

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

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

COMPONENTES	MENÚ No. 11 Lunes 20 de octubre	MENÚ No. 12 Martes 21 de octubre	MENÚ No. 13 Miércoles 22 de octubre	MENÚ No. 14 Jueves 23 de octubre	MENÚ No. 15 Viernes 24 de octubre
BEBIDA (LÁCTEOS)	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	BEBIDA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) CON CHOCOLATE
ALIMENTO PROTEÍCO	HAMBURGUESA SENCILLA		-	FLAUTA DE POLLO	EMPANADA DE HUEVO Y ARROZ
CEREAL ACOMPAÑANTE		CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	DEDITOS DE MAIZ, YUCA Y QUESO		
FRUTA	-	BANANO	MANDARINA		

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

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Gmail CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 36 x 5 días (27 al 31 de Octubre de 2025)

2 messages

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Wed, Oct 22, 2025 at 2:24 PM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>, CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>
Cc: sandora5@gmail.com, Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>
Bcc: lyflorez1@gmail.com

Floridablanca 22 de Octubre de 2025

Doctor

DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS

Secretario de Educación – Supervisor del contrato

ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE

Municipio de Floridablanca

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 36 x 5 días (27 al 31 de Octubre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 36 x 5 días (27 al 31 de octubre de 2025)** en cada una de las modalidades de atención como se detalla en el oficio adjunto.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO

REPRESENTANTE LEGAL - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Oficio Super Final ciclos de menus, intercambios, semana 36 (27 al 31 de octubre de 2025).pdf
287K

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co> Thu, Oct 23, 2025 at 3:29 PM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

---------- Forwarded message ---------
De: **LYDA FLOREZ** <lyroflopa@gmail.com>
Date: jue, 23 oct 2025 a la(s) 2:49 p.m.
Subject: Re: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 36 x 5 días (27 al 31 de Octubre de 2025)
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Floridablanca – Santander, veintitrés (23) de Octubre de 2025

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 36 x 5 días (27 al 31 de Octubre de 2025)

Cordial Saludo;

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

Conforme a lo anterior y una vez verificado el documento presentado por el operador se da por da por AUTORIZADO los intercambios de menús solicitados para la modalidad de Ración Industrializada y modalidad jornada mañana/ jornada tarde preparado en sitio, modalidades que actualmente presta el servicio la ETC para la semana de ejecución 36 x 5 días, conforme a lo descrito en su solicitud allegada el 22 de Octubre de 2025; para posteriormente ser publicado en todas las Instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca donde se aplique el programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025.

El jue, 23 oct 2025 a la(s) 6:07 a.m., PAE Floridablanca (paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co) escribió:
[Quoted text hidden]
--

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

Municipio de Floridablanca

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

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

--

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

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46403

Floridablanca 22 de Octubre de 2025

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

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 36 x 5 días (27 al 31 de Octubre de 2025)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 36 x 5 días (27 al 31 de octubre de 2025)** en cada una de las modalidades de atención como se detalla a continuación;

- MODALIDAD ALMUERZO PREPARADO EN SITIO (APS)

COMPONENTES	MENÚ NO. 16 LUNES 27 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 17 MARTES 28 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 29 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 19 JUEVES 30 DE OCTUBRE	MENÚ ESPECIAL VIERNES 31 DE OCTUBRE
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN TIRITAS A LA CRIOLLA	CARNE DE RES EN GOULAS	HUEVO EN TORTILLA*	CROCANTES DE CERDO EN SALSA DE FRUTA	HAMBUERGUESA DE CARNE Y POLLO
LEGUMINOSAS SECAS	-	-	LENTEJAS	GARBANZO GUISADOS	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MONEDAS DE PLATANO (Fritas)	BOLITAS DE YUCA CON QUESO	FRITAS DE TRIGO	PURA DE PAPA	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO Y AHUYAMA CARAMELIZADA (Vinagreta de maracuyá)	ENSALADA CON MANGO (Mango, lechuga, zanahoria, uvas pasas) (Aderezo de yogurt)	ENSALADA FRESCA (Repollo, zanahoria, tomate, (Citonette de naranja)	ENSALADA TRADICIONAL (Tomate, cebolla cabezona y pepino) (Vinagreta de mango))	GALLETA GLASEADA
FRUTA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANDARINA	JUGO TROPICAL	LIMONADA	JUGO DE NARANJA
LÁCTEO	EN EL JUGO	EN EL TUBERCULO			EN EL CEREAL

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

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

18409

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

COMPONENTES	MENÚ NO. 17 LUNES 27 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 16 MARTES 28 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 29 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 19 JUEVES 30 DE OCTUBRE	MENÚ ESPECIAL VIERNES 31 DE OCTUBRE
BEBIDA (LÁCTEOS)	BEBIDA DE AVENA MORA	SORBETE DE MANGO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	BATIDO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE NARANJA
ALIMENTO PROTEÍCO	-	-	AREPA RELLENA DE CARNE MOLIDA	PECHUGA APANADA	HAMBUERGUESA DE CARNE Y POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CHURRO CON BOCADILLO Y QUESO	AREPA DE TRIGO ASADA	-	PURE DE PAPA	
FRUTA	MANZANA	BANANO	-	-	-

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

COMPONENTES	MENÚ NO. 17 LUNES 27 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 16 MARTES 28 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 29 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 19 JUEVES 30 DE OCTUBRE	MENÚ ESPECIAL VIERNES 31 DE OCTUBRE
BEBIDA (LÁCTEOS)	BEBIDA DE AVENA MORA	SORBETE DE MANGO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	BATIDO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE NARANJA
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO	CARNE DE CERDO EN SALSA	AREPA RELLENA DE CARNE MOLIDA	PECHUGA APANADA	HAMBUERGUESA DE CARNE Y POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CHURRO CON BOCADILLO Y QUESO	AREPA DE TRIGO ASADA	-	PURE DE PAPA	
FRUTA	MANZANA	BANANO	-	-	-

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

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

No de menú: 16
Intercambio solicitado: Entregar Banano por Durazno.
Motivo del intercambio: El durazno es una fruta con alta contenido de agua lo cual lo hace propensa a daño físico y afectación de calidad, ya que el Fruver para la modalidad preparado en sitio ingresa los días jueves a bodega para despacho e iniciar consumo el siguiente lunes y la fruta durazno no estaría en condiciones de calidad para el día del consumo, por lo tanto se solicita el intercambio por fruta banano que se encuentra en cosecha y su naturaleza permite un manejo adecuado para su maduración y consumo.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46405

- **Solicitud de arrastre general Modalidad Complemento preparado en Sitio AM/PM Urbano y Rural.**

Debido al intercambio para entregar banano, esta fruta por promedio de seguimiento se encontrará en su maduración optima de consumo el día martes 28 de octubre, por lo tanto, se solicita arrastre del menú 16 para este día.

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

COMPONENTES	MENÚ NO. 16 LUNES 27 DE OCTUBRE RI SOLO PRIMARIA	MENÚ NO. 17 MARTES 28 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 29 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 19 JUEVES 30 DE OCTUBRE	MENÚ ESPECIAL VIERNES 31 DE OCTUBRE
BEBIDA (LÁCTEOS)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	BEBIDA DE AVENA MORA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	BATIDO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE NARANJA
ALIMENTO PROTEÍCO		HUEVO REVUELTO	AREPA RELLENA DE CARNE MOLIDA	PECHUGA APANADA	HAMBUERGUESA DE CARNE Y POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	MUFFIN CHOCO BANANO	CHURRO CON BOCADILLO Y QUESO	-	PURE DE PAPA	
FRUTA	CHOCOLATINA	MANZANA	-	-	-

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

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

- **Solicitud de intercambios**

No Menú: 16
Dia atención: lunes 27 de octubre de 2025
Intercambio Solicitado: Entregar leche líquida entero **sabor a fresa** por leche líquida entero sabor a vainilla
Motivo de intercambio: No disponibilidad de leche entera sabor vainilla para esta semana de despachos por parte del proveedor.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

- MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) URBANO

MENÚ NO. 16 LUNES 27 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 17 MARTES 28 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 18 MIÉRCOLES 29 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 19 JUEVES 30 DE COTUBRE	MENÚ ESPECIAL VIERNES 31 DE OCTUBRE
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	BEBIDA CON LECHE ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	BEBIDA LÁCTEA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	YOGUR CON CEREAL
MUFFIN CHOCO BANANO	ROSCON CON BOCADILLO	GALLETA RIZADA	PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE	PALITO DE QUESO
		BANANO, CRUDO	MANDARINA	MANZANA, CRUDA
CHOCOLATINA	AREQUIPE			

- **Solicitud de intercambios Modalidad Complemento Ración industrializada**

No Menú: 16
Intercambio Solicitado: Entregar leche líquida entera sabor a fresa por leche líquida entera sabor a vainilla
Motivo de intercambio: No disponibilidad de leche entera sabor vainilla para esta semana de despachos por parte del proveedor.

No de menú: 19
Intercambio solicitado: Entregar Mandarina por pera.
Motivo del intercambio: No cosecha actualmente de pera, la pera nacional cuenta con baja aceptabilidad en le consumo de los niños debido a su textura y cantidad de agua, igualmente la pera importada debido a la dureza de su corteza. Los cítricos se encuentran en cosecha actualmente, entre ellos la fruta mandarina.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46407

- **MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (CCT)**

MENÚ NO. 16 LUNES 27 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 17 MARTES 28 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 19 MIÉRCOLES 29 DE OCTUBRE	MENÚ NO. 18 JUEVES 30 DE OCTUBRE	MENÚ ESPECIAL VIERNES 31 DE OCTUBRE
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE LIQUIDA ENTERA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	NECTAR DE FRUTA
FLAUTA DE CARNE MOLIDA Y ARROZ			EMPANADA DE POLLO	HAMBUERGUESA DE POLLO Y CARNE
	PAN DE BONO	MANTECADA		
	DURAZNO	MANZANA		-

- **Solicitud de intercambios Modalidad Comida Caliente Transportada**

No Menú: 18
Intercambio Solicitado: Entregar leche líquida entera **sabor a fresa** por leche líquida entera sabor a vainilla
Motivo de intercambio: No disponibilidad de leche entera sabor vainilla para esta semana de despachos por parte del proveedor.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ANEXO 62

Consorcio Somos Florida

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

46410

ANEXO 63

Consorcio Somos Florida

4641

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

46412

ANEXO 64

Consorcio Somos Florida

4G413

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL OCTUBRE

	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CARGO
1	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	C.C	63448968	MARIA CRISTINA CALDERON CABALLERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	C.C	63448443	OLGA LUCIA CALDERON CABALLERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO BAJO - B	C.C	63557720	ANDREA MANOSALVA COLORADO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	C.C	1095823203	ANGI KATERINE URIBE VELANDIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
5	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	C.C	1102362248	AZUCENA URIBE VELANDIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6	COLEGIO ECOLOGICO	JUDIA - D	C.C	1095802048	YOLANDA RINCON RAMIREZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
7	COLEGIO ECOLOGICO	GUAYANAS - E	C.C	1095792892	LEIDY LILIANA RICO CALDERON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
8	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES-F	C.C	63448332	BLANCA LUCIA ANAYA MARTINEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
9	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES-F	C.C	1095842112	NURI LANDAZABAL TAMI	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
10	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	C.C	63445137	ADRIANA GUTIERREZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
11	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	C.C	1095829735	LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO	1/09/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
12	COLEGIO ECOLOGICO	PALMERAS -I	C.C	63451622	YOJANA CARRILLO CARDENAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
13	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	1003042750	INES PAOLA GARAY SEPULVEDA	9/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
14	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	1065983010	WINDY VANESSA CHOPERENA DOMINGUEZ	7/08/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
15	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	CC	1095798592	YULY ANDREA RUEDA MANTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
16	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	C.C	63543505	MARGARITA CABALLERO NIÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
17	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	C.C	63453603	YASMERY SANTAMARIA HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
18	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	32706047	ANA DEDIOS MENESES MUÑOZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	1108758623	LUZ MERY AGUIRRE SOLIPA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
20	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	63254858	YANITH MORALES TOLOSA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
21	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN - A Y INSTITUTO VILLALUZ - D	C.C	1127657179	HILVA VICTORIA TAMI BAUTISTA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
22	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN - A Y INSTITUTO VILLALUZ - D	C.C	63351118	YOLANDA CARREÑO TRIANA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
23	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VERICUTE -E	C.C	1004857444	CARMEN EMILCE ROPERO GARCIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
24	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN -A	C.C	63516638	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
25	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	C.C	1098640604	LUISA JULIET PICO CAMACHO	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
26	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	C.C	1005151887	DANIEL FELIPE HERNANDEZ JAIMES	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
27	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37843671	BRICEIDA MEDINA CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37754401	MILIS YOLIMA GARCIA CAMPOS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
29	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	63450314	MARIA ANGELICA JAIMES NIÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
30	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37547126	LUZ MARINA MEDINA CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
31	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37745949	SHIRLEY JAZMIN SANTAMARIA HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
32	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	1095806720	SYLVIA ORTIZ VILLALOBOS	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
33	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	1095798437	ANDRES SANTIAGO ORDOÑEZ CARRILLO	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
34	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ - B	C.C	63355938	BELKIS CONSUELO MANTILLA CORNEJO	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
35	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1098638785	DEISY MILAY TRUJILLO GOMEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
36	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1095802865	CINDI CAROLINA RIVERA CASTILLO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
37	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1095805097	JOHANA ANDREA SANABRIA RIOS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
38	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	37330220	ROSALBA SANTIAGO TORO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
39	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	30874353	ALIX MARIA CAMAÑO BELTRAN	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
40	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	1098637372	ALINA YIZETH MARTINEZ CACERES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

46414

41	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	1098658980	MARIA ALEJANDRA DURAN	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
42	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	C.C	37842717	ISABEL ARAQUE RIVERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
43	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	C.C	60257876	MARIA INES ALVAREZ CONTRERAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
44	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1095807199	YULIETH ANDREA ANGARITA PEÑA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
45	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1067031892	ANGELA MARIA BAEZ DIAZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
46	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	63511284	MARIA VICTORIA PINTO	27/01/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
47	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	4187800	ALIXION JESUS COELIO VALLES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
48	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1098683219	KATERINE VARGAS HERNANDEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
49	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	C.C	37618004	LIDA MAGALY FLOREZ MONTAÑA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
50	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	C.C	63523841	SANDRA MERCEDES CAÑAS ALFONSO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
51	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA -A	C.C	63561870	DIANA PAOLA GARCIA DURAN	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
52	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	MANUELA BELTRAN - B	C.C	63505576	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
53	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - C	C.C	1095829338	EMILY VANESSA AGUILAR CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
54	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - D	C.C	37929458	JACQUELINE CASTILLO CALA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
55	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	1098648115	GLADYS VARGAS MORENO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
56	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	60355618	EULALIA BRAVO JEREZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
57	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	37729676	RUBY YANIRA CARRILLO VARGAS	11/09/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
58	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	63356516	LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
59	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	DOMINGO SABIO - B	C.C	52664731	ANDREA CAROLINA CRISTIANO VALBUENA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
60	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	EL PROGRESO - C	C.C	63555685	PAOLA PIMENTEL GONZALEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
61	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63447310	BRICEIDA CARVAJAL BAUTISTA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
62	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63500579	ARELIS PRADA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
63	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	C.C	63516638	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
64	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	C.C	1099544643	BERENICE LOZANO AVELLANEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
65	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	C.C	63465094	SANDRA PATRICIA NAVARRO LEON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
66	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ - A	C.C	63366565	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
67	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO CARACOLI - B	C.C	63366565	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
68	INSTITUTO RAFAEL POMBO	INSTITUTO RAFAEL POMBO - A	C.C	49667599	HEIDY YOHANA QUINTERO CRIADO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
69	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL - A	C.C	63505576	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
70	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	C.C	1095917100	JESSICA PAOLA PINILLA PABON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
71	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	C.C	1098632435	MAYRA ALEJANDRA CASTELLANOS MOSQUERA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
72	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	63547597	MARIA INES CACERES RICO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
73	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	1095821439	OMAR JESUS ORTIZ LUNA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
74	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	35354808	VIVIANA PATRICIA VELASCO CORDERO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
75	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	63452233	ROSA HELENA DELGADO CAMAÑO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
76	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	37556801	SANDRA JOHANNA MANTILLA CACUA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
77	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	C.C	1095301816	SILVIA LILIANA BARCO QUIÑONES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
78	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	PPT	6039411	MILEIDIS CAROLINA CARRERA MUÑOZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
79	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	63369975	MAGALI GUTIERREZ BASTILLA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
80	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	1095816929	DARLYN XIOMARA RODRIGUEZ ACOSTA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
81	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	1115722889	JENNY CAROLINA PAEZ LIZCANO	18/09/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
82	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	1098701656	CLAUDIA PATRICIA BADILLO CALDERON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
83	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	55225447	YULIS MARIA GUTIERREZ ANGULO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
84	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1098669055	JULIANA KARIME QUIÑONES ARAQUE	20/10/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
85	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095806756	LAURA TERESA RUEDA RINCON	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

86	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1096218223	KELLY GERALDINE PARADA ROJAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
87	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1103712367	PAOLA PATRICIA GALVIS MAYORGA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
88	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1232888313	YINY YERLEY APARICIO SILVA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
89	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1095800849	CRISTAL ROSCIO ASCANIO DIAZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
90	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1095837091	FERNANDA ISABEL MARTINEZ CEPEDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
91	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	63557601	BRIYITH CAROLINA GARCIA VARGAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
92	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	63452106	NANCY MERCEDES VILLAMIZAR CONTRERAS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
93	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1095828529	LAURA ALEJANDRA HERNANDEZ JAIMES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
94	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1095824294	CARIN PAOLA DIAZ DELGADO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
95	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1052572630	EDILCIA ISABEL GARCIA CANTILLO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
96	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	C.C	63498827	MARISOL MORENO VEGA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
97	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	C.C	28138826	OLIVA CALA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
98	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	C.C	1007791063	YENNY PAOLA SIERRA MEDINA	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
99	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	37512386	LUZ STELLA BARRERA CASTRO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
100	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1098675427	JOSE LUIS ORELLANO SOLANO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
101	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1095791265	YURY ALEXANDRA CALDERON ALMEYDA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
102	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	C.C	1098634157	LILIANA ANDREA LOPEZ JAIMES	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
103	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	1098827350	ANA LUZMAR ALARCON SANCHEZ	27/01/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
104	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	63447713	MARIA RAQUEL JAIMES RUIZ	7/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
105	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	63551635	LEIDY VIVIANA ARGUELLO INFANTE	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO BELENCITO - C	C.C	37712130	YAZMIN LEON LIZARAZO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
107	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	C.C	1098828253	LUPE BEATRIZ BALLESTAS JIMENEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
108	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	C.C	1095806001	ANGELA VIVIANA GUERRERO GARCIA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
109	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	C.C	1098756575	ANGIE PAOLA GARCIA MARTINEZ	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
110	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	C.C	28152635	SANDRA MILENA ESTEVEZ CASTRO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
111	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGUA BLANCA-D	C.C	1098797489	ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ROSA BLANCA -E	C.C	1098633705	SONIA LUZ DOMINGUEZ VARGAS	15/08/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
113	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO BUENAVISTA- F	C.C	63353818	BERTHA MARIA FRANCO OLACHICA	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	LA EMPRESA-H	C.C	1095816892	MAGALLY DELGADO MONROY	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	1095792440	CLAUDIA PATRICIA MENDOZA CARRILLO	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	28155783	YULIS TORO HERNANDEZ	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	PPT	6174899	CLEICY THAIS CHIRINOS FUENTES	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	63346038	ROSELIA DIAZ OROSTEGUI	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	1098774366	JENNIFER DAYANNA SIZA CALDERON	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	63554820	SILVIA JANET ARGUELLO ORTEGA	5/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ANEXO 65

Consorcio Somos Florida

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

46917

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	126	126
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	485	485
G3 CUARTO, QUINTO	376	376
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**1112**	**1112**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Harina de maíz blanco	20.16	126.10	97.76	42.50	0.00	Lb	287.00	287	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	10.08	67.90	52.64	22.50	0.00	Lb	154.00	154	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Maíz tierno	0.76	3.88	3.01	1.25	0.00	Lb	8.89	8.89	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pan x 40 g	126.00	485.00	376.00	0.00	0.00	U	987.00	987	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pan x 70 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 157 g	0.00	485.00	376.00	0.00	0.00	U	861.00	861	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	485.00	376.00	0.00	0.00	U	861.00	861	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 158.8 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 94.1 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Cebolla junca	0.95	3.64	2.82	1.56	0.00	Kg	8.97	8.97	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.14	0.54	0.42	0.14	0.00	Kg	1.24	1.24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	1.48	5.71	4.42	2.21	0.00	Kg	13.82	13.82	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	126.00	485.00	376.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1.112	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	126.00	485.00	376.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1.112	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	126.00	485.00	376.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1.112	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Leche Entera en Polvo x 380 g	0.99	3.83	2.97	0.99	0.00	380 g	9.00	9	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	126.00	485.00	376.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1.112	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	2.90	17.95	13.91	5.25	0.00	Kg	40.01	40.01	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pechuga de Pollo	10.66	52.23	40.49	16.35	0.00	Kg	119.73	119.73	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	75.54	310.15	240.45	144.88	0.00	55.6 g	772.00	772	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	11.09	50.44	39.10	17.00	0.00	500 cc	118.00	118	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	5.04	19.40	15.04	6.00	0.00	125 g	46.00	46	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	7.06	27.16	21.06	10.00	0.00	Lb	66.00	66	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	2.52	9.70	7.52	2.50	0.00	10 g	22.24	22.24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	1.76	6.79	5.26	1.75	0.00	Lb	16.00	16.00	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yulis Toro	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Yulis Toro	**FIRMA:** Camilo Pedraza	**CARGO:**
		FIRMA:

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

46418

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldía Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	126	126
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	485	485
G3 CUARTO, QUINTO	376	376
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**1112**	**1112**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Yuca	1.58	6.06	4.70	3.13	0.00	Kg	15.46	15.46	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	1.51	5.82	6.02	2.50	0.00	Lb	16.00	16	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	7.56	58.20	45.12	17.50	0.00	Lb	129.00	129	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	10.08	67.90	52.64	22.50	0.00	Lb	154.00	154	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pan x 40 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pan x 50 g	0.00	485.00	376.00	0.00	0.00	U	861.00	861	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pan x 70 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta para empanada x 13 cm	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta para empanada x 14 cm	0.00	485.00	376.00	0.00	0.00	U	861.00	861	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta para empanada x 15 cm	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta para flauta x 13 cm	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta para flauta x 15.5 cm	0.00	485.00	376.00	125.00	0.00	U	986.00	986	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 157.1 g	0.00	485.00	376.00	0.00	0.00	U	861.00	861	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mandarina x 114.3 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	485.00	376.00	0.00	0.00	U	861.00	861	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mandarina x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	U	125.00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.09	0.35	0.27	0.09	0.00	Kg	0.81	0.81	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	1.33	5.11	3.96	1.32	0.00	Kg	11.71	11.71	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.63	2.43	1.88	0.63	0.00	Kg	5.56	5.56	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Lechuga	0.92	4.41	3.42	1.82	0.00	Kg	10.56	10.56	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.28	1.62	1.25	0.42	0.00	Kg	3.57	3.57	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	0.30	1.14	0.88	0.29	0.00	Kg	2.62	2.62	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.79	3.03	2.35	0.78	0.00	Kg	6.95	6.95	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	126.00	485.00	376.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1.112	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	126.00	485.00	376.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1.112	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	126.00	485.00	376.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1.112	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	126.00	485.00	376.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1.112	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	126.00	485.00	376.00	125.00	0.00	U	1,112.00	1.112	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	2.46	14.55	11.28	4.00	0.00	Kg	32.29	32.29	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	6.30	33.95	26.32	10.63	0.00	Kg	77.20	77.20	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	9.69	52.23	40.49	16.35	0.00	Kg	118.76	118.76	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	143.53	562.15	435.81	212.33	0.00	55.6 g	1,354.00	1.354	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	13.86	63.05	48.88	21.25	0.00	500 cc	148.00	148	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	4.03	15.52	12.03	4.00	0.00	125 g	36.00	36	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	8.82	33.95	26.32	12.50	0.00	Lb	82.00	82	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Bocadillo en lonja	4.20	16.17	12.53	4.17	0.00	300 g	37.07	37.07	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	2.52	9.70	7.52	2.50	0.00	10 g	22.24	22.24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Orégano	2.52	9.70	7.52	2.50	0.00	10 g	22.24	22.24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	2.52	9.70	7.52	2.50	0.00	10 g	22.24	22.24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	2.52	9.70	7.52	2.50	0.00	Lb	23.00	23.0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

46419

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yulis Toro	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:
FIRMA: Yulis Toro	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO:
		FIRMA:

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

46420

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	126	126
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	484	484
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	141	141
G5 MEDIA	0	0
Total	**1129**	**1129**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
OCTUBRE 28	MENU17
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arroz blanco	1.26	7.74	6.05	2.26	0.00	Lb	18.00	18	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de maiz blanco	3.78	14.52	11.34	7.05	0.00	Lb	37.00	37	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de trigo TP	11.34	43.56	34.02	16.92	0.00	Lb	106.00	106	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina mezcla para pan de bono	3.78	16.94	13.23	6.35	0.00	Kg	41.00	41	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pan Blanco x 40 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pan Blanco x 50 g	0.00	484.00	378.00	0.00	0.00	U	862.00	862	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pan Blanco x 80 g	0.00	0.00	0.00	141.00	0.00	U	141.00	141	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta para empanada x 13 cm	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta para empanada x 14 cm	0.00	484.00	378.00	0.00	0.00	U	862.00	862	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta para empanada x 15 cm	0.00	0.00	0.00	141.00	0.00	U	141.00	14.100	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta para flauta x 13 cm	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta para flauta x 15.5 cm	0.00	484.00	378.00	141.00	0.00	U	1,003.00	1.003	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 129.4 g	0.00	484.00	378.00	0.00	0.00	U	862.00	862	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Durazno x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	141.00	0.00	U	141.00	14.100	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Durazno x 94.1 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	484.00	378.00	0.00	0.00	U	862.00	862	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	141.00	0.00	U	141.00	141	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 94.1 g	126.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	126.00	126	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Nectar de fruta x 200 ml	126.00	484.00	378.00	141.00	0.00	U	1,129.00	1.129	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.13	0.51	0.40	0.15	0.00	Kg	1.19	1.19	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	2.39	10.19	7.96	4.01	0.00	Kg	24.54	24.54	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	1.58	6.05	4.73	1.76	0.00	Kg	14.11	14.11	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cilantro	0.28	1.08	0.84	0.31	0.00	Kg	2.51	2.51	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lechuga	1.83	7.04	6.87	2.56	0.00	Kg	18.31	18.31	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Perejil	0.45	1.71	1.34	0.65	0.00	Kg	4.15	4.15	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimentón	1.19	4.56	4.45	1.66	0.00	Kg	11.85	11.85	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	1.26	4.84	3.78	1.76	0.00	Kg	11.64	11.64	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	126.00	484.00	378.00	141.00	0.00	U	1,129.00	1.129	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	126.00	484.00	378.00	141.00	0.00	U	1,129.00	1.729	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Leche Entera en Polvo x 380 g	1.33	5.09	3.98	1.86	0.00	380 g	13.00	13.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Leche Entera liquida pasteurizada	0.38	1.45	1.13	0.56	0.00	Litro	3.53	3.53	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	126.00	484.00	378.00	141.00	0.00	U	1,129.00	1.129	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	126.00	484.00	378.00	141.00	0.00	U	1,129.00	1.129	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	2.52	9.68	11.34	4.23	0.00	Kg	27.77	2777	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso tajado	1.51	5.81	4.54	1.97	0.00	Kg	13.83	1383	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	12.60	55.66	43.47	20.45	0.00	Kg	132.18	132.18	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	15.51	74.46	58.15	27.12	0.00	Kg	175.24	175.24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	35.23	135.31	105.68	47.82	0.00	55,6 g	325.00	325	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	10.08	44.53	34.78	16.92	0.00	500 cc	107.00	107	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina con sal	23.69	90.99	71.06	34.97	0.00	125 g	221.00	221	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	9.58	36.78	28.73	14.10	0.00	Lb	90.00	90	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	2.52	9.68	7.56	2.82	0.00	10 g	22.58	22.58	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Orégano molido	6.30	24.20	18.90	7.05	0.00	10 g	56.45	5645	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sal	1.13	4.36	3.40	1.41	0.00	Lb	11.00	11.00	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46421
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yulis Toro	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza.	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Yulis Toro	**FIRMA:** Camilo Pedraza	**CARGO:**
		FIRMA:

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

46422

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	4	4
G4 SECUNDARIA	12	12
G5 MEDIA	0	0
Total	**16**	**16**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.73	2.48	0.00	Kg	3.20	3.20	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.47	1.60	0.00	Kg	2.07	207	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Yuca	0.00	0.00	0.10	0.38	0.00	Kg	0.48	048	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	1.08	4.32	0.00	Lb	6.00	6	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de maiz blanco	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.72	2.88	0.00	250 g	4.00	4	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.01	0.04	0.00	Kg	0.05	0.05	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mango	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0.10	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Naranja	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0.10	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.07	0.07	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Apio	0.00	0.00	0.02	0.08	0.00	Kg	0.11	0.11	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.30	0.93	0.00	Kg	1.24	1.24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.23	0.84	0.00	Kg	1.07	1.07	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.03	0.08	0.00	Kg	0.11	0.11	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.07	0.33	0.00	Kg	0.40	0.40	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.08	0.32	0.00	Kg	0.40	0.40	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.10	0.30	0.00	Kg	0.40	0.40	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.06	0.17	0.00	Kg	0.23	0.23	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	0.00	0.00	0.94	3.15	0.00	Kg	4.09	4.09	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.25	0.86	0.00	Kg	1.11	1.11	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.17	0.57	0.00	380 g	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0.00	0.00	0.20	0.60	0.00	Kg	0.80	080	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.74	2.77	0.00	Kg	3.51	3.51	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Frijol blanco	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.52	1.85	0.00	500 cc	3.00	3	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina	0.00	0.00	0.06	0.19	0.00	125 g	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.28	1.03	0.00	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	10 g	0.48	0.48	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.16	0.48	0.00	10 g	0.64	0.64	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Paprika	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sal	0.00	0.00	0.10	0.29	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.01	0.02	0.00	1000 ml	0.03	0.03	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46412
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luz Mila Pinzon.
FIRMA: Luz Marina Medina	**FIRMA:** Camilo Pedraza	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

46424

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	4	4
G4 SECUNDARIA	12	12
G5 MEDIA	0	0
Total	**16**	**16**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.30	1.45	0.00	Kg	1.76	1.76	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Papa única	0.00	0.00	0.40	1.53	0.00	Kg	1.93	1.93	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.77	3.26	0.00	Kg	4.03	4.03	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	1.44	5.76	0.00	Lb	8.00	8.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.40	1.44	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.08	0.29	0.00	500 g	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.72	2.88	0.00	250 g	4.00	4.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	0.13	0.48	0.00	125 g	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	Kg	0.16	0.16	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Mango	0.00	0.00	0.24	0.60	0.00	Kg	0.84	0.84	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Maracuya	0.00	0.00	0.02	0.07	0.00	Kg	0.10	0.10	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Piña	0.00	0.00	0.15	0.44	0.00	Kg	0.58	0.58	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.24	0.72	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	1.00	4.80	0.00	20 g	5.80	5.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.00	0.00	0.02	0.13	0.00	Kg	0.15	0.15	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Ajo	0.00	0.00	0.01	0.04	0.00	Kg	0.06	0.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	Kg	0.02	0.02	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.19	0.75	0.00	Kg	0.94	0.94	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.20	0.66	0.00	Kg	0.86	0.86	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Cilantro	0.00	0.00	0.01	0.03	0.00	Kg	0.04	0.04	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Lechuga	0.00	0.00	0.11	0.33	0.00	Kg	0.44	0.44	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.48	2.24	0.00	Kg	2.72	2.72	✓	✓	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Perejil	0.00	0.00	0.01	0.04	0.00	Kg	0.05	0.05	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.05	0.20	0.00	Kg	0.25	0.25	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.09	0.29	0.00	Kg	0.38	0.38	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Tomate	0.00	0.00	0.58	2.03	0.00	Kg	2.60	2.60	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.24	0.85	0.00	Kg	1.08	1.08	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.17	0.57	0.00	380 g	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Queso	0.00	0.00	0.20	0.60	0.00	Kg	0.80	0.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.24	0.90	0.00	Kg	1.14	1.14	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.74	2.77	0.00	Kg	3.51	3.51	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	4.81	14.42	0.00	55.6 g	20.00	20.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
	4.3 Granos	Frijol	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Lenteja	0.00	0.00	0.14	0.79	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.61	2.18	0.00	500 cc	3.00	3.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Margarina	0.00	0.00	0.03	0.10	0.00	125 g	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.43	1.46	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓		0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 4642S
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	10 g	0.16	0.16	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.08	0.24	0.00	10 g	0.32	0.32	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	10 g	0.16	0.16	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.12	0.36	0.00	10 g	0.48	0.48	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	1000 ml	0.02	0.02	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Mila Pinzon.
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

46426

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	5	5
G4 SECUNDARIA	13	13
G5 MEDIA	0	0
Total	**18**	**18**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
OCTUBRE 28	MENU17
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.38	1.58	0.00	Kg	1.95	1.95	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.09	0.36	0.00	Kg	0.45	0.45	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.67	1.95	0.00	Kg	2.62	2.62	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Yuca	0.00	0.00	0.13	0.41	0.00	Kg	0.53	0.53	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	1.80	6.24	0.00	Lb	9.00	9.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Galleta Glaseada x 40 g	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	U	5.00	5.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Galleta Glaseada x 50 g	0.00	0.00	0.00	13.00	0.00	U	13.00	13.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.30	0.78	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.64	1.69	0.00	Lb	3.00	3.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pan Blanco x 50 g	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	U	5.00	5.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pan Blanco x 80 g	0.00	0.00	0.00	13.00	0.00	U	13.00	13.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.07	0.07	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Limón	0.00	0.00	0.02	0.05	0.00	Kg	0.07	0.07	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.23	0.73	0.00	Kg	0.96	0.96	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.03	0.08	0.00	Kg	0.11	0.11	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Naranja	0.00	0.00	0.03	0.08	0.00	Kg	0.11	0.11	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.05	0.12	0.00	Kg	0.16	0.16	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.30	0.78	0.00	Kg	1.08	1.08	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	0.25	0.65	0.00	Kg	0.90	0.90	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.30	0.78	0.00	Kg	1.08	1.08	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.30	0.78	0.00	Kg	1.08	1.08	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.30	0.78	0.00	Kg	1.08	1.08	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	1.25	5.20	0.00	20 g	6.45	6.45	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.00	0.00	0.01	0.03	0.00	Kg	0.04	0.04	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Ajo	0.00	0.00	0.01	0.03	0.00	Kg	0.04	0.04	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.04	0.13	0.00	Kg	0.17	0.17	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.19	0.67	0.00	Kg	0.87	0.87	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.25	0.72	0.00	Kg	0.97	0.97	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Habichuela	0.00	0.00	0.02	0.06	0.00	Kg	0.08	0.08	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.14	0.47	0.00	Kg	0.61	0.61	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Lechuga Crespa	0.00	0.00	0.09	0.24	0.00	Kg	0.33	0.33	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.37	1.13	0.00	Kg	1.49	1.49	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.04	0.12	0.00	Kg	0.15	0.15	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.11	0.35	0.00	Kg	0.46	0.46	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.18	0.56	0.00	Kg	0.74	0.74	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.54	1.58	0.00	Kg	2.12	2.12	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.46	1.21	0.00	Kg	1.67	1.67	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.26	0.79	0.00	380 g	2.00	2.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.13	0.33	0.00	Kg	0.45	0.45	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Queso tajado	0.00	0.00	0.06	0.18	0.00	Kg	0.24	0.24	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Yogurt entero con azúcar	0.00	0.00	0.13	0.33	0.00	200 ml	0.45	0.45	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46427
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.30	0.98	0.00	Kg	1.28	1.28	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Carne de Res	0.00	0.00	0.30	0.98	0.00	Kg	1.28	1.28	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.23	0.78	0.00	Kg	1.01	1.01	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.69	2.30	0.00	Kg	2.99	2.99	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	5.90	16.11	0.00	55,6 g	23.00	23.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
	4.3 Granos	Garbanzo	0.00	0.00	0.17	0.86	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.17	0.86	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.72	2.24	0.00	500 cc	3.00	3.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.26	1.14	0.00	125 g	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.52	1.51	0.00	Lb	3.00	3.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Panela	0.00	0.00	0.08	0.20	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano molido	0.00	0.00	0.35	0.91	0.00	10 g	1.26	1.26	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.20	0.52	0.00	10 g	0.72	0.72	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.15	0.39	0.00	10 g	0.54	0.54	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.13	0.35	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.05	0.13	0.00	10 g	0.18	0.18	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.02	0.06	0.00	1000 ml	0.08	0.08	✓	–	✓	—	✓	—		✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Mila Panzon B.
FIRMA: Luz Marina Medina.	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: coordinadora
		FIRMA:

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

46428

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 01	MENU3
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Rosquitas de maíz con queso x 40 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Rosquitas de maíz con queso x 70 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Rosquitas de maíz con queso x 90 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maren Carr	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Parra
FIRMA: Maren Carr	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46429
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 01	MENU3
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Rosquitas de maiz con queso x 40 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Rosquitas de maiz con queso x 70 g	0,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	689,00	689	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Rosquitas de maiz con queso x 90 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mara Cerón	**NOMBRE (Operador):** Lucero Ríos Bra	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Antonio Cano S
FIRMA: Mara Cerón	**FIRMA:** Lucero Ríos Bra	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46430
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 02	MENU4
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa ropa vieja x 115 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Arepa ropa vieja x 140 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Arepa ropa vieja x 75 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor Vainilla x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Marco Cuervo	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA: Marco Cuervo	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46451
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 02	MENU4
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa ropa vieja x 115 g	0,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	689,00	689	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa ropa vieja x 140 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa ropa vieja x 75 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor Vainilla x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Caceres	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Antonio Cerra
FIRMA: Maria Caceres	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46432
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Papa rellena de huevo x 160 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Papa rellena de huevo x 190 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Papa rellena de huevo x 200 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Papa rellena de huevo x 230 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Caceres	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jose Jesus Gonzalo Cadena
FIRMA: Maria Caceres	**FIRMA:**	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46433
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Papa rellena de huevo x 160 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Papa rellena de huevo x 190 g	0,00	314,00	0,00	0,00	0,00	U	314,00	314	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	6
		Papa rellena de huevo x 200 g	0,00	0,00	375,00	0,00	0,00	U	375,00	375	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Papa rellena de huevo x 230 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	○	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	○
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	6

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana patricia velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jose de Jesus Lozano Cardenas
FIRMA: Viviana velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46434
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Arepa de maiz con queso x 40 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa de maiz con queso x 75 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Arepa de maiz con queso x 95 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** ANTONIO M CANAS
FIRMA: Viviana velasco.	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador.
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 4643T
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 15	MENU8
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Torta de zanahoria x 40 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Torta de zanahoria x 70 g	0,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	689,00	689	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Torta de zanahoria x 90 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 110 g	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** ANDRES CANAS
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** coordinador
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 4636
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 16	MENU9
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada criolla de maiz (pollo maiz y queso) x 100 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada criolla de maiz (pollo maiz y queso) x 110 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Empanada criolla de maiz (pollo maiz y queso) x 85 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Patricia Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46407
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	Nit:	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	MPIO O VEREDA:	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	SEDE EDUCATIVA	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 16	MENU9
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada criolla de maíz (pollo maíz y queso) x 100 g	0,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	689,00	689	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Empanada criolla de maíz (pollo maíz y queso) x 110 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Empanada criolla de maíz (pollo maíz y queso) x 85 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Patricia Velasco	NOMBRE (Operador):	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Antonio Cortes S
FIRMA: Viviana Velasco	FIRMA:	CARGO: Coordinador
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46428
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Emparedado de huevo y queso x 130 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Emparedado de huevo y queso x 75 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Emparedado de huevo y queso x 90 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	,	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Patricia Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jose de Jesus Lozano Cardenas
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46439
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	Nit:	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	MPIO O VEREDA:	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	SEDE EDUCATIVA	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Emparedado de huevo y queso x 130 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	-	✓	+	✓	-		✓	0
		Emparedado de huevo y queso x 75 g	102,00	314,00	0,00	0,00	0,00	U	416,00	416	✓	-	✓	+	✓	-		✓	0
		Emparedado de huevo y queso x 90 g	0,00	0,00	375,00	0,00	0,00	U	374,00	374	✓	-	✓	+	✓	-		✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	-	✓	+	✓	-		✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana patricia Velasco	NOMBRE (Operador):	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Jesse Jose Lozano Cardenas
FIRMA: Viviana Velasco	FIRMA:	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46440
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Hamburguesa sencilla x 110 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Hamburguesa sencilla x 140 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Hamburguesa sencilla x 90 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321		—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Caceres rico	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA: Maria Caceres rico	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46441
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Hamburguesa sencilla x 110 g	0,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	689,00	689	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Hamburguesa sencilla x 140 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Hamburguesa sencilla x 90 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Cecilia Ruiz	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Antonio Cano S
FIRMA: Marita Caceres Ruiz	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

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

46442

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 21	MENU12
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churros con bocadillo y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 50 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 80 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mane cuero ru	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46443
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 21	MENU12
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Churros con bocadillo y queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 50 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Churros con bocadillo y queso x 80 g	0,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	689,00	689	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 110 g	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mary Cares	NOMBRE (Operador):	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Alfredo Cortes J
FIRMA: Mary Cares.	FIRMA:	CARGO: Coordinador
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 464464
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 22	MENU13
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Deditos de maiz yuca y queso x 40 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Deditos de maiz yuca y queso x 78 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Deditos de maiz yuca y queso x 98 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 110 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Mandarina x 135 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): María cacer	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA: María cacer	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 41645
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 22	MENU13
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Deditos de maiz yuca y queso x 40 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓		0
		Deditos de maiz yuca y queso x 78 g	0,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	689,00	689	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓		0
		Deditos de maiz yuca y queso x 98 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 110 g	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓		0
		Mandarina x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓		0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mario Caceres	**NOMBRE (Operador):** Edwar Mc Kee	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Andrew Cuñas
FIRMA: Mario Caceres	**FIRMA:** Edwar Mc Kee	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46446
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 23	MENU14
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	V	—	V	—	V	—	—	V	0
		Flauta de pollo x 70 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	V	—	V	—	V	—	—	V	0
		Flauta de pollo x 85 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	V	—	V	—	V	—	—	V	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321	V	—	V	—	V	—	—	V	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mariel Garcia	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Perez
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46447
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 23	MENU14
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Flauta de pollo x 70 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Flauta de pollo x 85 g	0,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	689,00	689	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Caceres	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Maria Caceres	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46448
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	125	125
G5 MEDIA	0	0
Total	**321**	**321**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada de huevo y arroz x 110 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Empanada de huevo y arroz x 130 g	0,00	0,00	0,00	125,00	0,00	U	125,00	125	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Empanada de huevo y arroz x 90 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	24,00	172,00	0,00	125,00	0,00	U	321,00	321	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Marta Cueva	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Pozo
FIRMA: Marta Cueva	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46449
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	314	314
G3 CUARTO, QUINTO	375	375
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**791**	**791**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada de huevo y arroz x 110 g	0,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	689,00	689	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
		Empanada de huevo y arroz x 130 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
		Empanada de huevo y arroz x 90 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	102,00	314,00	375,00	0,00	0,00	U	791,00	791	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador):	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** **FIRMA:**

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46450
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldía Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	141	141
G5 MEDIA	0	0
Total	**337**	**337**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de carne molida y arroz x 100 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Flauta de carne molida y arroz x 116 g	0,00	0,00	0,00	141,00	0,00	U	141,00	141	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Flauta de carne molida y arroz x 80 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT con avena x 200 ml	24,00	172,00	0,00	141,00	0,00	U	337,00	337	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria caceres	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Edilzabetha Perez
FIRMA: Maria caceres	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

4645

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	Nit:	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	MPIO O VEREDA:	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	SEDE EDUCATIVA	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	312	312
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**792**	**792**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Flauta de carne molida y arroz x 100 g	0,00	312,00	378,00	0,00	0,00	U	690,00	690	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Flauta de carne molida y arroz x 116 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Flauta de carne molida y arroz x 80 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT con avena x 200 ml	102,00	312,00	378,00	0,00	0,00	U	792,00	792	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mauricio	NOMBRE (Operador):	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Antonio Carrasco
FIRMA:	FIRMA:	CARGO: Coordinador
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

4645?

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	Nit:	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	141	141
G5 MEDIA	0	0
Total	**337**	**337**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 28	MENU17
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Pan de bono x 60 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pan de bono x 70 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pan de bono x 80 g	0,00	0,00	0,00	141,00	0,00	U	141,00	141	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 110 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Durazno x 135 g	0,00	0,00	0,00	141,00	0,00	U	141,00	141	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	24,00	172,00	0,00	141,00	0,00	U	337,00	337	✓	—	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mario Cuicas	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Parra
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46453
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	312	312
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**792**	**792**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 28	MENU17
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Pan de bono x 60 g	102,00	312,00	0,00	0,00	0,00	U	414,00	414	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
		Pan de bono x 70 g	0,00	0,00	378,00	0,00	0,00	U	378,00	378	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
		Pan de bono x 80 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 110 g	102,00	312,00	378,00	0,00	0,00	U	792,00	792	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
		Durazno x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	102,00	312,00	378,00	0,00	0,00	U	792,00	792	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mauricio Cuervo	**NOMBRE (Operador):** Luis Miguel Ruiz	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Antonio Carvajal
FIRMA: Mauricio Cuervo	**FIRMA:** Luis Miguel Ruiz	**CARGO:** Coordinador **FIRMA:**

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46454
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldía Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	141	141
G5 MEDIA	0	0
Total	**337**	**337**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 29	MENU18
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA	CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Mantecada x 60 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0
		Mantecada x 90 g	0,00	0,00	0,00	141,00	0,00	U	141,00	141	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 110 g	24,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	196,00	196	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0
		Manzana x 135 g	0,00	0,00	0,00	141,00	0,00	U	141,00	141	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche UAT larga vida entera x 200 ml	24,00	172,00	0,00	141,00	0,00	U	337,00	337	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria Cuer	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Elizabeth Parga
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46455
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	312	312
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**792**	**792**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 29	MENU18
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Mantecada x 60 g	102,00	312,00	378,00	0,00	0,00	U	792,00	792	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
		Mantecada x 90 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 110 g	102,00	312,00	378,00	0,00	0,00	U	792,00	792	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
		Manzana x 135 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche UAT larga vida entera x 200 ml	102,00	312,00	378,00	0,00	0,00	U	792,00	792	V	—	V	—	—	V	—	—	V	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mari Cerca	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Antonio Cerca
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46456
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	141	141
G5 MEDIA	0	0
Total	**337**	**337**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 30	MENU19
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	141,00	0,00	U	141,00	141	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Empanada de pollo x 70 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Empanada de pollo x 85 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	24,00	172,00	0,00	141,00	0,00	U	337,00	337	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): OMAR ORTIZ	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** JACQUELINE LIZCANO CARDENAS
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Rectora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46457
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	312	312
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**792**	**792**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 30	MENU19
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Empanada de pollo x 100 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Empanada de pollo x 70 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	/	-	/	—	/	—	—	/	0
		Empanada de pollo x 85 g	0,00	312,00	378,00	0,00	0,00	U	690,00	690	/	-	/	—	/	—	—	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	102,00	312,00	378,00	0,00	0,00	U	792,00	792	/	-	/	—	/	—	—	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Maria caceres	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** colegio gonzalo
FIRMA: Maria caceres.	**FIRMA:**	**CARGO:** Rector **FIRMA:**

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

46458

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA MAÑANA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	24	24
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	172	172
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	141	141
G5 MEDIA	0	0
Total	**337**	**337**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Hamburguesa de carne y pollo x 170 g	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	24,00	24	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Hamburguesa de carne y pollo x 180 g	0,00	172,00	0,00	0,00	0,00	U	172,00	172	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Hamburguesa de carne y pollo x 240 g	0,00	0,00	0,00	141,00	0,00	U	141,00	141	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Nectar de fruta x 200 ml	24,00	172,00	0,00	141,00	0,00	U	337,00	337	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Patricia Velasco	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Antonio Cañas S
FIRMA: Viviana Velasco	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46479
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JORNADA TARDE

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	COL GONZALO JIMENEZ NAVAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	102	102
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	312	312
G3 CUARTO, QUINTO	378	378
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**792**	**792**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Hamburguesa de carne y pollo x 170 g	102,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	102,00	102	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Hamburguesa de carne y pollo x 180 g	0,00	312,00	378,00	0,00	0,00	U	690,00	690	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Hamburguesa de carne y pollo x 240 g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	0,00	0	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Nectar de fruta x 200 ml	102,00	312,00	378,00	0,00	0,00	U	792,00	792	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	0	

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): OMAR ORTIZ	**NOMBRE (Operador):**	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Antonio Cañas
FIRMA:	**FIRMA:**	**CARGO:** Coordinador
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46466
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	245	245
Total	**245**	**245**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	0.00	62.78	Kg	62.78	62.78	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	0.00	40.83	Kg	40.83	40.83	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Yuca	0.00	0.00	0.00	0.00	7.66	Kg	7.66	7.66	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	92.61	Lb	93.00	93.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maiz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	26.95	Lb	27.00	27.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.00	0.00	61.74	250 g	62.00	62.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	0.74	Kg	0.74	0.74	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	1.47	Kg	1.47	1.47	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.00	1.47	Kg	1.47	1.47	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.00	0.00	14.70	Kg	14.70	14.70	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	14.70	Kg	14.70	14.70	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.00	0.00	14.70	Kg	14.70	14.70	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.00	0.00	14.70	Kg	14.70	14.70	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.00	1.03	Kg	1.03	1.03	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.00	1.72	Kg	1.72	1.72	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	0.00	26.56	Kg	26.56	26.56	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.00	17.15	Kg	17.15	17.15	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.00	1.63	Kg	1.63	1.63	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	0.00	8.91	Kg	8.91	8.91	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.00	8.17	Kg	8.17	8.17	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.00	0.00	7.78	Kg	7.78	7.78	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	5.25	Kg	5.25	5.25	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	0.00	79.01	Kg	79.01	79.01	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.00	19.60	Kg	19.60	19.60	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.00	11.61	380 g	12.00	12.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.00	12.25	Kg	12.25	12.25	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.00	0.00	0.00	0.00	22.05	Kg	22.05	22.05	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	0.00	22.05	Kg	22.05	22.05	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	0.00	67.85	Kg	67.85	67.85	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.00	0.00	0.00	0.00	2.45	Lb	3.00	3.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Frijol blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	19.60	Lb	20.00	20.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.00	1.47	Lb	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	0.00	41.65	500 cc	42.00	42.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.00	0.00	3.92	125 g	4.00	4.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	21.07	Lb	22.00	22.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	0.00	7.35	10 g	7.35	7.35	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.00	0.00	9.80	10 g	9.80	9.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.00	4.90	10 g	4.90	4.90	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.00	4.90	10 g	4.90	4.90	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.00	5.88	Lb	6.00	6.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.00	0.49	1000 ml	0.49	0.49	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46461
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina.	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza.	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luz Mila Pinzon Bonilla
FIRMA: Luz Marina Medina.	**FIRMA:** Camilo Pedraza	**CARGO:** coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

46462

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	245	245
Total	**245**	**245**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	0.00	37.12	Kg	37.12	37.12	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	0.00	38.65	Kg	38.65	38.65	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	0.00	82.89	Kg	82.89	82.89	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	123.48	Lb	124.00	124.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Harina de maiz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	39.20	Lb	40.00	40.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.00	5.88	500 g	6.00	6.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.00	0.00	61.74	250 g	62.00	62.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	0.00	0.00	9.80	125 g	10.00	10.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	2.45	Kg	2.45	2.45	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	22.05	Kg	22.05	22.05	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.00	1.47	Kg	1.47	1.47	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.00	0.00	12.03	Kg	12.03	12.03	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.00	0.00	14.70	Kg	14.70	14.70	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.00	14.70	Kg	14.70	14.70	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.00	0.00	14.70	Kg	14.70	14.70	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	14.70	Kg	14.70	14.70	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.00	0.00	14.70	Kg	14.70	14.70	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	0.00	98.00	20 g	98.00	98.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.00	0.00	0.00	0.00	1.44	Kg	1.44	1.44	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Ajo	0.00	0.00	0.00	0.00	0.90	Kg	0.90	0.90	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.00	0.25	Kg	0.25	0.25	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	0.00	16.51	Kg	16.51	16.51	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.00	15.93	Kg	15.93	15.93	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.00	0.54	Kg	0.54	0.54	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	0.00	6.68	Kg	6.68	6.68	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.00	44.10	Kg	44.10	44.10	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.00	0.82	Kg	0.82	0.82	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.00	0.00	4.04	Kg	4.04	4.04	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	7.70	Kg	7.70	7.70	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	0.00	48.69	Kg	48.69	48.69	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.00	19.60	Kg	19.60	19.60	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.00	11.61	380 g	12.00	12.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.00	12.25	Kg	12.25	12.25	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	0.00	22.05	Kg	22.05	22.05	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	0.00	22.05	Kg	22.05	22.05	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	0.00	67.85	Kg	67.85	67.85	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	0.00	294.40	55,6 g	295.00	295.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
	4.3 Granos	Frijol	0.00	0.00	0.00	0.00	19.60	Lb	20.00	20.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.00	19.60	Lb	20.00	20.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	0.00	49.49	500 cc	50.00	50.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.00	0.00	1.96	125 g	2.00	2.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	26.46	Lb	27.00	27.00	✓	–	✓	–	✓	–		✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46463
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	0.00	2.45	10 g	2.45	2.45	✓	–	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.00	4.90	10 g	4.90	4.90	✓	–	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.00	2.45	10 g	2.45	2.45	✓	–	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.00	7.35	Lb	8.00	8.00	✓	–	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.00	0.00	7.35	10 g	7.35	7.35	✓	–	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.00	0.25	1000 ml	0.25	0.25	✓	–	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina.	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Mila Pinzon. Bonilla
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

46464

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	244	244
Total	**244**	**244**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
OCTUBRE 28	MENU17
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	0.00	36.97	Kg	36.97	36.97	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	0.00	10.37	Kg	10.37	10.37	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	0.00	44.73	Kg	44.73	44.73	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Yuca	0.00	0.00	0.00	0.00	7.63	Kg	7.63	7.63	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	122.98	Lb	123.00	123.00	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Galleta Glaseada x 50 g	0.00	0.00	0.00	0.00	244.00	U	244.00	244.00	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Harina de maiz blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	26.84	Lb	27.00	27.00	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.00	41.48	Lb	42.00	42.00	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Pan Blanco x 80 g	0.00	0.00	0.00	0.00	244.00	U	244.00	244.00	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.00	0.98	Kg	0.98	0.98	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	0.98	Kg	0.98	0.98	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	0.00	16.10	Kg	16.10	16.10	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.00	1.46	Kg	1.46	1.46	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.00	1.46	Kg	1.46	1.46	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.00	0.00	6.65	Kg	6.65	6.65	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.00	14.64	Kg	14.64	14.64	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	0.00	0.00	12.20	Kg	12.20	12.20	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.00	0.00	14.64	Kg	14.64	14.64	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.00	0.00	14.64	Kg	14.64	14.64	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.00	0.00	14.64	Kg	14.64	14.64	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	0.00	97.60	20 g	97.60	97.60	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.00	0.00	0.00	0.00	0.49	Kg	0.49	0.49	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Ajo	0.00	0.00	0.00	0.00	0.51	Kg	0.51	0.51	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.00	2.44	Kg	2.44	2.44	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	0.00	13.87	Kg	13.87	13.87	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	0.00	13.42	Kg	13.42	13.42	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Habichuela	0.00	0.00	0.00	0.00	1.36	Kg	1.36	1.36	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	0.00	11.09	Kg	11.09	11.09	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Lechuga Crespa	0.00	0.00	0.00	0.00	4.44	Kg	4.44	4.44	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.00	27.65	Kg	27.65	27.65	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.00	2.17	Kg	2.17	2.17	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.00	0.00	6.60	Kg	6.60	6.60	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	12.20	Kg	12.20	12.20	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	0.00	36.60	Kg	36.60	36.60	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	0.00	30.14	Kg	30.14	30.14	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	0.00	15.41	380 g	16.00	16.00	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.00	6.10	Kg	6.10	6.10	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Queso tajado	0.00	0.00	0.00	0.00	3.42	Kg	3.42	3.42	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Yogurt entero con azúcar	0.00	0.00	0.00	0.00	6.10	200 ml	6.10	6.10	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	0.00	21.96	Kg	21.96	21.96	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Carne de Res	0.00	0.00	0.00	0.00	21.96	Kg	21.96	21.96	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	0.00	14.64	Kg	14.64	14.64	✓	–	✓	—	✓	—			✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46465
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	0.00	48.80	Kg	48.80	48.80	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	0.00	302.37	55,6 g	303.00	303.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Garbanzo	0.00	0.00	0.00	0.00	19.52	Lb	20.00	20.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.00	19.52	Lb	20.00	20.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	0.00	45.87	500 cc	46.00	46.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.00	0.00	21.47	125 g	22.00	22.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	0.00	28.30	Lb	29.00	29.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Panela	0.00	0.00	0.00	0.00	3.66	Lb	4.00	4.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano molido	0.00	0.00	0.00	0.00	17.08	10 g	17.08	17.08	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.00	9.76	10 g	9.76	9.76	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.00	7.32	10 g	7.32	7.32	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.00	6.59	Lb	7.00	7.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.00	0.00	2.44	10 g	2.44	2.44	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.00	1.10	1000 ml	1.10	1.10	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Mila Pinzon. Bonilla
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46466
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST GARCIA ECHEVERRY

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	30	30
G5 MEDIA	0	0
Total	**30**	**30**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	6.19	0.00	Kg	6.19	6.19	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	4.00	0.00	Kg	4.00	4.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Yuca	0.00	0.00	0.00	0.94	0.00	Kg	0.94	0.94	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	10.80	0.00	Lb	11.00	11.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.00	7.20	0.00	250 g	8.00	8.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.09	0.00	Kg	0.09	0.09	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Kg	0.18	0.18	✓	–	✓	—	/	—	—	✓	0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Kg	0.18	0.18	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.13	0.00	Kg	0.13	0.13	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.21	0.00	Kg	0.21	0.21	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	2.34	0.00	Kg	2.34	2.34	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	2.10	0.00	Kg	2.10	2.10	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.20	0.00	Kg	0.20	0.20	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	0.82	0.00	Kg	0.82	0.82	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	0.80	0.00	Kg	0.80	0.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.00	0.74	0.00	Kg	0.74	0.74	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.43	0.00	Kg	0.43	0.43	✓	–	✓	—	✓	—	—	/	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	7.88	0.00	Kg	7.88	7.88	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	2.15	0.00	Kg	2.15	2.15	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	1.42	0.00	380 g	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	1.50	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.00	0.00	0.00	2.25	0.00	Kg	2.25	2.25	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	2.25	0.00	Kg	2.25	2.25	✓	–	✓	—	✓	—	—	/	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	6.92	0.00	Kg	6.92	6.92	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Frijol blanco	0.00	0.00	0.00	1.98	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	4.62	0.00	500 cc	5.00	5.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.00	0.48	0.00	125 g	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	2.58	0.00	Lb	3.00	3.00	✓	–	/	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	0.90	0.00	10 g	0.90	0.90	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Orégano molido	0.00	0.00	0.00	1.20	0.00	10 g	1.20	1.20	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.60	0.00	10 g	0.60	0.60	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.60	0.00	10 g	0.60	0.60	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.72	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00	1000 ml	0.06	0.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46467
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Mila Pinzon. Bonilla
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

4616 8

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST GARCIA ECHEVERRY

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	30	30
G5 MEDIA	0	0
Total	**30**	**30**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	3.64	0.00	Kg	3.64	3.64	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	3.82	0.00	Kg	3.82	3.82	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	8.15	0.00	Kg	8.15	8.15	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	14.40	0.00	Lb	15.00	15.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	3.60	0.00	Lb	4.00	4.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	0.72	0.00	500 g	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	0.00	7.20	0.00	250 g	8.00	8.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	0.00	1.20	0.00	125 g	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	Kg	0.30	0.30	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	1.50	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Kg	0.18	0.18	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.00	1.09	0.00	Kg	1.09	1.09	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	12.00	0.00	20 g	12.00	12.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.00	0.00	0.00	0.32	0.00	Kg	0.32	0.32	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Ajo	0.00	0.00	0.00	0.11	0.00	Kg	0.11	0.11	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.03	0.00	Kg	0.03	0.03	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	1.86	0.00	Kg	1.86	1.86	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	1.65	0.00	Kg	1.65	1.65	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	Kg	0.07	0.07	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	0.82	0.00	Kg	0.82	0.82	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	5.60	0.00	Kg	5.60	5.60	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.10	0.00	Kg	0.10	0.10	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.00	0.49	0.00	Kg	0.49	0.49	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	0.73	0.00	Kg	0.73	0.73	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	5.06	0.00	Kg	5.06	5.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	2.12	0.00	Kg	2.12	2.12	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	1.42	0.00	380 g	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	1.50	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	2.25	0.00	Kg	2.25	2.25	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	2.25	0.00	Kg	2.25	2.25	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	6.92	0.00	Kg	6.92	6.92	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	36.05	0.00	55,6 g	37.00	37.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Frijol	0.00	0.00	0.00	1.98	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	1.98	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	5.46	0.00	500 cc	6.00	6.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Margarina	0.00	0.00	0.00	0.24	0.00	125 g	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	3.66	0.00	Lb	4.00	4.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46469
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	10 g	0.30	3.64	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	0.60	0.00	10 g	0.60	0.60	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	10 g	0.30	0.30	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.90	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.00	0.90	0.00	10 g	0.90	0.90	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.03	0.00	1000 ml	0.03	0.03	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Nila Pinzon. Bonilla
FIRMA: Luz Marina Medina.	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: Coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46470
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	**SEDE EDUCATIVA**	INST GARCIA ECHEVERRY

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	30	30
G5 MEDIA	0	0
Total	**30**	**30**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
OCTUBRE 28	MENU17
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	0.00	3.64	0.00	Kg	3.64	3.64	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Papa única	0.00	0.00	0.00	0.83	0.00	Kg	0.83	0.83	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Plátano verde	0.00	0.00	0.00	4.50	0.00	Kg	4.50	4.50	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Yuca	0.00	0.00	0.00	0.94	0.00	Kg	0.94	0.94	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	0.00	14.40	0.00	Lb	15.00	15.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Galleta Glaseada x 50 g	0.00	0.00	0.00	30.00	0.00	U	30.00	30.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Harina de maiz blanco	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.00	3.90	0.00	Lb	4.00	4.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pan Blanco x 80 g	0.00	0.00	0.00	30.00	0.00	U	30.00	30.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	Kg	0.12	0.12	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Limón	0.00	0.00	0.00	0.12	0.00	Kg	0.12	0.12	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Mango	0.00	0.00	0.00	1.68	0.00	Kg	1.68	1.68	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Maracuya	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Kg	0.18	0.18	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.18	0.00	Kg	0.18	0.18	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Piña	0.00	0.00	0.00	0.27	0.00	Kg	0.27	0.27	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	0.00	1.50	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	0.00	12.00	0.00	20 g	12.00	12.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00	Kg	0.06	0.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Ajo	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00	Kg	0.06	0.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Apio	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	Kg	0.30	0.30	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	0.00	1.55	0.00	Kg	1.55	1.55	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	0.00	1.65	0.00	Kg	1.65	1.65	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Habichuela	0.00	0.00	0.00	0.13	0.00	Kg	0.13	0.13	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.00	1.09	0.00	Kg	1.09	1.09	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Lechuga Crespa	0.00	0.00	0.00	0.55	0.00	Kg	0.55	0.55	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.00	2.60	0.00	Kg	2.60	2.60	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Perejil	0.00	0.00	0.00	0.27	0.00	Kg	0.27	0.27	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Pimentón	0.00	0.00	0.00	0.81	0.00	Kg	0.81	0.81	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.00	1.29	0.00	Kg	1.29	1.29	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Tomate	0.00	0.00	0.00	3.64	0.00	Kg	3.64	3.64	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Zanahoria	0.00	0.00	0.00	2.79	0.00	Kg	2.79	2.79	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	0.00	1.82	0.00	380 g	2.00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Queso	0.00	0.00	0.00	0.75	0.00	Kg	0.75	0.75	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Queso tajado	0.00	0.00	0.00	0.42	0.00	Kg	0.42	0.42	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Yogurt entero con azúcar	0.00	0.00	0.00	0.75	0.00	200 ml	0.75	0.75	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	2.25	0.00	Kg	2.25	2.25	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Carne de Res	0.00	0.00	0.00	2.25	0.00	Kg	2.25	2.25	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	0.00	1.80	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	—	✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46471
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Pechuga de Pollo	0.00	0.00	0.00	5.31	0.00	Kg	5.31	5.31	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	0.00	37.18	0.00	55,6 g	38.00	38.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
	4.3 Granos	Garbanzo	0.00	0.00	0.00	1.98	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.00	1.98	0.00	Lb	2.00	2.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	0.00	5.16	0.00	500 cc	6.00	6.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	0.00	2.64	0.00	125 g	3.00	3.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	0.00	3.48	0.00	Lb	4.00	4.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
		Panela	0.00	0.00	0.00	0.45	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	6
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano molido	0.00	0.00	0.00	2.10	0.00	10 g	2.10	2.10	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.00	1.20	0.00	10 g	1.20	1.20	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.00	0.90	0.00	10 g	0.90	0.90	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
		Sal	0.00	0.00	0.00	0.81	0.00	Lb	1.00	1.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	10 g	0.30	0.30	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.00	0.14	0.00	1000 ml	0.14	0.14	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Marina Medina	NOMBRE (Operador): Camilo Pedraza	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Luz Mila Pinzón Bonilla
FIRMA: Luz Marina Medina	FIRMA: Camilo Pedraza	CARGO: coordinadora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46472
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	43	43
G4 SECUNDARIA	658	658
G5 MEDIA	0	0
Total	**701**	**701**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	7.79	135.71	0.00	Kg	143.51	143.51	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Plátano verde	0.00	0.00	5.02	87.73	0.00	Kg	92.75	92.75	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Yuca	0.00	0.00	1.08	20.56	0.00	Kg	21.64	21.64	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	11.61	236.88	0.00	Lb	249.00	249.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de maiz blanco	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Lb	43.00	43.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	7.74	157.92	0.00	250 g	166.00	166.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.13	1.97	0.00	Kg	2.10	2.10	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mango	0.00	0.00	0.26	3.95	0.00	Kg	4.21	4.21	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Naranja	0.00	0.00	0.26	3.95	0.00	Kg	4.21	4.21	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mora	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.18	2.77	0.00	Kg	2.95	2.95	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Apio	0.00	0.00	0.26	4.61	0.00	Kg	4.86	4.86	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	3.26	51.25	0.00	Kg	54.51	54.51	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	0.00	0.00	2.47	46.06	0.00	Kg	48.53	48.53	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cilantro	0.00	0.00	0.29	4.39	0.00	Kg	4.67	4.67	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lechuga	0.00	0.00	0.78	17.95	0.00	Kg	18.73	18.73	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	0.86	17.55	0.00	Kg	18.41	18.41	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimentón	0.00	0.00	1.06	16.26	0.00	Kg	17.32	17.32	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.61	9.40	0.00	Kg	10.01	10.01	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	0.00	0.00	10.11	172.73	0.00	Kg	182.83	182.83	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Zanahoria	0.00	0.00	2.68	47.22	0.00	Kg	49.90	49.90	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	1.81	31.17	0.00	380 g	33.00	33.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0.00	0.00	2.15	32.90	0.00	Kg	35.05	35.05	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.00	0.00	2.58	49.35	0.00	Kg	51.93	51.93	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	2.58	49.35	0.00	Kg	51.93	51.93	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	7.94	151.85	0.00	Kg	159.78	159.78	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.00	0.00	0.43	6.58	0.00	Lb	8.00	8.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Frijol blanco	0.00	0.00	1.46	43.43	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lenteja	0.00	0.00	0.26	3.95	0.00	Lb	5.00	5.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	5.59	101.33	0.00	500 cc	107.00	107.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina	0.00	0.00	0.69	10.53	0.00	125 g	12.00	12.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	3.01	56.59	0.00	Lb	60.00	60.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	1.29	19.74	0.00	10 g	21.03	21.03	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Orégano molido	0.00	0.00	1.72	26.32	0.00	10 g	28.04	28.04	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Paprika	0.00	0.00	0.86	13.16	0.00	10 g	14.02	14.02	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.86	13.16	0.00	10 g	14.02	14.02	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sal	0.00	0.00	1.03	15.79	0.00	Lb	17.00	17.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.09	1.32	0.00	1000 ml	1.40	1.40	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46473 REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA ALMUERZO

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Sandra Montilla	NOMBRE (Operador): Carlos Molina.	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: LEDWING CORZO VALENZUELA
FIRMA:	FIRMA: Carlos Molina.	CARGO: Rector.
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

46474

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	43	43
G4 SECUNDARIA	658	658
G5 MEDIA	0	0
Total	**701**	**701**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	3.26	79.76	0.00	Kg	83.02	83.02	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Papa única	0.00	0.00	4.31	83.87	0.00	Kg	88.18	88.18	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Plátano verde	0.00	0.00	8.24	178.76	0.00	Kg	187.00	187.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	15.48	315.84	0.00	Lb	332.00	332.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	4.30	78.96	0.00	Lb	84.00	84.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	0.86	15.79	0.00	500 g	17.00	17.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pasta Espagueti x 250 g	0.00	0.00	7.74	157.92	0.00	250 g	166.00	166.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.00	1.38	26.32	0.00	125 g	28.00	28.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.00	0.43	6.58	0.00	Kg	7.01	7.01	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Mango	0.00	0.00	2.58	32.90	0.00	Kg	35.48	35.48	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Maracuya	0.00	0.00	0.26	3.95	0.00	Kg	4.21	4.21	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Piña	0.00	0.00	1.56	23.93	0.00	Kg	25.49	25.49	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pulpa de Fresa	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	10.75	263.20	0.00	20 g	273.95	273.95	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.00	0.00	0.25	6.97	0.00	Kg	7.22	7.22	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Ajo	0.00	0.00	0.16	2.42	0.00	Kg	2.58	2.58	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Apio	0.00	0.00	0.04	0.66	0.00	Kg	0.70	0.70	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	2.08	40.87	0.00	Kg	42.95	42.95	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Cebolla junca	0.00	0.00	2.15	36.19	0.00	Kg	38.34	38.34	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Cilantro	0.00	0.00	0.10	1.46	0.00	Kg	1.56	1.56	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Lechuga	0.00	0.00	1.17	17.95	0.00	Kg	19.12	19.12	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	5.16	122.83	0.00	Kg	127.99	127.99	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Perejil	0.00	0.00	0.14	2.19	0.00	Kg	2.34	2.34	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pimentón rojo	0.00	0.00	0.56	10.84	0.00	Kg	11.39	11.39	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Repollo blanco	0.00	0.00	0.92	15.98	0.00	Kg	16.90	16.90	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Tomate	0.00	0.00	6.18	111.04	0.00	Kg	117.22	117.22	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Zanahoria	0.00	0.00	2.53	46.45	0.00	Kg	48.98	48.98	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	1.81	31.17	0.00	380 g	33.00	33.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Queso	0.00	0.00	2.15	32.90	0.00	Kg	35.05	35.05	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	2.58	49.35	0.00	Kg	51.93	51.93	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Carne molida de res	0.00	0.00	2.58	49.35	0.00	Kg	51.93	51.93	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	7.94	151.85	0.00	Kg	159.78	159.78	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	51.67	790.68	0.00	55,6 g	843.00	843.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
	4.3 Granos	Frijol	0.00	0.00	1.46	43.43	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Lenteja	0.00	0.00	1.46	43.43	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	6.54	119.76	0.00	500 cc	127.00	127.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
		Margarina	0.00	0.00	0.34	5.26	0.00	125 g	6.00	6.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	4.64	80.28	0.00	Lb	85.00	85.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	○

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46475
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.00	0.43	6.58	0.00	10 g	7.01	7.01	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	0.86	13.16	0.00	10 g	14.02	14.02	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	0.43	6.58	0.00	10 g	7.01	7.01	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.00	0.00	1.29	19.74	0.00	Lb	22.00	22.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	1.29	19.74	0.00	10 g	21.03	21.03	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.04	0.66	0.00	1000 ml	0.70	0.70	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Sandra Mantilla	NOMBRE (Operador): Carlos Molina.	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA:	FIRMA: Carlos Molina.	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

46476

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	43	43
G4 SECUNDARIA	658	658
G5 MEDIA	0	0
Total	**701**	**701**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
OCTUBRE 28	MENU17
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.00	3.26	79.76	0.00	Kg	83.02	83.02	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Papa única	0.00	0.00	0.76	18.10	0.00	Kg	18.86	18.86	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Plátano verde	0.00	0.00	5.73	98.70	0.00	Kg	104.43	104.43	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Yuca	0.00	0.00	1.08	20.56	0.00	Kg	21.64	21.64	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	0.00	15.48	315.84	0.00	Lb	332.00	332.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Galleta Glaseada x 40 g	0.00	0.00	43.00	0.00	0.00	U	43.00	43.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Galleta Glaseada x 50 g	0.00	0.00	0.00	658.00	0.00	U	658.00	658.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Lb	43.00	43.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Harina de trigo TP	0.00	0.00	5.50	85.54	0.00	Lb	92.00	92.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pan Blanco x 50 g	0.00	0.00	43.00	0.00	0.00	U	43.00	43.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pan Blanco x 80 g	0.00	0.00	0.00	658.00	0.00	U	658.00	658.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.00	0.00	0.17	2.63	0.00	Kg	2.80	2.80	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Limón	0.00	0.00	0.17	2.63	0.00	Kg	2.80	2.80	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Mango	0.00	0.00	1.98	36.85	0.00	Kg	38.83	38.83	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Maracuya	0.00	0.00	0.26	3.95	0.00	Kg	4.21	4.21	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Naranja	0.00	0.00	0.26	3.95	0.00	Kg	4.21	4.21	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Piña	0.00	0.00	0.39	5.98	0.00	Kg	6.37	6.37	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Limón	0.00	0.00	2.15	32.90	0.00	Kg	35.05	35.05	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Mandarina	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa de Naranja	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pulpa Tropical	0.00	0.00	2.58	39.48	0.00	Kg	42.06	42.06	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Uva, deshidratada	0.00	0.00	10.75	263.20	0.00	20 g	273.95	273.95	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.00	0.00	0.09	1.32	0.00	Kg	1.40	1.40	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Ajo	0.00	0.00	0.09	1.39	0.00	Kg	1.48	1.48	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Apio	0.00	0.00	0.34	6.58	0.00	Kg	6.92	6.92	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Cebolla cabezona	0.00	0.00	1.67	33.94	0.00	Kg	35.61	35.61	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Cebolla junca	0.00	0.00	2.15	36.19	0.00	Kg	38.34	38.34	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Habichuela	0.00	0.00	0.19	2.92	0.00	Kg	3.12	3.12	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Lechuga	0.00	0.00	1.17	23.93	0.00	Kg	25.10	25.10	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Lechuga Crespa	0.00	0.00	0.78	11.96	0.00	Kg	12.75	12.75	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pepino Cohombro	0.00	0.00	3.15	57.03	0.00	Kg	60.18	60.18	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Perejil	0.00	0.00	0.33	5.85	0.00	Kg	6.18	6.18	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Pimentón	0.00	0.00	0.96	17.80	0.00	Kg	18.77	18.77	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Repollo blanco	0.00	0.00	1.54	28.20	0.00	Kg	29.74	29.74	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Tomate	0.00	0.00	4.68	79.78	0.00	Kg	84.46	84.46	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Zanahoria	0.00	0.00	4.00	61.16	0.00	Kg	65.15	65.15	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.00	2.26	39.83	0.00	380 g	43.00	43.00	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Queso	0.00	0.00	1.08	16.45	0.00	Kg	17.53	17.53	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Queso tajado	0.00	0.00	0.52	9.21	0.00	Kg	9.73	9.73	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0
		Yogurt entero con azúcar	0.00	0.00	1.08	16.45	0.00	200 ml	17.53	17.53	✓	–	✓	—	✓	—		✓		0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46477
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO- ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	2.58	49.35	0.00	Kg	51.93	51.93	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Carne de Res	0.00	0.00	2.58	49.35	0.00	Kg	51.93	51.93	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Carne molida de res	0.00	0.00	1.94	39.48	0.00	Kg	41.42	41.42	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.00	0.00	5.95	116.42	0.00	Kg	122.37	122.37	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.00	50.73	815.40	0.00	55,6 g	867.00	867.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
	4.3 Granos	Garbanzo	0.00	0.00	1.46	43.43	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
		Lenteja	0.00	0.00	1.46	43.43	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.00	6.19	113.18	0.00	500 cc	120.00	120.0	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
		Margarina con sal	0.00	0.00	2.24	57.90	0.00	125 g	61.00	61.0	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.00	4.47	76.33	0.00	Lb	81.00	81.0	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
		Panela	0.00	0.00	0.65	9.87	0.00	Lb	11.00	11.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano molido	0.00	0.00	3.01	46.06	0.00	10 g	49.07	49.07	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
		Paprika	0.00	0.00	1.72	26.32	0.00	10 g	28.04	28.04	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
		Pimienta	0.00	0.00	1.29	19.74	0.00	10 g	21.03	21.03	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
		Sal	0.00	0.00	1.12	17.77	0.00	Lb	19.00	19.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
		Tomillo	0.00	0.00	0.43	6.58	0.00	10 g	7.01	7.01	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0
		Vinagre	0.00	0.00	0.19	2.96	0.00	1000 ml	3.15	3.15	✓	-	✓	—	✓	—		✓	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Sandra Mantilla	NOMBRE (Operador): Carlos Molina.	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA:	FIRMA: Carlos Molina.	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 4647B
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST JUAN PABLO I

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	37	37
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	216	216
G3 CUARTO, QUINTO	190	190
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**443**	**443**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Vainilla	1.85	10.80	11.40	0.00	0.00	200 g	24.05	24.05	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
	1.1 Tuberculos	Papa única	2.78	21.60	28.50	0.00	0.00	Kg	52.88	52.88	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	2.06	12.00	10.56	0.00	0.00	90 g	24.61	24.61	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Avena en Hojuelas	0.74	6.48	5.70	0.00	0.00	Lb	13.00	13.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Harina de maíz blanco	5.18	34.56	53.20	0.00	0.00	Lb	93.00	93.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Harina de trigo TP	2.96	21.60	26.60	0.00	0.00	Lb	52.00	52.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	37.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	37.00	37.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Banano x 157.1 g	0.00	216.00	190.00	0.00	0.00	U	406.00	406.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	216.00	190.00	0.00	0.00	U	406.00	406.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Manzana x 94.1 g	37.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	37.00	37.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Pulpa de Mora	1.11	6.48	5.70	0.00	0.00	Kg	13.29	13.29	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Pulpa de Piña	2.22	12.96	11.40	0.00	0.00	Kg	26.58	26.58	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.02	0.11	0.10	0.00	0.00	Kg	0.23	0.23	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Cebolla cabezona	0.19	1.14	1.00	0.00	0.00	Kg	2.33	2.33	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Cebolla junca	0.28	1.62	1.43	0.00	0.00	Kg	3.32	3.32	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Pimentón	0.13	0.76	0.89	0.00	0.00	Kg	1.79	1.79	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Tomate	0.37	2.16	1.90	0.00	0.00	Kg	4.43	4.43	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	3.80	22.17	21.50	0.00	0.00	380 g	48.00	48.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Queso	0.85	6.26	7.41	0.00	0.00	Kg	14.53	14.53	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.85	12.96	13.30	0.00	0.00	Kg	28.11	28.11	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Pechuga de Pollo	2.85	19.94	20.46	0.00	0.00	Kg	43.25	43.25	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	3.70	25.90	18.98	0.00	0.00	55.6 g	49.00	49.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2.44	15.55	14.82	0.00	0.00	500 cc	33.00	33.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Margarina	0.89	6.91	7.60	0.00	0.00	125 g	16.00	16.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2.96	17.28	15.20	0.00	0.00	Lb	36.00	36.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Bocadillo en lonja	1.23	7.20	6.33	0.00	0.00	300 g	14.77	14.77	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.37	2.16	1.90	0.00	0.00	10 g	4.43	4.43	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Paprika	0.37	2.16	1.90	0.00	0.00	10 g	4.43	4.43	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Sal	0.44	2.59	2.28	0.00	0.00	Lb	6.00	6.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0
		Tomillo	0.56	3.24	2.85	0.00	0.00	10 g	6.65	6.65	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mayaly Arteaga	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Mayaly Arteaga	**FIRMA:** Carlos Molina	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 464709
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST JUAN PABLO I

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	37	37
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	216	216
G3 CUARTO, QUINTO	190	190
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**443**	**443**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	2.78	21.60	33.25	0.00	0.00	Kg	57.63	57.63	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Yuca	0.46	2.70	4.75	0.00	0.00	Kg	7.91	7.91	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	4.11	24.00	31.67	0.00	0.00	90 g	59.78	59.78	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Harina de Avena sabor Fresa	1.85	10.80	11.40	0.00	0.00	200 g	25.00	25.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Harina de maíz blanco	1.48	12.96	19.00	0.00	0.00	Lb	34.00	34.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Harina de trigo TP	4.44	34.56	53.20	0.00	0.00	Lb	93.00	93.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Pan Tajado	3.36	19.64	17.27	0.00	0.00	Paquete x 22	41.00	41.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	37.00	216.00	190.00	0.00	0.00	U	443.00	443.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Mandarina x 114.3 g	37.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	37.00	37.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	216.00	190.00	0.00	0.00	U	406.00	406.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Pulpa de Guayaba	1.11	6.48	5.70	0.00	0.00	Kg	13.29	13.29	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Pulpa de Mango	2.22	12.96	11.40	0.00	0.00	Kg	26.58	26.58	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Pulpa de Mora	2.22	12.96	11.40	0.00	0.00	Kg	26.58	26.58	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.22	1.27	1.12	0.00	0.00	Kg	2.61	2.61	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Ajo	0.08	0.45	0.40	0.00	0.00	Kg	0.93	0.93	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Cebolla cabezona	0.55	3.18	3.20	0.00	0.00	Kg	6.93	6.93	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Perejil	0.12	0.72	0.84	0.00	0.00	Kg	1.69	1.69	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Pimentón rojo	0.13	0.76	0.67	0.00	0.00	Kg	1.56	1.56	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Tomate	0.42	2.43	2.38	0.00	0.00	Kg	5.22	5.22	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	5.06	29.56	28.00	0.00	0.00	380 g	63.00	63.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Queso	0.85	6.05	7.22	0.00	0.00	Kg	14.12	14.12	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	1.85	12.96	13.30	0.00	0.00	Kg	28.11	28.11	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Pechuga de Pollo	2.85	19.94	20.46	0.00	0.00	Kg	43.25	43.25	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	37.74	228.95	205.19	0.00	0.00	55,6 g	472.00	472.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.26	20.74	19.76	0.00	0.00	500 cc	44.00	44.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Margarina	0.89	6.91	7.60	0.00	0.00	125 g	16.00	16.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.70	21.60	19.00	0.00	0.00	Lb	45.00	45.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Chocolate	2.22	12.96	11.40	0.00	0.00	250 g	27.00	27.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.93	5.40	4.75	0.00	0.00	8 g	11.08	11.08	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Orégano	0.74	4.32	3.80	0.00	0.00	10 g	8.86	8.86	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Pimienta	0.37	2.16	1.90	0.00	0.00	10 g	4.43	4.43	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0
		Sal	0.74	4.32	3.80	0.00	0.00	Lb	9.00	9.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mayerly Cortes	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Mayerly Cortes	**FIRMA:** Carlos Molina	**CARGO:** Rector **FIRMA:**

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46480
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST JUAN PABLO I

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	37	37
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	217	217
G3 CUARTO, QUINTO	191	191
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**445**	**445**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU17
OCTUBRE 28	MENU16
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Mora	1.85	10.85	9.55	0.00	0.00	200 g	22.25	22.25	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	3.70	24.41	23.88	0.00	0.00	Kg	51.99	51.99	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Harina de maiz blanco	2.96	17.36	26.74	0.00	0.00	Lb	48.00	48.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	6.88	44.70	58.45	0.00	0.00	Lb	111.00	111.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pan Blanco x 40 g	37.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	37.00	37.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pan Blanco x 50 g	0.00	217.00	191.00	0.00	0.00	U	408.00	408.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	37.00	217.00	191.00	0.00	0.00	U	445.00	445.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Limón	0.07	0.43	0.76	0.00	0.00	Kg	1.27	1.27	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	217.00	191.00	0.00	0.00	U	408.00	408.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 94.1 g	37.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	37.00	37.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Piña	0.34	1.97	1.74	0.00	0.00	Kg	4.05	4.05	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	2.22	13.02	11.46	0.00	0.00	Kg	26.70	26.70	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	2.22	13.02	11.46	0.00	0.00	Kg	26.70	26.70	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	2.22	13.02	11.46	0.00	0.00	Kg	26.70	26.70	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.04	0.05	0.20	0.00	0.00	Kg	0.29	0.29	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0.22	1.30	1.15	0.00	0.00	Kg	2.67	2.67	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.58	3.43	3.02	0.00	0.00	Kg	7.03	7.03	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.46	2.71	2.39	0.00	0.00	Kg	5.56	5.56	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Lechuga Crespa	0.54	3.16	3.47	0.00	0.00	Kg	7.17	7.17	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.12	0.72	0.64	0.00	0.00	Kg	1.48	1.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón	0.35	2.04	2.25	0.00	0.00	Kg	4.64	4.64	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.93	5.43	4.78	0.00	0.00	Kg	11.13	11.13	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	5.65	33.12	31.16	0.00	0.00	380 g	70.00	70.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.37	2.82	2.87	0.00	0.00	Kg	6.06	6.06	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso tajado	0.44	2.60	2.29	0.00	0.00	Kg	5.34	5.34	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	3.52	22.79	21.97	0.00	0.00	Kg	48.27	48.27	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	4.27	30.05	29.38	0.00	0.00	Kg	63.70	63.70	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	8.27	74.50	84.66	0.00	0.00	55,6 g	168.00	168.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.77	23.87	22.54	0.00	0.00	500 cc	51.00	51.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	1.63	9.55	9.93	0.00	0.00	125 g	22.00	22.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.85	22.57	19.86	0.00	0.00	Lb	47.00	47.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Bocadillo en lonja	1.23	7.23	6.37	0.00	0.00	300 g	14.83	14.83	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Chocolate	2.22	13.02	11.46	0.00	0.00	250 g	27.00	27.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Panela	0.52	3.04	2.67	0.00	0.00	Lb	7.00	7.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.93	5.43	4.78	0.00	0.00	8 g	11.13	11.13	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Laurel	0.37	2.17	1.91	0.00	0.00	10 g	4.45	4.45	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Orégano molido	1.85	10.85	9.55	0.00	0.00	10 g	22.25	22.25	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.74	4.34	3.82	0.00	0.00	Lb	9.00	9.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	0.37	2.17	1.91	0.00	0.00	10 g	4.45	4.45	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.07	0.43	0.48	0.00	0.00	1000 ml	0.99	0.99	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46481
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mayerly Castro	**NOMBRE (Operador):** Carlos Molina	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Ludwing Corand Quintero
FIRMA: Mayerly Castro	**FIRMA:** Carlos Molina	**CARGO:** Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46482
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST ANDRES BELLO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	38	38
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	218	218
G3 CUARTO, QUINTO	152	152
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**408**	**408**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	4.99	34.06	27.55	0.00	0.00	Kg	66.60	66.60	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Plátano verde	3.17	21.80	17.73	0.00	0.00	Kg	42.70	42.70	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Yuca	0.95	5.45	3.80	0.00	0.00	Kg	10.20	10.20	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	6.84	45.78	41.04	0.00	0.00	Lb	94.00	94.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de maiz blanco	1.52	13.08	9.12	0.00	0.00	Lb	24.00	24.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta Espagueti x 250 g	4.56	30.52	27.36	0.00	0.00	250 g	63.00	63.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.11	0.65	0.46	0.00	0.00	Kg	1.22	1.22	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mango	0.23	1.31	0.91	0.00	0.00	Kg	2.45	2.45	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Naranja	0.23	1.31	0.91	0.00	0.00	Kg	2.45	2.45	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Fresa	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mango	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mora	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa Tropical	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.16	0.92	0.64	0.00	0.00	Kg	1.72	1.72	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Apio	0.23	1.31	0.91	0.00	0.00	Kg	2.45	2.45	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	2.12	14.00	11.52	0.00	0.00	Kg	27.64	27.64	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	1.90	10.90	8.74	0.00	0.00	Kg	21.54	21.54	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cilantro	0.25	1.45	1.01	0.00	0.00	Kg	2.72	2.72	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lechuga	0.69	3.96	2.76	0.00	0.00	Kg	7.42	7.42	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pepino Cohombro	0.76	4.36	3.04	0.00	0.00	Kg	8.16	8.16	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimentón	0.76	4.36	3.76	0.00	0.00	Kg	8.88	8.88	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Repollo blanco	0.54	3.11	2.17	0.00	0.00	Kg	5.83	5.83	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	6.79	46.60	35.72	0.00	0.00	Kg	89.11	89.11	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Zanahoria	1.97	11.54	9.48	0.00	0.00	Kg	22.99	22.99	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	1.50	8.61	6.40	0.00	0.00	380 g	17.00	17.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0.76	5.23	7.60	0.00	0.00	Kg	13.59	13.59	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	1.90	11.99	9.12	0.00	0.00	Kg	23.01	23.01	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Carne molida de res	1.90	11.99	9.12	0.00	0.00	Kg	23.01	23.01	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	5.85	36.89	28.06	0.00	0.00	Kg	70.80	70.80	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0.23	1.74	1.52	0.00	0.00	Lb	4.00	4.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Frijol blanco	0.65	5.67	5.17	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lenteja	0.23	1.31	0.91	0.00	0.00	Lb	3.00	3.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.12	24.85	19.76	0.00	0.00	500 cc	48.00	48.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina	0.61	3.49	2.43	0.00	0.00	125 g	7.00	7.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2.66	15.26	10.64	0.00	0.00	Lb	29.00	29.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	1.14	6.54	4.56	0.00	0.00	10 g	12.24	12.24	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Orégano molido	1.52	8.72	6.08	0.00	0.00	10 g	16.32	16.32	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Paprika	0.76	4.36	3.04	0.00	0.00	10 g	8.16	8.16	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimienta	0.76	4.36	3.04	0.00	0.00	10 g	8.16	8.16	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sal	0.91	5.23	3.65	0.00	0.00	Lb	10.00	10.00	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Vinagre	0.08	0.44	0.30	0.00	0.00	1000 ml	0.82	0.82	✓	–	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46483
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mayabi Cortes	NOMBRE (Operador): Carlos Molina	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Mayabi Cortes	FIRMA: Carlos Molina	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46484
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST ANDRES BELLO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	38	38
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	218	218
G3 CUARTO, QUINTO	152	152
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**408**	**408**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	2.30	16.52	11.52	0.00	0.00	Kg	30.33	30.33	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Papa única	3.12	21.84	15.23	0.00	0.00	Kg	40.19	40.19	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Plátano verde	5.89	41.78	29.13	0.00	0.00	Kg	76.81	76.81	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	9.12	61.04	54.72	0.00	0.00	Lb	125.00	125.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	3.04	17.44	15.20	0.00	0.00	Lb	36.00	36.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0.38	4.36	3.04	0.00	0.00	500 g	8.00	8.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	4.56	30.52	27.36	0.00	0.00	250 g	63.00	63.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.61	5.23	4.86	0.00	0.00	125 g	11.00	11.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.38	2.18	1.52	0.00	0.00	Kg	4.08	4.08	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Mango	1.52	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	23.72	23.72	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Maracuya	0.23	1.31	0.91	0.00	0.00	Kg	2.45	2.45	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Piña	0.69	5.95	5.53	0.00	0.00	Kg	12.16	12.16	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Guayaba	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mandarina	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Uva, deshidratada	9.50	54.50	38.00	0.00	0.00	20 g	102.00	102.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.13	0.77	0.89	0.00	0.00	Kg	1.80	1.80	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Ajo	0.12	0.80	0.56	0.00	0.00	Kg	1.48	1.48	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0.04	0.22	0.15	0.00	0.00	Kg	0.41	0.41	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	1.52	9.18	7.36	0.00	0.00	Kg	18.06	18.06	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	1.43	10.36	7.60	0.00	0.00	Kg	19.38	19.38	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Cilantro	0.08	0.48	0.34	0.00	0.00	Kg	0.91	0.91	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Lechuga	0.69	3.96	4.15	0.00	0.00	Kg	8.80	8.80	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pepino Cohombro	3.80	23.25	18.24	0.00	0.00	Kg	45.29	45.29	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.04	0.24	0.51	0.00	0.00	Kg	0.79	0.79	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón rojo	0.36	2.31	1.97	0.00	0.00	Kg	4.63	4.63	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Repollo blanco	0.81	4.67	3.26	0.00	0.00	Kg	8.74	8.74	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	3.99	28.07	21.85	0.00	0.00	Kg	53.91	53.91	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Zanahoria	2.01	12.82	8.94	0.00	0.00	Kg	23.78	23.78	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	1.50	9.18	6.40	0.00	0.00	380 g	18.00	18.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.76	5.23	7.60	0.00	0.00	Kg	13.59	13.59	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.90	11.99	9.12	0.00	0.00	Kg	23.01	23.01	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Carne molida de res	1.90	11.99	9.12	0.00	0.00	Kg	23.01	23.01	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	5.85	36.89	28.06	0.00	0.00	Kg	70.80	70.80	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	41.87	240.17	182.65	0.00	0.00	55.6 g	465.00	465.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Frijol	0.65	5.67	5.17	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Lenteja	0.65	5.67	5.17	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.50	28.78	23.10	0.00	0.00	500 cc	56.00	56.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina	0.30	1.74	1.22	0.00	0.00	125 g	4.00	4.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.34	19.62	16.42	0.00	0.00	Lb	40.00	40.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

46485

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.38	2.18	1.52	0.00	0.00	10 g	4.08	4.08	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.76	4.36	3.04	0.00	0.00	10 g	8.16	8.16	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	0.38	2.18	1.52	0.00	0.00	10 g	4.08	4.08	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	1.14	6.54	4.56	0.00	0.00	Lb	13.00	13.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	1.14	6.54	4.56	0.00	0.00	10 g	12.24	12.24	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.04	0.22	0.15	0.00	0.00	1000 ml	0.41	0.41	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Hayabl Cuter	NOMBRE (Operador): Carlos Molina	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Hayabl Cuter	FIRMA: Carlos Molina	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46486
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	INST ANDRES BELLO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	38	38
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	218	218
G3 CUARTO, QUINTO	152	152
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**408**	**408**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
OCTUBRE 28	MENU17
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	2.30	16.52	11.52	0.00	0.00	Kg	30.33	30.33	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Papa única	0.59	3.38	2.70	0.00	0.00	Kg	6.67	6.67	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Plátano verde	3.80	25.43	20.27	0.00	0.00	Kg	49.50	49.50	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Yuca	0.95	5.45	3.80	0.00	0.00	Kg	10.20	10.20	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	9.12	61.04	54.72	0.00	0.00	Lb	125.00	125.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Galleta Glaseada x 30 g	38.00	218.00	0.00	0.00	0.00	U	256.00	256.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Galleta Glaseada x 40 g	0.00	0.00	152.00	0.00	0.00	U	152.00	152.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Harina de maíz blanco	1.52	13.08	9.12	0.00	0.00	Lb	24.00	24.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Harina de trigo TP	3.34	19.18	19.46	0.00	0.00	Lb	42.00	42.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pan Blanco x 40 g	38.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	38.00	38.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pan Blanco x 50 g	0.00	218.00	152.00	0.00	0.00	U	370.00	370.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0.15	0.87	0.61	0.00	0.00	Kg	1.63	1.63	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Limón	0.08	0.44	0.61	0.00	0.00	Kg	1.12	1.12	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Mango	1.75	10.03	6.99	0.00	0.00	Kg	18.77	18.77	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Maracuya	0.23	1.31	0.91	0.00	0.00	Kg	2.45	2.45	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Naranja	0.23	1.31	0.91	0.00	0.00	Kg	2.45	2.45	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Piña	0.35	1.98	1.38	0.00	0.00	Kg	3.71	3.71	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pulpa de Guayaba	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pulpa de Limón	1.90	10.90	7.60	0.00	0.00	Kg	20.40	20.40	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pulpa de Mandarina	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pulpa de Naranja	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pulpa Tropical	2.28	13.08	9.12	0.00	0.00	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Uva, deshidratada	9.50	54.50	38.00	0.00	0.00	20 g	102.00	102.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0.08	0.44	0.30	0.00	0.00	Kg	0.82	0.82	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Ajo	0.08	0.46	0.32	0.00	0.00	Kg	0.86	0.86	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Apio	0.30	1.74	1.22	0.00	0.00	Kg	3.26	3.26	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Cebolla cabezona	1.12	7.57	5.92	0.00	0.00	Kg	14.61	14.61	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Cebolla junca	1.90	10.90	7.60	0.00	0.00	Kg	20.40	20.40	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Habichuela	0.13	0.73	0.68	0.00	0.00	Kg	1.53	1.53	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Lechuga	0.69	5.95	4.15	0.00	0.00	Kg	10.78	10.78	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Lechuga Crespa	0.55	3.17	2.76	0.00	0.00	Kg	6.49	6.49	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pepino Cohombro	2.28	15.99	11.15	0.00	0.00	Kg	29.41	29.41	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Perejil	0.30	1.70	1.18	0.00	0.00	Kg	3.17	3.17	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Pimentón	0.67	4.10	3.40	0.00	0.00	Kg	8.17	8.17	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Repollo blanco	1.09	6.23	5.43	0.00	0.00	Kg	12.74	12.74	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Tomate	3.28	20.17	16.53	0.00	0.00	Kg	39.97	39.97	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Zanahoria	2.82	17.44	14.13	0.00	0.00	Kg	34.38	34.38	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	1.90	10.90	8.00	0.00	0.00	380 g	21.00	21.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Queso	0.38	2.62	3.80	0.00	0.00	Kg	6.80	6.80	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Queso tajado	0.46	2.62	1.82	0.00	0.00	Kg	4.90	4.90	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0
		Yogurt entero con azúcar	0.95	5.45	3.80	0.00	0.00	200 ml	10.20	1020	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46487
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.90	10.90	9.12	0.00	0.00	Kg	21.92	21.92	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Carne de Res	1.90	11.99	9.12	0.00	0.00	Kg	23.01	23.01	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Carne molida de res	1.71	9.81	6.84	0.00	0.00	Kg	18.36	18.36	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	4.38	28.51	21.05	0.00	0.00	Kg	53.94	53.94	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	44.08	257.21	179.34	0.00	0.00	55.6 g	481.00	481.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
	4.3 Granos	Garbanzo	0.65	5.67	5.17	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Lenteja	0.65	5.67	5.17	0.00	0.00	Lb	12.00	12.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.65	27.90	21.89	0.00	0.00	500 cc	54.00	54.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	1.98	11.34	7.90	0.00	0.00	125 g	22.00	22.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.88	22.24	15.81	0.00	0.00	Lb	42.00	42.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Panela	0.57	3.27	2.28	0.00	0.00	Lb	7.00	7.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano molido	2.66	15.26	10.64	0.00	0.00	10 g	28.56	28.56	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	1.52	8.72	6.08	0.00	0.00	10 g	16.32	16.32	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Pimienta	1.14	6.54	4.56	0.00	0.00	10 g	12.24	12.24	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.99	5.67	3.95	0.00	0.00	Lb	11.00	11.00	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	0.38	2.18	1.52	0.00	0.00	10 g	4.08	4.08	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.15	0.87	0.68	0.00	0.00	1000 ml	1.71	1.71	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Magaly Cortes	NOMBRE (Operador): Carlos Molina	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Magaly Cortes	FIRMA: Carlos Molina	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

46489

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	33	33
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	91	91
G3 CUARTO, QUINTO	66	66
G4 SECUNDARIA	177	177
G5 MEDIA	41	41
Total	**408**	**408**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Vainilla	1.65	4.55	3.96	10.62	2.46	200 g	23.24	23.24	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.1 Tuberculos	Papa única	2.48	9.10	9.90	33.19	10.25	Kg	64.91	64.91	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	1.83	5.06	3.67	9.83	2.28	90 g	22.67	22.67	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Avena en Hojuelas	0.66	2.73	1.98	5.31	1.23	Lb	12.00	12.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	4.62	14.56	18.48	63.72	15.17	Lb	117.00	117.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	2.64	9.10	9.24	31.86	8.20	Lb	62.00	62.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	33.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	33.00	33.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 157.1 g	0.00	91.00	66.00	0.00	0.00	U	157.00	157.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	177.00	0.00	U	177.00	177.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	41.00	U	41.00	41.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	91.00	66.00	0.00	0.00	U	157.00	157.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	177.00	0.00	U	177.00	177.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 158.8 g	0.00	0.00	0.00	0.00	41.00	U	41.00	41.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 94.1 g	33.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	33.00	33.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mora	0.99	2.73	1.98	5.31	1.23	Kg	12.24	12.24	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Piña	1.98	5.46	3.96	10.62	2.46	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.02	0.05	0.03	0.09	0.02	Kg	0.21	0.21	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.17	0.48	0.35	1.12	0.26	Kg	2.38	2.38	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.25	0.68	0.50	2.21	0.51	Kg	4.15	4.15	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón	0.12	0.32	0.31	1.04	0.24	Kg	2.03	2.03	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.33	0.91	0.66	2.43	0.56	Kg	4.90	4.90	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	3.39	9.34	7.47	20.96	4.86	380 g	47.00	47.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.76	2.64	2.57	6.90	1.76	Kg	14.64	14.64	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	1.65	5.46	4.62	14.16	3.69	Kg	29.58	29.58	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	2.54	8.40	7.11	21.78	5.68	Kg	45.51	45.51	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	3.30	10.91	6.59	17.69	8.19	55,6 g	47.00	47.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2.18	6.55	5.15	15.93	4.18	500 cc	34.00	34.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina	0.79	2.91	2.64	9.91	2.95	125 g	20.00	20.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2.64	7.28	5.28	18.41	4.26	Lb	38.00	38.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Bocadillo en lonja	1.10	3.03	2.20	5.90	1.37	300 g	13.60	13.60	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.33	0.91	0.66	1.77	0.41	10 g	4.08	4.08	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Paprika	0.33	0.91	0.66	1.77	0.41	10 g	4.08	4.08	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.40	1.09	0.79	2.12	0.49	Lb	5.00	5.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomillo	0.50	1.37	0.99	2.66	0.62	10 g	6.12	6.12	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46489
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mayabi Cortes	NOMBRE (Operador): Carlos Molina.	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Mayabi Cortes	FIRMA: Carlos Molina.	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46496
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	33	33
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	91	91
G3 CUARTO, QUINTO	66	66
G4 SECUNDARIA	177	177
G5 MEDIA	41	41
Total	**408**	**408**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	2.48	9.10	11.55	39.83	9.23	Kg	72.18	72.18	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Yuca	0.41	1.14	1.65	5.53	1.28	Kg	10.01	10.01	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	3.67	10.11	11.00	39.33	9.11	90 g	73.22	73.22	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de Avena sabor Fresa	1.65	4.55	3.96	10.62	2.46	200 g	24.00	24.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de maíz blanco	1.32	5.46	6.60	23.01	5.33	Lb	42.00	42.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Harina de trigo TP	3.96	14.56	18.48	63.72	14.76	Lb	116.00	116.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pan Tajado	3.00	8.27	6.00	16.09	3.73	Paquete x 22	38.00	38.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	33.00	91.00	66.00	0.00	0.00	U	190.00	190.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	177.00	41.00	U	218.00	218.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Mandarina x 114.3 g	33.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	33.00	33.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Mandarina x 157.1 g	0.00	91.00	66.00	0.00	0.00	U	157.00	157.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Mandarina x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	177.00	0.00	U	177.00	177.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Mandarina x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	41.00	U	41.00	41.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.99	2.73	1.98	5.31	1.23	Kg	12.24	12.24	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Mango	1.98	5.46	3.96	10.62	2.46	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pulpa de Mora	1.98	5.46	3.96	10.62	2.46	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.19	0.54	0.39	2.08	0.48	Kg	3.68	3.68	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Ajo	0.07	0.19	0.14	0.37	0.09	Kg	0.86	0.86	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Cebolla cabezona	0.49	1.34	1.11	2.98	0.73	Kg	6.65	6.65	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Perejil	0.11	0.30	0.29	0.79	0.18	Kg	1.68	1.68	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pimentón rojo	0.12	0.32	0.23	0.83	0.19	Kg	1.70	1.70	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Tomate	0.37	1.02	0.83	2.21	0.51	Kg	4.95	4.95	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	4.52	12.45	9.73	29.34	6.91	380 g	63.00	63.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Queso	0.76	2.55	2.51	7.97	1.93	Kg	15.71	15.71	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	1.65	5.46	4.62	14.16	3.69	Kg	29.58	29.58	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pechuga de Pollo	2.54	8.40	7.11	21.78	5.68	Kg	45.51	45.51	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	33.66	96.46	71.28	279.44	64.73	55.6 g	546.00	546.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	2.90	8.74	6.86	21.24	5.58	500 cc	46.00	46.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Margarina	0.79	2.91	2.64	9.91	2.95	125 g	20.00	20.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.30	9.10	6.60	23.01	5.33	Lb	48.00	48.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Chocolate	1.98	5.46	3.96	12.74	2.95	250 g	28.00	28.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.83	2.28	1.65	4.43	1.03	8 g	10.20	10.20	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Orégano	0.66	1.82	1.32	3.54	0.82	10 g	8.16	8.16	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Pimienta	0.33	0.91	0.66	1.77	0.41	10 g	4.08	4.08	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0
		Sal	0.66	1.82	1.32	3.54	0.82	Lb	9.00	9.00	✓	-	✓	—	✓	—		✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46491
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Juliana Bermeo	NOMBRE (Operador): Carlos Molina.	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Ludwing Coronel Quintero
FIRMA: Juliana Bermeo	FIRMA: Carlos Molina.	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46492
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	33	33
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	91	91
G3 CUARTO, QUINTO	66	66
G4 SECUNDARIA	177	177
G5 MEDIA	41	41
Total	**408**	**408**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU17
OCTUBRE 28	MENU16
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Mora	1.65	4.55	3.30	8.85	2.05	200 g	20.40	20.40	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	3.30	10.24	8.25	24.34	6.15	Kg	52.28	5228	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	1.2 Cereales	Harina de maiz blanco	2.64	7.28	9.24	31.86	7.38	Lb	59.00	59.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Harina de trigo TP	6.14	18.75	20.20	69.03	17.22	Lb	132.00	132.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pan Blanco x 40 g	33.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	33.00	33.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pan Blanco x 50 g	0.00	91.00	66.00	0.00	0.00	U	157.00	157.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pan Blanco x 80 g	0.00	0.00	0.00	177.00	41.00	U	218.00	218.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	33.00	91.00	66.00	0.00	0.00	U	190.00	190.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	177.00	41.00	U	218.00	218.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Limón	0.07	0.18	0.26	0.71	0.16	Kg	1.38	1.38	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	91.00	66.00	0.00	0.00	U	157.00	157.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	177.00	0.00	U	177.00	177.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 158.8 g	0.00	0.00	0.00	0.00	41.00	U	41.00	41.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Manzana x 94.1 g	33.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	33.00	33.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Piña	0.30	0.83	0.60	1.61	1.12	Kg	4.45	4.45	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Fresa	1.98	5.46	3.96	10.62	2.46	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Mango	1.98	5.46	3.96	10.62	2.46	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pulpa de Naranja	1.98	5.46	3.96	10.62	2.46	Kg	24.48	24.48	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.03	0.02	0.07	0.19	0.04	Kg	0.35	0.35	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Apio	0.20	0.55	0.40	1.42	0.33	Kg	2.88	2.88	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0.52	1.44	1.04	3.73	0.91	Kg	7.63	7.63	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Cebolla junca	0.41	1.14	0.83	2.21	0.51	Kg	5.10	5.10	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Lechuga Crespa	0.48	1.32	1.20	3.22	0.75	Kg	6.97	6.97	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Perejil	0.11	0.30	0.22	0.79	0.18	Kg	1.60	1.60	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pimentón	0.31	0.86	0.78	2.08	0.48	Kg	4.51	4.51	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Tomate	0.83	2.28	1.65	5.09	1.23	Kg	11.07	11.07	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	5.04	13.89	10.77	33.54	7.77	380 g	71.00	71.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso	0.33	1.18	0.99	3.19	0.82	Kg	6.51	6.51	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Queso tajado	0.40	1.09	0.79	2.48	0.57	Kg	5.33	5.33	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	3.14	9.56	7.59	24.78	6.15	Kg	51.21	51.21	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	3.81	12.60	10.15	32.68	8.20	Kg	67.44	67.44	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	7.37	31.24	29.25	78.45	23.09	55,6 g	170.00	170.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	3.37	10.01	7.79	24.43	6.31	500 cc	52.00	52.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Margarina con sal	1.45	4.00	3.43	15.58	3.94	125 g	29.00	29.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3.43	9.46	6.86	22.66	5.25	Lb	48.00	48.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Bocadillo en lonja	1.10	3.03	2.20	5.90	1.37	300 g	13.60	13.60	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Chocolate	1.98	5.46	3.96	12.74	2.95	250 g	28.00	28.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Panela	0.46	1.27	0.92	2.48	0.57	Lb	6.00	6.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.83	2.28	1.65	4.43	1.03	8 g	10.20	10.20	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Laurel	0.33	0.91	0.66	1.77	0.41	10 g	4.08	4.08	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Orégano molido	1.65	4.55	3.30	8.85	2.05	10 g	20.40	20.40	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Sal	0.66	1.82	1.32	3.72	0.86	Lb	9.00	9.00	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46493
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Tomillo	0.33	0.91	0.66	1.77	0.41	10 g	4.08	4.08	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0
		Vinagre	0.07	0.18	0.17	0.44	0.10	1000 ml	0.96	0.96	✓	-	✓	—	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Juliana Quiñonez	NOMBRE (Operador): Carlos Molina.	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Edwin Coronel Quintero
FIRMA: Juliana Quiñonez	FIRMA: Carlos Molina	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 464194
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	17	17
G3 CUARTO, QUINTO	10	10
G4 SECUNDARIA	29	29
G5 MEDIA	14	14
Total	**71**	**71**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano maduro	0.05	0.85	0.67	2.42	1.17	Kg	5.15	5.15	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
	1.2 Cereales	Harina de maiz blanco	0.08	1.36	1.40	5.22	2.52	Lb	11.00	11	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
		Harina de trigo TP	0.02	0.34	0.60	2.32	1.12	Lb	5.00	5	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
		Pan Tajado	0.09	1.55	0.91	2.64	1.27	Paquete x 22	7.00	7.00	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pulpa de Fresa	0.06	1.02	0.60	1.74	0.84	Kg	4.26	4.26	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
		Pulpa Tropical	0.06	1.02	0.60	1.74	0.84	Kg	4.26	4.26	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.04	0.02	0.06	0.03	Kg	0.15	0.15	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
		Cebolla cabezona	0.01	0.11	0.07	0.24	0.12	Kg	0.55	0.55	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
		Cebolla junca	0.01	0.13	0.08	0.22	0.11	Kg	0.53	0.53	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
		Perejil	0.01	0.09	0.06	0.16	0.08	Kg	0.39	0.39	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
		Tomate	0.01	0.17	0.11	0.36	0.18	Kg	0.83	0.83	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.07	1.25	0.84	2.44	1.18	380 g	6.00	6	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
		Queso	0.01	0.27	0.20	0.67	0.35	Kg	1.50	1.50	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.05	1.02	0.70	2.32	1.26	Kg	5.35	5.35	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.08	1.57	1.08	3.57	1.94	Kg	8.23	8.23	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1.08	18.36	11.00	46.36	22.66	55.6 g	100.00	100	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.04	0.82	0.52	1.74	0.95	500 cc	5.00	5	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
		Margarina con sal	0.02	0.54	0.40	1.62	1.01	125 g	4.00	4	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.06	1.02	0.60	2.26	1.09	Lb	6.00	6	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
		Chocolate	0.06	1.02	0.60	2.09	1.01	250 g	5.00	5	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.01	0.20	0.12	0.35	0.17	Lb	1.00	1	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Olga Lucia	**NOMBRE (Operador):** Gerson Zapata	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luis Fernando Pulido B
FIRMA: Olga Lucia	**FIRMA:** Gerson Zapata	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 4649T
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	17	17
G3 CUARTO, QUINTO	10	10
G4 SECUNDARIA	29	29
G5 MEDIA	14	14
Total	**71**	**71**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Vainilla	0,05	0,85	0,60	1,74	0,84	200 g	4,08	408	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
	1.1 Tuberculos	Papa única	0,08	1,70	1,50	5,44	3,50	Kg	12,21	12.21	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	0,06	0,94	0,56	1,61	0,78	90 g	3,94	3.94	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Avena en Hojuelas	0,02	0,51	0,30	0,87	0,42	Lb	3,00	3.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Harina de maiz blanco	0,14	2,72	2,80	10,44	5,18	Lb	22,00	22.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0,08	1,70	1,40	5,22	2,80	Lb	12,00	12.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	1,00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Banano x 157.1 g	0,00	17,00	10,00	0,00	0,00	U	27,00	27.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Banano x 185.7 g	0,00	0,00	0,00	29,00	0,00	U	29,00	29.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Banano x 192.9 g	0,00	0,00	0,00	0,00	14,00	U	14,00	14.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Manzana x 129.4 g	0,00	17,00	10,00	0,00	0,00	U	27,00	27.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Manzana x 152.9 g	0,00	0,00	0,00	29,00	0,00	U	29,00	29.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Manzana x 158.8 g	0,00	0,00	0,00	0,00	14,00	U	14,00	14.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Manzana x 94.1 g	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	1,00	1.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Pulpa de Mora	0,03	0,51	0,30	0,87	0,42	Kg	2,13	2.13	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Pulpa de Piña	0,06	1,02	0,60	1,74	0,84	Kg	4,26	4.26	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,00	0,03	0,02	0,05	0,02	Kg	0,11	0.11	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0,01	0,09	0,05	0,18	0,09	Kg	0,42	0.42	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Cebolla junca	0,02	0,26	0,15	0,58	0,28	Kg	1,28	1.28	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Pimentón	0,00	0,06	0,05	0,17	0,08	Kg	0,36	0.36	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Tomate	0,02	0,28	0,16	0,58	0,28	Kg	1,32	1.32	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,10	1,74	1,13	3,51	1,69	380 g	9,00	9.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Queso	0,02	0,49	0,39	1,13	0,60	Kg	2,64	2.64	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0,05	1,02	0,70	2,32	1,26	Kg	5,35	5.35	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Carne molida de res	0,05	1,02	0,70	2,32	1,26	Kg	5,35	5.35	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	0,08	1,57	1,08	3,57	1,94	Kg	8,23	8.23	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1,10	19,04	11,00	46,36	23,78	55,6 g	102,00	102.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,07	1,22	0,78	2,61	1,43	500 cc	7,00	7.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Margarina	0,02	0,54	0,40	1,62	1,01	125 g	4,00	4.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,08	1,36	0,80	3,02	1,46	Lb	7,00	7.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Bocadillo en lonja	0,03	0,57	0,33	0,97	0,47	300 g	2,37	2.37	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0,01	0,17	0,10	0,29	0,14	10 g	0,71	0.71	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Paprika	0,01	0,17	0,10	0,29	0,14	10 g	0,71	0.71	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Sal	0,02	0,27	0,16	0,46	0,22	Lb	2,00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0
		Tomillo	0,02	0,26	0,15	0,44	0,21	10 g	1,07	1.07	✓	–	✓	—	✓	—	✓	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Olga Lucia Galeron	**NOMBRE (Operador):** Gerson Zuñiga	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luis Fernando Peñida G.
FIRMA: Olga Lucia C	**FIRMA:** Gerson Zuñiga	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

46496

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	17	17
G3 CUARTO, QUINTO	10	10
G4 SECUNDARIA	29	29
G5 MEDIA	14	14
Total	**71**	**71**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA	ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0,08	1,70	1,75	6,53	3,15	Kg	13,20	13.20	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Yuca	0,00	0,00	0,00	0,91	0,44	Kg	1,34	1.34	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0,06	0,94	1,11	6,44	3,11	90 g	11,67	11.67	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Harina de Avena sabor Fresa	0,05	0,85	0,60	1,74	0,84	200 g	5,00	5.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Harina de maíz blanco	0,00	0,00	0,00	3,77	1,82	Lb	6,00	6.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Harina de trigo TP	0,12	2,72	2,80	10,44	5,04	Lb	22,00	22.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Pan Tajado	0,09	1,55	0,91	2,64	1,27	Paquete x 22	7,00	7.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	1,00	17,00	10,00	0,00	0,00	U	28,00	28.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Banano x 192.9 g	0,00	0,00	0,00	29,00	14,00	U	43,00	43.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Mandarina x 185.7 g	0,00	0,00	0,00	29,00	0,00	U	29,00	29.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Mandarina x 192.9 g	0,00	0,00	0,00	0,00	14,00	U	14,00	14.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Pulpa de Guayaba	0,00	0,00	0,00	0,87	0,42	Kg	1,29	1.29	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Pulpa de Mango	0,06	1,02	0,60	1,74	0,84	Kg	4,26	4.26	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Pulpa de Mora	0,06	1,02	0,60	1,74	0,84	Kg	4,26	4.26	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0,01	0,10	0,06	0,34	0,16	Kg	0,67	0.67	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Ajo	0,00	0,04	0,02	0,07	0,03	Kg	0,16	0.16	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Cebolla cabezona	0,01	0,25	0,17	0,64	0,32	Kg	1,40	1.40	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Perejil	0,00	0,06	0,04	0,13	0,07	Kg	0,30	0.30	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Pimentón rojo	0,00	0,06	0,04	0,14	0,07	Kg	0,30	0.30	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Tomate	0,01	0,19	0,13	0,54	0,26	Kg	1,13	1.13	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,10	1,74	1,08	4,81	2,36	380 g	11,00	11.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Queso	0,02	0,43	0,48	2,32	1,29	Kg	4,54	4.54	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0,05	1,02	0,70	2,32	1,26	Kg	5,35	5.35	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Pechuga de Pollo	0,08	1,57	1,08	7,14	3,88	Kg	13,74	13.74	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1,02	18,02	10,80	45,78	22,10	55,6 g	98,00	98.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,07	1,22	0,78	3,48	1,90	500 cc	8,00	8.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Margarina	0,02	0,54	0,40	1,62	1,01	125 g	4,00	4.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,08	1,36	0,80	3,77	1,82	Lb	8,00	8.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Chocolate	0,06	1,02	0,60	2,09	1,01	250 g	5,00	5.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0,03	0,43	0,25	0,73	0,35	8 g	1,78	1.78	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Orégano	0,02	0,34	0,20	0,58	0,28	10 g	1,42	1.42	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Pimienta	0,01	0,17	0,10	0,29	0,14	10 g	0,71	0.71	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0
		Sal	0,02	0,27	0,16	0,58	0,28	Lb	2,00	2.00	✓	–	✓	—	✓	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Olga Lucia Calderon	**NOMBRE (Operador):** Gerson Zafra	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luis Fernando Peñuela B.
FIRMA: olga lucia Calderon	**FIRMA:** Gerson Zafra	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46497
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	17	17
G3 CUARTO, QUINTO	10	10
G4 SECUNDARIA	29	29
G5 MEDIA	14	14
Total	**71**	**71**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
OCTUBRE 28	MENU17
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Mora	0,05	1,02	0,50	1,74	0,84	200 g	4,15	4.15	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0,10	2,13	1,13	3,99	2,10	Kg	9,44	9.44	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
	1.2 Cereales	Harina de maiz blanco	0,08	2,38	0,80	5,22	2,52	Lb	11,00	11.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Harina de trigo TP	0,11	2,82	1,26	11,31	5,88	Lb	22,00	22.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Pan Blanco x 40 g	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	1,00	1.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Pan Blanco x 50 g	0,00	17,00	10,00	0,00	0,00	U	27,00	27.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Pan Blanco x 80 g	0,00	0,00	0,00	29,00	14,00	U	43,00	43.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 132.9 g	0,00	0,00	0,00	29,00	14,00	U	43,00	43.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Limón	0,00	0,03	0,04	0,12	0,06	Kg	0,25	0.25	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Manzana x 129.4 g	0,00	17,00	10,00	0,00	0,00	U	27,00	27.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Manzana x 152.9 g	0,00	0,00	0,00	29,00	0,00	U	29,00	29.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Manzana x 158.8 g	0,00	0,00	0,00	0,00	14,00	U	14,00	14.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Manzana x 94.1 g	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	1,00	1.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Naranja	0,00	0,00	0,00	0,10	0,05	Kg	0,14	0.14	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Piña	0,01	0,15	0,09	0,26	0,38	Kg	0,90	0.90	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Pulpa de Fresa	0,06	1,02	0,60	1,74	0,84	Kg	4,26	4.26	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Pulpa de Mango	0,00	0,00	0,00	1,74	0,84	Kg	2,58	2.58	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Pulpa de Naranja	0,06	1,02	0,60	1,74	0,84	Kg	4,26	4.26	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,00	0,02	0,00	0,03	0,02	Kg	0,07	0.07	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Apio	0,01	0,10	0,06	0,23	0,11	Kg	0,51	0.51	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Cebolla cabezona	0,02	0,27	0,16	0,76	0,40	Kg	1,60	1.60	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Cebolla junca	0,01	0,21	0,13	0,36	0,18	Kg	0,89	0.89	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Lechuga Crespa	0,01	0,25	0,18	0,53	0,25	Kg	1,23	1.23	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Perejil	0,00	0,06	0,03	0,13	0,06	Kg	0,28	0.28	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Pimentón	0,01	0,16	0,12	0,34	0,16	Kg	0,79	0.79	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Tomate	0,03	0,43	0,25	1,02	0,53	Kg	2,24	2.24	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,11	1,92	1,13	5,49	2,65	380 g	12,00	12.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Queso	0,01	0,26	0,13	0,52	0,28	Kg	1,20	1.20	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Queso tajado	0,01	0,20	0,12	0,41	0,20	Kg	0,94	0.94	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0,00	0,00	0,00	2,32	1,26	Kg	3,58	3.58	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Carne molida de res	0,10	1,96	1,05	4,06	2,10	Kg	9,26	9.26	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Pechuga de Pollo	0,12	2,62	1,38	5,35	2,80	Kg	12,27	12.27	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1,18	20,12	12,03	56,32	28,87	55,6 g	119,00	119.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,08	1,46	0,92	4,00	2,16	500 cc	9,00	9.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Margarina con sal	0,04	0,75	0,52	2,55	1,34	125 g	6,00	6.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,08	1,43	0,84	3,71	1,79	Lb	8,00	8.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Bocadillo en lonja	0,03	0,57	0,33	0,97	0,47	300 g	2,37	2.37	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Chocolate	0,06	1,02	0,60	2,09	1,01	250 g	5,00	5.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Panela	0,01	0,17	0,10	0,41	0,20	Lb	1,00	1.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0,03	0,43	0,25	0,73	0,35	8 g	1,78	1.78	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Laurel	0,01	0,17	0,10	0,58	0,28	10 g	1,14	1.14	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Orégano molido	0,05	0,85	0,50	1,45	0,70	10 g	3,55	3.55	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Sal	0,02	0,31	0,18	0,73	0,35	Lb	2,00	2.00	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Tomillo	0,01	0,17	0,10	0,29	0,14	10 g	0,71	0.71	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0
		Vinagre	0,00	0,03	0,03	0,07	0,04	1000 ml	0,17	0.17	/	-	/	—	/	—	0	—	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Olga Lucia Cifuentes C	**NOMBRE (Operador):** Gerson Zafra	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luis Fernando Fuentes B
FIRMA: Olga Lucia C	**FIRMA:** Gerson Zafra	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46498
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	17	17
G3 CUARTO, QUINTO	10	10
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**28**	**28**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Pan con queso x 40 gr	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pan con queso x 50 gr	0.00	17.00	0.00	0.00	0.00	U	17.00	17	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Pan con queso x 70 gr	0.00	0.00	10.00	0.00	0.00	U	10.00	10	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	1.00	17.00	10.00	0.00	0.00	U	28.00	28	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	1.2 Cereales	Bocadillo de guayaba relleno de manjar rollitos x 15 g	1.00	17.00	10.00	0.00	0.00	U	28.00	28	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Olga Lucia	**NOMBRE (Operador):** Gerson Zuñiga	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luis Fernando
FIRMA: Olga Lucia	**FIRMA:** Gerson Zuñiga	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46499
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	17	17
G3 CUARTO, QUINTO	10	10
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**28**	**28**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Muffin choco banano x 40 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Muffin choco banano x 50 g	0.00	17.00	0.00	0.00	0.00	U	17.00	17	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Muffin choco banano x 70 g	0.00	0.00	10.00	0.00	0.00	U	10.00	10	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	1.00	17.00	10.00	0.00	0.00	U	28.00	28	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Chocolatina x 20 g	1.00	17.00	10.00	0.00	0.00	U	28.00	28	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Olga Lucero	**NOMBRE (Operador):** Carlos Zafra	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Luis Fernando Rubiano S.
FIRMA: Carlos Orozco	**FIRMA:** Carlos Zafra	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46500
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	4	4
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	14	14
G3 CUARTO, QUINTO	7	7
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**25**	**25**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano maduro	0.20	0.70	0.47	0.00	0.00	Kg	1.37	1.37	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
	1.2 Cereales	Harina de maiz blanco	0.32	1.12	0.98	0.00	0.00	Lb	3.00	3	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Harina de trigo TP	0.08	0.28	0.42	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Pan Tajado	0.36	1.27	0.64	0.00	0.00	Paquete x 22	3.00	3	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pulpa de Fresa	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Pulpa Tropical	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	Kg	1.50	1.50	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.01	0.03	0.01	0.00	0.00	Kg	0.05	0.05	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Cebolla cabezona	0.03	0.09	0.05	0.00	0.00	Kg	0.17	0.17	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Cebolla junca	0.03	0.11	0.05	0.00	0.00	Kg	0.19	0.19	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Perejil	0.02	0.08	0.04	0.00	0.00	Kg	0.14	0.14	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Tomate	0.04	0.14	0.08	0.00	0.00	Kg	0.26	0.26	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.29	1.03	0.59	0.00	0.00	380 g	2.00	2	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Queso	0.05	0.22	0.14	0.00	0.00	Kg	0.41	0.41	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.20	0.84	0.49	0.00	0.00	Kg	1.53	1.53	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Pechuga de Pollo	0.31	1.29	0.75	0.00	0.00	Kg	2.35	2.25	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	4.32	15.12	7.70	0.00	0.00	55.6 g	28.00	28	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.18	0.67	0.36	0.00	0.00	500 cc	2.00	2	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Margarina con sal	0.10	0.45	0.28	0.00	0.00	125 g	1.00	1	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	Lb	2.00	2	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
		Chocolate	0.24	0.84	0.42	0.00	0.00	250 g	2.00	2	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.05	0.17	0.08	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Andrea Manosalva	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Mary Luz Segura
FIRMA: Andrea Manosalva	**FIRMA:** Camilo P.	**CARGO:** Docente **FIRMA:**

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46501
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	4	4
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	15	15
G3 CUARTO, QUINTO	7	7
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**26**	**26**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Vainilla	0,20	0,75	0,42	0,00	0,00	200 g	1,37	1.37	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
	1.1 Tuberculos	Papa única	0,30	1,50	1,05	0,00	0,00	Kg	2,85	2.85	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	0,22	0,83	0,39	0,00	0,00	90 g	1,44	1.44	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Avena en Hojuelas	0,08	0,45	0,21	0,00	0,00	Lb	1,00	1	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	-	0
		Harina de maiz blanco	0,56	2,40	1,96	0,00	0,00	Lb	5,00	5	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	-	0
		Harina de trigo TP	0,32	1,50	0,98	0,00	0,00	Lb	3,00	3	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	-	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	4,00	4	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	-	0
		Banano x 157.1 g	0,00	15,00	7,00	0,00	0,00	U	22,00	22	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	-	0
		Manzana x 129.4 g	0,00	15,00	7,00	0,00	0,00	U	22,00	22	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Manzana x 94.1 g	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	4,00	4	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Pulpa de Mora	0,12	0,45	0,21	0,00	0,00	Kg	0,78	0.78	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Pulpa de Piña	0,24	0,90	0,42	0,00	0,00	Kg	1,56	1.56	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,01	0,02	0,01	0,00	0,00	Kg	0,04	0.04	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Cebolla cabezona	0,02	0,08	0,04	0,00	0,00	Kg	0,14	0.14	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Cebolla junca	0,06	0,23	0,11	0,00	0,00	Kg	0,39	0.39	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Pimentón	0,01	0,05	0,03	0,00	0,00	Kg	0,10	0.10	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Tomate	0,07	0,24	0,11	0,00	0,00	Kg	0,42	0.42	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,41	1,54	0,79	0,00	0,00	380 g	3,00	3	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Queso	0,09	0,44	0,27	0,00	0,00	Kg	0,80	0.80	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0,20	0,90	0,49	0,00	0,00	Kg	1,59	1.59	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Carne molida de res	0,20	0,90	0,49	0,00	0,00	Kg	1,59	1.59	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Pechuga de Pollo	0,31	1,38	0,75	0,00	0,00	Kg	2,45	2.45	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	4,40	16,80	7,70	0,00	0,00	55,6 g	29,00	29	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,26	1,08	0,55	0,00	0,00	500 cc	2,00	2	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Margarina	0,10	0,48	0,28	0,00	0,00	125 g	1,00	1	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,32	1,20	0,56	0,00	0,00	Lb	3,00	3	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Bocadillo en lonja	0,13	0,50	0,23	0,00	0,00	300 g	0,87	0.87	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0,04	0,15	0,07	0,00	0,00	10 g	0,26	0.26	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Paprika	0,04	0,15	0,07	0,00	0,00	10 g	0,26	0.26	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Sal	0,06	0,24	0,11	0,00	0,00	Lb	1,00	1	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0
		Tomillo	0,06	0,23	0,11	0,00	0,00	10 g	0,39	0.39	✓	-	✓	-	✓	-	0	-	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): ANDREA MANOSALVA	**NOMBRE (Operador):** Carlos Soto	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Mary Luz Sierra
FIRMA: Andrea Manosalva	**FIRMA:** Carlos Soto	**CARGO:** Rectora
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46502
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	4	4
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	15	15
G3 CUARTO, QUINTO	7	7
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**26**	**26**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0.30	1.50	1.23	0.00	0.00	Kg	3.03	3.03	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.22	0.83	0.78	0.00	0.00	90 g	1.83	1.83	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Harina de Avena sabor Fresa	0.20	0.75	0.42	0.00	0.00	200 g	2.00	2	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Harina de trigo TP	0.48	2.40	1.96	0.00	0.00	Lb	5.00	5	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pan Tajado	0.36	1.36	0.64	0.00	0.00	Paquete x 22	3.00	3	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	4.00	15.00	7.00	0.00	0.00	U	26.00	26	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pulpa de Mango	0.24	0.90	0.42	0.00	0.00	Kg	1.56	1.56	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pulpa de Mora	0.24	0.90	0.42	0.00	0.00	Kg	1.56	1.56	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.02	0.09	0.04	0.00	0.00	Kg	0.15	0.15	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Ajo	0.01	0.03	0.01	0.00	0.00	Kg	0.05	0.05	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Cebolla cabezona	0.06	0.22	0.12	0.00	0.00	Kg	0.40	0.40	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Perejil	0.01	0.05	0.03	0.00	0.00	Kg	0.09	0.09	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pimentón rojo	0.01	0.05	0.02	0.00	0.00	Kg	0.09	0.09	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Tomate	0.05	0.17	0.09	0.00	0.00	Kg	0.30	0.30	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.41	1.54	0.76	0.00	0.00	380 g	3.00	3.00	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Queso	0.09	0.38	0.34	0.00	0.00	Kg	0.80	0.80	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.20	0.90	0.49	0.00	0.00	Kg	1.59	1.59	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.31	1.38	0.75	0.00	0.00	Kg	2.45	2.45	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	4.08	15.90	7.56	0.00	0.00	55,6 g	28.00	28	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.26	1.08	0.55	0.00	0.00	500 cc	2.00	2	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Margarina	0.10	0.48	0.28	0.00	0.00	125 g	1.00	1	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.32	1.20	0.56	0.00	0.00	Lb	3.00	3	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Chocolate	0.24	0.90	0.42	0.00	0.00	250 g	2.00	2	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.10	0.38	0.18	0.00	0.00	8 g	0.65	0.65	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Orégano	0.08	0.30	0.14	0.00	0.00	10 g	0.52	0.52	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Pimienta	0.04	0.15	0.07	0.00	0.00	10 g	0.26	0.26	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0
		Sal	0.06	0.24	0.11	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Actividad Pedagogica informado por I.E.

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Andrea Manosalva	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Mery Luz Sierra
FIRMA: Andrea Manosalva	**FIRMA:** Camilo P.	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46503
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	4	4
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	15	15
G3 CUARTO, QUINTO	7	7
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**26**	**26**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU17
OCTUBRE 28	MENU16
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Mora	0,20	0,90	0,35	0,00	0,00	200 g	1,45	1.47	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0,40	1,88	0,79	0,00	0,00	Kg	3,06	3.06	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
	1.2 Cereales	Harina de maiz blanco	0,32	2,10	0,56	0,00	0,00	Lb	3,00	3	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Harina de trigo TP	0,74	4,59	1,44	0,00	0,00	Lb	7,00	7	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Pan Blanco x 40 g	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	4,00	4	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Pan Blanco x 50 g	0,00	15,00	7,00	0,00	0,00	U	22,00	22	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	4,00	15,00	7,00	0,00	0,00	U	26,00	26	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Limón	0,01	0,03	0,03	0,00	0,00	Kg	0,07	0.7	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Manzana x 129.4 g	0,00	15,00	7,00	0,00	0,00	U	22,00	22	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Manzana x 94.1 g	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	4,00	4	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Naranja	0,01	0,05	0,02	0,00	0,00	Kg	0,09	0.9	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Piña	0,04	0,14	0,06	0,00	0,00	Kg	0,24	0.24	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Pulpa de Fresa	0,24	0,90	0,42	0,00	0,00	Kg	1,56	1.56	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Pulpa de Mango	0,24	0,90	0,42	0,00	0,00	Kg	1,56	1.56	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Pulpa de Naranja	0,24	0,90	0,42	0,00	0,00	Kg	1,56	1.56	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	Kg	0,02	0.02	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Apio	0,02	0,09	0,04	0,00	0,00	Kg	0,16	1.16	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Cebolla cabezona	0,08	0,32	0,15	0,00	0,00	Kg	0,55	0.55	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Cebolla junca	0,05	0,19	0,09	0,00	0,00	Kg	0,33	0.33	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Lechuga Crespa	0,06	0,22	0,13	0,00	0,00	Kg	0,40	0.40	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Perejil	0,01	0,05	0,02	0,00	0,00	Kg	0,09	0.09	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Pimentón	0,04	0,14	0,08	0,00	0,00	Kg	0,26	0.26	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Tomate	0,13	0,47	0,22	0,00	0,00	Kg	0,81	0.81	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,61	2,45	1,07	0,00	0,00	380 g	5,00	5	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Queso	0,04	0,23	0,09	0,00	0,00	Kg	0,36	036	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Queso tajado	0,05	0,18	0,08	0,00	0,00	Kg	0,31	0.31	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0,20	1,05	0,42	0,00	0,00	Kg	1,67	1.67	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Carne molida de res	0,38	1,73	0,74	0,00	0,00	Kg	2,84	2.87	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Pechuga de Pollo	0,46	2,31	0,97	0,00	0,00	Kg	3,74	3.74	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	4,89	21,65	9,40	0,00	0,00	55,6 g	36,00	36	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,41	1,65	0,83	0,00	0,00	500 cc	3,00	3	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Margarina con sal	0,18	0,66	0,36	0,00	0,00	125 g	2,00	2	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,42	1,56	0,73	0,00	0,00	Lb	3,00	3	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Bocadillo en lonja	0,13	0,50	0,23	0,00	0,00	300 g	0,87	0,87	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Chocolate	0,24	0,90	0,42	0,00	0,00	250 g	2,00	2	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Panela	0,06	0,21	0,10	0,00	0,00	Lb	1,00	1.	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0,10	0,38	0,18	0,00	0,00	8 g	0,65	0.67	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Laurel	0,08	0,30	0,14	0,00	0,00	10 g	0,52	0.52	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0
		Orégano molido	0,20	0,75	0,35	0,00	0,00	10 g	1,30	1.30	V	-	V	-	-	V	0	-	V	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46504
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0,10	0,36	0,17	0,00	0,00	Lb	1,00	1	✓	-	✓	-	✓		0	-	✓	0
		Tomillo	0,04	0,15	0,07	0,00	0,00	10 g	0,26	026	✓	-	✓	-	✓		0	-	✓	0
		Vinagre	0,01	0,03	0,02	0,00	0,00	1000 ml	0,06	006	✓	-	✓	-	✓		0	-	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Andrea Manosalva	NOMBRE (Operador): Gerson Zafra	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Mary Luz Sepúlveda
FIRMA: Andrea Manosalva	FIRMA: Gerson Zafra.	CARGO: Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46505
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RUR ALTO DE MANTILLA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	9	9
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	27	27
G3 CUARTO, QUINTO	16	16
G4 SECUNDARIA	28	28
G5 MEDIA	17	17
Total	**97**	**97**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano maduro	0.45	1.35	1.07	2.33	1.42	Kg	6.62	6.62	✓	—	✓	—	✓	—			✓	0
	1.2 Cereales	Harina de maiz blanco	0.72	2.16	2.24	5.04	3.06	Lb	14.00	14	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Harina de trigo TP	0.18	0.54	0.96	2.24	1.36	Lb	6.00	6	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Pan Tajado	0.82	2.45	1.45	2.55	1.55	Paquete x 22	9.00	9	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pulpa de Fresa	0.54	1.62	0.96	1.68	1.02	Kg	5.82	5.82	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Pulpa Tropical	0.54	1.62	0.96	1.68	1.02	Kg	5.82	5.82	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.02	0.06	0.03	0.06	0.04	Kg	0.20	0.20	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.06	0.17	0.12	0.24	0.14	Kg	0.72	0.72	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Cebolla junca	0.07	0.20	0.12	0.21	0.13	Kg	0.73	0.73	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Perejil	0.05	0.15	0.09	0.16	0.09	Kg	0.54	0.54	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Tomate	0.09	0.27	0.18	0.35	0.21	Kg	1.10	1.10	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.66	1.99	1.35	2.36	1.43	380 g	8.00	8	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Queso	0.11	0.43	0.32	0.64	0.43	Kg	1.93	1.93	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.45	1.62	1.12	2.24	1.53	Kg	6.96	6.96	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Pechuga de Pollo	0.69	2.49	1.72	3.45	2.35	Kg	10.71	10.71	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	9.72	29.16	17.60	44.76	27.52	55,6 g	129.00	129	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.40	1.30	0.83	1.68	1.16	500 cc	6.00	6	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Margarina con sal	0.22	0.86	0.64	1.57	1.22	125 g	5.00	5	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.54	1.62	0.96	2.18	1.33	Lb	7.00	7	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Chocolate	0.54	1.62	0.96	2.02	1.22	250 g	7.00	7	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.11	0.32	0.19	0.34	0.20	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Angi Katerine Uribe	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Mary Sunila Anaya Ramirez
FIRMA: Angi Katerine Uribe	**FIRMA:** Camilo P.	**CARGO:** docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46506
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldía Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RUR ALTO DE MANTILLA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	9	9
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	27	27
G3 CUARTO, QUINTO	16	16
G4 SECUNDARIA	28	28
G5 MEDIA	17	17
Total	**97**	**97**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Vainilla	0,45	1,35	0,96	1,68	1,02	200 g	5,46	5,46	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
	1.1 Tuberculos	Papa única	0,68	2,70	2,40	5,25	4,25	Kg	15,28	15,28	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0,50	1,50	0,89	1,56	0,94	90 g	5,39	5,39	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Avena en Hojuelas	0,18	0,81	0,48	0,84	0,51	Lb	3,00	3	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Harina de maíz blanco	1,26	4,32	4,48	10,08	6,29	Lb	27,00	27	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Harina de trigo TP	0,72	2,70	2,24	5,04	3,40	Lb	15,00	15	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	9,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	9,00	9	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Banano x 157.1 g	0,00	27,00	16,00	0,00	0,00	U	43,00	43	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Banano x 185.7 g	0,00	0,00	0,00	28,00	0,00	U	28,00	28	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Banano x 192.9 g	0,00	0,00	0,00	0,00	17,00	U	17,00	17	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Manzana x 129.4 g	0,00	27,00	16,00	0,00	0,00	U	43,00	43	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Manzana x 152.9 g	0,00	0,00	0,00	28,00	0,00	U	28,00	28	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Manzana x 158.8 g	0,00	0,00	0,00	0,00	17,00	U	17,00	17	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Manzana x 94.1 g	9,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	9,00	9	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Pulpa de Mora	0,27	0,81	0,48	0,84	0,51	Kg	2,91	2,91	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Pulpa de Piña	0,54	1,62	0,96	1,68	1,02	Kg	5,82	5,82	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,01	0,04	0,03	0,04	0,03	Kg	0,15	0,15	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Cebolla cabezona	0,05	0,14	0,08	0,18	0,11	Kg	0,56	0,56	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Cebolla junca	0,14	0,41	0,24	0,56	0,34	Kg	1,68	1,68	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Pimentón	0,03	0,10	0,08	0,16	0,10	Kg	0,47	0,47	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Tomate	0,15	0,44	0,26	0,56	0,34	Kg	1,75	1,75	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,92	2,77	1,81	3,39	2,06	380 g	11,00	11	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Queso	0,21	0,78	0,62	1,09	0,73	Kg	3,44	3,44	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0,45	1,62	1,12	2,24	1,53	Kg	6,96	6,96	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Carne molida de res	0,45	1,62	1,12	2,24	1,53	Kg	6,96	6,96	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Pechuga de Pollo	0,69	2,49	1,72	3,45	2,35	Kg	10,71	10,71	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	9,90	30,24	17,60	44,76	28,88	55,6 g	132,00	132	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,59	1,94	1,25	2,52	1,73	500 cc	9,00	9	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Margarina	0,22	0,86	0,64	1,57	1,22	125 g	5,00	5	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,72	2,16	1,28	2,91	1,77	Lb	9,00	9	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Bocadillo en lonja	0,30	0,90	0,53	0,93	0,57	300 g	3,23	3,23	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0,09	0,27	0,16	0,28	0,17	10 g	0,97	0,97	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Paprika	0,09	0,27	0,16	0,28	0,17	10 g	0,97	0,97	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Sal	0,14	0,43	0,26	0,45	0,27	Lb	2,00	2	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Tomillo	0,14	0,41	0,24	0,42	0,26	10 g	1,46	1,46	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Angi Katerine Uribe	NOMBRE (Operador): Carlos Tellez	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Mary Emilia Arenas R
FIRMA: Angi Katerine Uribe	FIRMA: Carlos Tellez	CARGO: docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46507
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	Nit:	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	MPIO O VEREDA:	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	SEDE EDUCATIVA	INST RUR ALTO DE MANTILLA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	9	9
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	27	27
G3 CUARTO, QUINTO	16	16
G4 SECUNDARIA	28	28
G5 MEDIA	17	17
Total	**97**	**97**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0,68	2,70	2,80	6,30	3,83	Kg	16,30	16,30	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Yuca	0,00	0,00	0,00	0,88	0,53	Kg	1,41	1,41	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	0,50	1,50	1,78	6,22	3,78	90 g	13,78	13,78	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Harina de Avena sabor Fresa	0,45	1,35	0,96	1,68	1,02	200 g	6,00	6	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Harina de maiz blanco	0,00	0,00	0,00	3,64	2,21	Lb	6,00	6	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Harina de trigo TP	1,08	4,32	4,48	10,08	6,12	Lb	27,00	27	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Pan Tajado	0,82	2,45	1,45	2,55	1,55	Paquete x 22	9,00	9	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	9,00	27,00	16,00	0,00	0,00	U	52,00	52	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Banano x 192.9 g	0,00	0,00	0,00	28,00	17,00	U	45,00	45	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Mandarina x 185.7 g	0,00	0,00	0,00	28,00	0,00	U	28,00	28	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Mandarina x 192.9 g	0,00	0,00	0,00	0,00	17,00	U	17,00	17	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Pulpa de Guayaba	0,00	0,00	0,00	0,84	0,51	Kg	1,35	1,35	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Pulpa de Mango	0,54	1,62	0,96	1,68	1,02	Kg	5,82	5,82	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Pulpa de Mora	0,54	1,62	0,96	1,68	1,02	Kg	5,82	5,82	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0,05	0,16	0,09	0,33	0,20	Kg	0,84	0,84	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Ajo	0,02	0,06	0,03	0,06	0,04	Kg	0,21	0,21	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Cebolla cabezona	0,13	0,40	0,27	0,62	0,39	Kg	1,81	1,81	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Perejil	0,03	0,09	0,07	0,13	0,08	Kg	0,40	0,40	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Pimentón rojo	0,03	0,10	0,06	0,13	0,08	Kg	0,40	0,40	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Tomate	0,10	0,30	0,20	0,53	0,32	Kg	1,45	1,45	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,92	2,77	1,73	4,64	2,86	380 g	13,00	13	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Queso	0,21	0,68	0,77	2,24	1,56	Kg	5,45	5,45	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0,45	1,62	1,12	2,24	1,53	Kg	6,96	6,96	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Pechuga de Pollo	0,69	2,49	1,72	6,89	4,71	Kg	16,51	16,51	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	9,18	28,62	17,28	44,20	26,84	55,6 g	127,00	127	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,59	1,94	1,25	3,36	2,31	500 cc	10,00	10	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Margarina	0,22	0,86	0,64	1,57	1,22	125 g	5,00	5	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,72	2,16	1,28	3,64	2,21	Lb	11,00	11	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Chocolate	0,54	1,62	0,96	2,02	1,22	250 g	7,00	7	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0,23	0,68	0,40	0,70	0,43	8 g	2,43	2,43	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Orégano	0,18	0,54	0,32	0,56	0,34	10 g	1,94	1,94	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Pimienta	0,09	0,27	0,16	0,28	0,17	10 g	0,97	0,97	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Sal	0,14	0,43	0,26	0,56	0,34	Lb	2,00	2	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Angi Katerine Uribe	NOMBRE (Operador): Gerson Zafra	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Mary Luz Anaya R.
FIRMA: Angi Katerine Uribe	FIRMA: Gerson Zafra	CARGO: Rector
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46500
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RUR ALTO DE MANTILLA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	9	9
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	26	26
G3 CUARTO, QUINTO	15	15
G4 SECUNDARIA	28	28
G5 MEDIA	17	17
Total	**95**	**95**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
OCTUBRE 28	MENU17
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Mora	0,45	1,56	0,75	1,68	1,02	200 g	5,46	5,46	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0,90	3,25	1,69	3,85	2,55	Kg	12,24	12,24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Harina de maiz blanco	0,72	3,64	1,20	5,04	3,06	Lb	14,00	14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de trigo TP	0,95	4,32	1,89	10,92	7,14	Lb	26,00	26	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pan Blanco x 40 g	9,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	9,00	9	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pan Blanco x 50 g	0,00	26,00	15,00	0,00	0,00	U	41,00	41	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pan Blanco x 80 g	0,00	0,00	0,00	28,00	17,00	U	45,00	45	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 192.9 g	0,00	0,00	0,00	28,00	17,00	U	45,00	45	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Limón	0,02	0,05	0,06	0,11	0,07	Kg	0,31	0,31	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 129.4 g	0,00	26,00	15,00	0,00	0,00	U	41,00	41	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 152.9 g	0,00	0,00	0,00	28,00	0,00	U	28,00	28	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 158.8 g	0,00	0,00	0,00	0,00	17,00	U	17,00	17	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 94.1 g	9,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	9,00	9	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Naranja	0,00	0,00	0,00	0,09	0,06	Kg	0,15	0,15	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Piña	0,08	0,24	0,14	0,25	0,46	Kg	1,17	1,15	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Fresa	0,54	1,56	0,90	1,68	1,02	Kg	5,70	5,70	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mango	0,00	0,00	0,00	1,68	1,02	Kg	2,70	2,70	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Naranja	0,54	1,56	0,90	1,68	1,02	Kg	5,70	5,70	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,01	0,03	0,00	0,03	0,02	Kg	0,09	0,09	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Apio	0,05	0,16	0,09	0,22	0,14	Kg	0,66	0,66	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0,14	0,41	0,24	0,74	0,48	Kg	2,01	2,01	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	0,11	0,33	0,19	0,35	0,21	Kg	1,19	1,19	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lechuga Crespa	0,13	0,38	0,27	0,51	0,31	Kg	1,60	1,60	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Perejil	0,03	0,09	0,05	0,12	0,08	Kg	0,37	0,37	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimentón	0,08	0,24	0,18	0,33	0,20	Kg	1,04	1,04	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	0,23	0,65	0,38	0,98	0,64	Kg	2,87	2,87	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	1,02	2,94	1,70	5,31	3,22	380 g	15,00	15	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0,09	0,39	0,20	0,50	0,34	Kg	1,52	1,52	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso tajado	0,11	0,31	0,18	0,39	0,24	Kg	1,23	1,23	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0,00	0,00	0,00	2,24	1,53	Kg	3,77	3,77	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Carne molida de res	0,86	2,99	1,58	3,92	2,55	Kg	11,89	11,89	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	1,04	4,00	2,08	5,17	3,40	Kg	15,68	15,68	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	10,65	30,77	18,05	54,38	35,05	55,6 g	149,00	149	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,72	2,24	1,38	3,86	2,62	500 cc	11,00	11	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina con sal	0,40	1,14	0,78	2,46	1,63	125 g	7,00	7	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,76	2,18	1,26	3,58	2,18	Lb	10,00	10	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Bocadillo en lonja	0,30	0,87	0,50	0,93	0,57	300 g	3,17	3,17	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Chocolate	0,54	1,56	0,90	2,02	1,22	250 g	7,00	7	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Panela	0,09	0,26	0,15	0,39	0,24	Lb	2,00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0,23	0,65	0,38	0,70	0,43	8 g	2,38	2,38	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Laurel	0,09	0,26	0,15	0,56	0,34	10 g	1,40	1,40	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Orégano molido	0,45	1,30	0,75	1,40	0,85	10 g	4,75	4,75	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sal	0,16	0,47	0,27	0,70	0,43	Lb	3,00	3	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomillo	0,09	0,26	0,15	0,28	0,17	10 g	0,95	0,95	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Vinagre	0,02	0,05	0,04	0,07	0,04	1000 ml	0,22	0,22	✓	—	✓	—	—	—	—	—	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Angi Katerine Uribe	**NOMBRE (Operador):** Carlos Zafra	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Mery Luisa Arenas G.
FIRMA: Angi Katerine Uribe	**FIRMA:** Carlos Zafra	**CARGO:** docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46509
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	Nit:	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	MPIO O VEREDA:	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	SEDE EDUCATIVA	INST RUR ALTO DE MANTILLA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	9	9
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	27	27
G3 CUARTO, QUINTO	16	16
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**52**	**52**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA			CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Pan con queso x 40 gr	9,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	9,00	9	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Pan con queso x 50 gr	0,00	27,00	0,00	0,00	0,00	U	27,00	27	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Pan con queso x 70 gr	0,00	0,00	16,00	0,00	0,00	U	16,00	16	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	9,00	27,00	16,00	0,00	0,00	U	52,00	52	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
6. azucares	1.2 Cereales	Bocadillo de guayaba relleno de manjar rollitos x 15 g	9,00	27,00	16,00	0,00	0,00	U	52,00	52	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Angi katerine uribe	NOMBRE (Operador): Carson Zafra	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Mnl Junta Anunal
FIRMA: Angi katerine uribe	FIRMA: Carson Zafra	CARGO: Rector(a) o Manipulador(a)
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 4610
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RUR ALTO DE MANTILLA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	9	9
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	26	26
G3 CUARTO, QUINTO	15	15
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**50**	**50**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANT. ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Muffin choco banano x 40 g	9,00	0,00	0,00	0,00	0,00	U	9,00	9	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Muffin choco banano x 50 g	0,00	26,00	0,00	0,00	0,00	U	26,00	26	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
		Muffin choco banano x 70 g	0,00	0,00	15,00	0,00	0,00	U	15,00	15	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	9,00	26,00	15,00	0,00	0,00	U	50,00	50	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0
6. azucares	6, Azucares	Chocolatina x 20 g	9,00	26,00	15,00	0,00	0,00	U	50,00	50	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Arq. Katerine Uribe	**NOMBRE (Operador):** Gerson Zeltva	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Mery Sinta Arenas R.
FIRMA: Arq. Katerine Uribe	**FIRMA:** Gerson Zeltva	**CARGO:** docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46711
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RUR LA JUDIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	12	12
G3 CUARTO, QUINTO	7	7
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**19**	**19**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.00	0.90	0.70	0.00	0.00	Kg	1.60	1.60	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Papa única	0.00	0.90	0.61	0.00	0.00	Kg	1.51	1.51	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Plátano maduro	0.00	1.00	0.58	0.00	0.00	Kg	1.58	1.58	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Plátano verde	0.00	0.20	0.18	0.00	0.00	Kg	0.38	0.38	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0.00	1.68	1.26	0.00	0.00	Lb	3.00	3	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de trigo TP	0.00	0.26	0.17	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta Fideos x 125 g	0.00	0.48	0.39	0.00	0.00	125 g	1.00	1	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta Macarrón x 250 g	0.00	1.68	1.26	0.00	0.00	250 g	3.00	3	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0.00	0.07	0.06	0.00	0.00	Kg	0.13	0.13	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mango	0.00	0.36	0.21	0.00	0.00	Kg	0.57	0.57	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana	0.00	0.21	0.12	0.00	0.00	Kg	0.34	0.34	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.72	0.42	0.00	0.00	Kg	1.14	1.14	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Limón	0.00	0.60	0.35	0.00	0.00	Kg	0.95	0.95	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.72	0.42	0.00	0.00	Kg	1.14	1.14	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.03	0.02	0.00	0.00	Kg	0.05	0.05	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Apio	0.00	0.02	0.01	0.00	0.00	Kg	0.04	0.04	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.00	0.25	0.16	0.00	0.00	Kg	0.41	0.41	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	0.00	0.12	0.07	0.00	0.00	Kg	0.19	0.19	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cilantro	0.00	0.03	0.02	0.00	0.00	Kg	0.04	0.04	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pepino Cohombro	0.00	0.88	0.56	0.00	0.00	Kg	1.44	1.44	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Perejil	0.00	0.01	0.02	0.00	0.00	Kg	0.04	0.04	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimentón rojo	0.00	0.25	0.16	0.00	0.00	Kg	0.42	0.42	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	0.00	1.77	1.16	0.00	0.00	Kg	2.93	2.93	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.00	0.06	0.04	0.00	0.00	380 g	1.00	1	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0.00	0.29	0.35	0.00	0.00	Kg	0.64	0.64	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	0.00	0.66	0.42	0.00	0.00	Kg	1.08	1.09	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	0.00	2.03	1.29	0.00	0.00	Kg	3.32	3.32	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0.00	0.71	0.42	0.00	0.00	55,6 g	2.00	2	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.3 Granos	Frijol radical	0.00	0.31	0.24	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.00	0.86	0.59	0.00	0.00	500 cc	2.00	2	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina con sal	0.00	0.19	0.11	0.00	0.00	125 g	1.00	1	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.00	0.58	0.34	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.00	0.12	0.07	0.00	0.00	10 g	0.19	0.19	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Nuez Moscada	0.00	0.04	0.02	0.00	0.00	30 g	0.06	0.06	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Paprika	0.00	0.36	0.21	0.00	0.00	10 g	0.57	0.57	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimienta	0.00	0.12	0.07	0.00	0.00	10 g	0.19	0.19	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sal	0.00	0.22	0.13	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomillo	0.00	0.12	0.07	0.00	0.00	10 g	0.19	0.19	✓	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46512
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yolanda Rincón	**NOMBRE (Operador):** Luis carlos Pabón	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:**
FIRMA: Yolanda Rincon	**FIRMA:** Luis carlos pabón	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 4653
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RUR LA JUDIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	19	19
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**19**	**19**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0,00	0,00	3,44	0,00	0,00	Kg	3,44	3,44	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Plátano verde	0,00	0,00	2,22	0,00	0,00	Kg	2,22	2,22	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Yuca	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	Kg	0,48	0,48	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0,00	0,00	5,13	0,00	0,00	Lb	6,00	6	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de maiz blanco	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Lb	2,00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0,00	0,00	3,42	0,00	0,00	250 g	4,00	4	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0,00	0,00	0,06	0,00	0,00	Kg	0,06	0,06	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Mango	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	Kg	0,11	0,11	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Naranja	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	Kg	0,11	0,11	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Fresa	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mango	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mora	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa Tropical	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0,00	0,00	0,08	0,00	0,00	Kg	0,08	0,08	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Apio	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	Kg	0,11	0,11	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0,00	0,00	1,44	0,00	0,00	Kg	1,44	1,44	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	0,00	0,00	1,09	0,00	0,00	Kg	1,09	1,09	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cilantro	0,00	0,00	0,13	0,00	0,00	Kg	0,13	0,13	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lechuga	0,00	0,00	0,35	0,00	0,00	Kg	0,35	0,35	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pepino Cohombro	0,00	0,00	0,38	0,00	0,00	Kg	0,38	0,38	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimentón	0,00	0,00	0,47	0,00	0,00	Kg	0,47	0,47	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Repollo blanco	0,00	0,00	0,27	0,00	0,00	Kg	0,27	0,27	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	0,00	0,00	4,47	0,00	0,00	Kg	4,47	4,47	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Zanahoria	0,00	0,00	1,18	0,00	0,00	Kg	1,18	1,18	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,00	0,00	0,80	0,00	0,00	380 g	1,00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0,00	0,00	0,95	0,00	0,00	Kg	0,95	0,95	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Carne molida de res	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	0,00	0,00	3,51	0,00	0,00	Kg	3,51	3,51	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.3 Granos	Arveja seca	0,00	0,00	0,19	0,00	0,00	Lb	1,00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Frijol blanco	0,00	0,00	0,65	0,00	0,00	Lb	1,00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lenteja	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	Lb	1,00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,00	0,00	2,47	0,00	0,00	500 cc	3,00	3	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina	0,00	0,00	0,30	0,00	0,00	125 g	1,00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,00	0,00	1,33	0,00	0,00	Lb	2,00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0,00	0,00	0,57	0,00	0,00	10 g	0,57	0,57	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Orégano molido	0,00	0,00	0,76	0,00	0,00	10 g	0,76	0,76	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Paprika	0,00	0,00	0,38	0,00	0,00	10 g	0,38	0,38	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimienta	0,00	0,00	0,38	0,00	0,00	10 g	0,38	0,38	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sal	0,00	0,00	0,46	0,00	0,00	Lb	1,00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Vinagre	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	1000 ml	0,04	0,04	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yolanda Rincon	**NOMBRE (Operador):** Luis Carlos Pabon	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** John Jairo Arista Lopez
FIRMA: Yolanda Rincon	**FIRMA:** Luis Carlos Pabon	**CARGO:** Docente
		FIRMA: John Jairo Arista Lo

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

46514

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RUR LA JUDIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	19	19
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**19**	**19**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0,00	0,00	1,90	0,00	0,00	Kg	1,90	1,90	✓	–	/	–	✓	–	–	/	0
		Plátano verde	0,00	0,00	3,64	0,00	0,00	Kg	3,64	3,64	/	–	/	–	/	–	–	/	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0,00	0,00	5,13	0,00	0,00	Lb	6,00	6	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Harina de maíz blanco	0,00	0,00	1,90	0,00	0,00	Lb	2,00	2	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Pasta Espagueti x 250 g	0,00	0,00	3,42	0,00	0,00	250 g	4,00	4	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Pasta Fideos x 125 g	0,00	0,00	0,61	0,00	0,00	125 g	1,00	1	/	–	/	–	/	–	–	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	0,00	0,00	0,13	0,00	0,00	Kg	0,13	0,13	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Mango	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓	–	/	–	/	–	–	/	0
		Maracuya	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	Kg	0,11	0,11	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Piña	0,00	0,00	0,69	0,00	0,00	Kg	0,69	0,69	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Pulpa de Guayaba	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Pulpa de Mandarina	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Pulpa de Mango	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Pulpa de Naranja	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Uva, deshidratada	0,00	0,00	4,75	0,00	0,00	20 g	4,75	4,75	/	–	/	–	/	–	–	/	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	Kg	0,11	0,11	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Ajo	0,00	0,00	0,06	0,00	0,00	Kg	0,06	0,06	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Apio	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	Kg	0,02	0,02	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Cebolla cabezona	0,00	0,00	0,52	0,00	0,00	Kg	0,52	0,52	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Cebolla junca	0,00	0,00	0,90	0,00	0,00	Kg	0,90	0,90	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Cilantro	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	Kg	0,04	0,04	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Lechuga	0,00	0,00	0,52	0,00	0,00	Kg	0,52	0,52	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Pepino Cohombro	0,00	0,00	2,28	0,00	0,00	Kg	2,28	2,28	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Perejil	0,00	0,00	0,06	0,00	0,00	Kg	0,06	0,06	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Pimentón rojo	0,00	0,00	0,25	0,00	0,00	Kg	0,25	0,25	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Repollo blanco	0,00	0,00	0,41	0,00	0,00	Kg	0,41	0,41	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Tomate	0,00	0,00	1,66	0,00	0,00	Kg	1,66	1,66	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Zanahoria	0,00	0,00	1,12	0,00	0,00	Kg	1,12	1,12	/	–	/	–	/	–	–	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,00	0,00	0,15	0,00	0,00	380 g	1,00	1	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Queso	0,00	0,00	0,95	0,00	0,00	Kg	0,95	0,95	/	–	/	–	/	–	–	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Carne molida de res	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Pechuga de Pollo	0,00	0,00	1,75	0,00	0,00	Kg	1,75	1,75	/	–	/	–	/	–	–	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0,00	0,00	19,00	0,00	0,00	55,6 g	19,00	19	/	–	/	–	/	–	–	/	0
	4.3 Granos	Frijol	0,00	0,00	0,65	0,00	0,00	Lb	1,00	1	/	–	/	–	/	–	–	/	0
		Lenteja	0,00	0,00	0,65	0,00	0,00	Lb	1,00	1	/	–	/	–	/	–	–	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,00	0,00	2,24	0,00	0,00	500 cc	3,00	3	/	–	/	–	/	–	–	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,00	0,00	1,52	0,00	0,00	Lb	2,00	2	/	–	/	–	/	–	–	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0,00	0,00	0,19	0,00	0,00	10 g	0,19	0,19	/	–	/	–	/	–	–	/	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46515
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	0,00	0,00	0,38	0,00	0,00	10 g	0,38	0,38	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
		Pimienta	0,00	0,00	0,19	0,00	0,00	10 g	0,19	0,19	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
		Sal	0,00	0,00	0,46	0,00	0,00	Lb	1,00	1	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
		Tomillo	0,00	0,00	0,38	0,00	0,00	10 g	0,38	0,38	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0
		Vinagre	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	1000 ml	0,02	0,02	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: No Clase: Actividad Pedagogica informado por I.E.

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yolanda Rincón	NOMBRE (Operador): Luis carlos Pabón	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:
FIRMA: Yolanda Rincón	FIRMA: Luis carlos Pabón	CARGO: Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46516
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RUR LA JUDIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	19	19
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**19**	**19**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
OCTUBRE 28	MENU17
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0,00	0,00	1,44	0,00	0,00	Kg	1,44	1,44	✓		✓			✓			✓	0
		Papa única	0,00	0,00	0,34	0,00	0,00	Kg	0,34	0,34	✓		✓			✓			✓	0
		Plátano verde	0,00	0,00	2,53	0,00	0,00	Kg	2,53	2,53	✓		✓			✓			✓	0
		Yuca	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	Kg	0,48	0,48	✓		✓			✓			✓	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	0,00	0,00	6,84	0,00	0,00	Lb	7,00	7	✓		✓			✓			✓	0
		Galleta Glaseada x 40 g	0,00	0,00	19,00	0,00	0,00	U	19,00	19	✓		✓			✓			✓	0
		Harina de maíz blanco	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Lb	2,00	2	✓		✓			✓			✓	0
		Harina de trigo TP	0,00	0,00	2,43	0,00	0,00	Lb	3,00	3	✓		✓			✓			✓	0
		Pan Blanco x 50 g	0,00	0,00	19,00	0,00	0,00	U	19,00	19	✓		✓			✓			✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba	0,00	0,00	0,08	0,00	0,00	Kg	0,08	0,08	✓		✓			✓			✓	0
		Limón	0,00	0,00	0,08	0,00	0,00	Kg	0,08	0,08	✓		✓			✓			✓	0
		Mango	0,00	0,00	0,87	0,00	0,00	Kg	0,87	0,87	✓		✓			✓			✓	0
		Maracuya	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	Kg	0,11	0,11	✓		✓			✓			✓	0
		Naranja	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	Kg	0,11	0,11	✓		✓			✓			✓	0
		Piña	0,00	0,00	0,17	0,00	0,00	Kg	0,17	0,17	✓		✓			✓			✓	0
		Pulpa de Guayaba	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓		✓			✓			✓	0
		Pulpa de Limón	0,00	0,00	0,95	0,00	0,00	Kg	0,95	0,95	✓		✓			✓			✓	0
		Pulpa de Mandarina	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓		✓			✓			✓	0
		Pulpa de Naranja	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓		✓			✓			✓	0
		Pulpa Tropical	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓		✓			✓			✓	0
		Uva, deshidratada	0,00	0,00	4,75	0,00	0,00	20 g	4,75	4,75	✓		✓			✓			✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	Kg	0,04	0,04	✓		✓			✓			✓	0
		Ajo	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	Kg	0,04	0,04	✓		✓			✓			✓	0
		Apio	0,00	0,00	0,15	0,00	0,00	Kg	0,15	0,15	✓		✓			✓			✓	0
		Cebolla cabezona	0,00	0,00	0,74	0,00	0,00	Kg	0,74	0,74	✓		✓			✓			✓	0
		Cebolla junca	0,00	0,00	0,95	0,00	0,00	Kg	0,95	0,95	✓		✓			✓			✓	0
		Habichuela	0,00	0,00	0,08	0,00	0,00	Kg	0,08	0,08	✓		✓			✓			✓	0
		Lechuga	0,00	0,00	0,52	0,00	0,00	Kg	0,52	0,52	✓		✓			✓			✓	0
		Lechuga Crespa	0,00	0,00	0,35	0,00	0,00	Kg	0,35	0,35	✓		✓			✓			✓	0
		Pepino Cohombro	0,00	0,00	1,39	0,00	0,00	Kg	1,39	1,39	✓		✓			✓			✓	0
		Perejil	0,00	0,00	0,15	0,00	0,00	Kg	0,15	0,15	✓		✓			✓			✓	0
		Pimentón	0,00	0,00	0,42	0,00	0,00	Kg	0,42	0,42	✓		✓			✓			✓	0
		Repollo blanco	0,00	0,00	0,68	0,00	0,00	Kg	0,68	0,68	✓		✓			✓			✓	0
		Tomate	0,00	0,00	2,07	0,00	0,00	Kg	2,07	2,07	✓		✓			✓			✓	0
		Zanahoria	0,00	0,00	1,77	0,00	0,00	Kg	1,77	1,77	✓		✓			✓			✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00	380 g	1,00	1	✓		✓			✓			✓	0
		Queso	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	Kg	0,48	0,48	✓		✓			✓			✓	0
		Queso tajado	0,00	0,00	0,23	0,00	0,00	Kg	0,23	0,23	✓		✓			✓			✓	0
		Yogurt entero con azúcar	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	200 ml	0,48	0,48	✓		✓			✓			✓	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46717
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
ALMUERZO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Carne de Res	0,00	0,00	1,14	0,00	0,00	Kg	1,14	1,14	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Carne molida de res	0,00	0,00	0,86	0,00	0,00	Kg	0,86	0,86	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pechuga de Pollo	0,00	0,00	2,63	0,00	0,00	Kg	2,63	2,63	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	0,00	0,00	22,42	0,00	0,00	55,6 g	23,00	23	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
	4.3 Granos	Garbanzo	0,00	0,00	0,65	0,00	0,00	Lb	1,00	1	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Lenteja	0,00	0,00	0,65	0,00	0,00	Lb	1,00	1	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0,00	0,00	2,74	0,00	0,00	500 cc	3,00	3	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Margarina con sal	0,00	0,00	0,99	0,00	0,00	125 g	1,00	1	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0,00	0,00	1,98	0,00	0,00	Lb	2,00	2	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Panela	0,00	0,00	0,29	0,00	0,00	Lb	1,00	1	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano molido	0,00	0,00	1,33	0,00	0,00	10 g	1,33	1,33	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Paprika	0,00	0,00	0,76	0,00	0,00	10 g	0,76	0,76	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Pimienta	0,00	0,00	0,57	0,00	0,00	10 g	0,57	0,57	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Sal	0,00	0,00	0,49	0,00	0,00	Lb	1,00	1	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Tomillo	0,00	0,00	0,19	0,00	0,00	10 g	0,19	0,19	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0
		Vinagre	0,00	0,00	0,09	0,00	0,00	1000 ml	0,09	0,09	✓	–	✓	–	✓	–	–	–	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yolanda Rincón	NOMBRE (Operador): Luis Carlos Pabón	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: John Jairo Acosta
FIRMA: Yolanda Rincón	FIRMA: Luis Carlos Pabón	CARGO: Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46518
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RURAL GUAYANAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	4	4
G3 CUARTO, QUINTO	4	4
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**9**	**9**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano maduro	0.05	0.20	0.27	0.00	0.00	Kg	0.52	0.52	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
	1.2 Cereales	Harina de maíz blanco	0.08	0.32	0.56	0.00	0.00	Lb	1.00	1	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
		Harina de trigo TP	0.02	0.08	0.24	0.00	0.00	Lb	1.00	1	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pan Tajado	0.09	0.36	0.36	0.00	0.00	Paquete x 22	1.00	1	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pulpa de Fresa	0.06	0.24	0.24	0.00	0.00	Kg	0.54	0.54	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pulpa Tropical	0.06	0.24	0.24	0.00	0.00	Kg	0.54	0.54	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00	Kg	0.02	0.02	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
		Cebolla cabezona	0.01	0.03	0.03	0.00	0.00	Kg	0.06	0.06	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
		Cebolla junca	0.01	0.03	0.03	0.00	0.00	Kg	0.07	0.07	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
		Perejil	0.01	0.02	0.02	0.00	0.00	Kg	0.05	0.05	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
		Tomate	0.01	0.04	0.05	0.00	0.00	Kg	0.10	0.10	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.07	0.29	0.34	0.00	0.00	380 g	1.00	1	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
		Queso	0.01	0.06	0.08	0.00	0.00	Kg	0.16	0.16	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.05	0.24	0.28	0.00	0.00	Kg	0.57	0.57	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
		Pechuga de Pollo	0.08	0.37	0.43	0.00	0.00	Kg	0.88	0.88	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1.08	4.32	4.40	0.00	0.00	55,6 g	10.00	10	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.04	0.19	0.21	0.00	0.00	500 cc	1.00	1	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
		Margarina con sal	0.02	0.13	0.16	0.00	0.00	125 g	1.00	1	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.06	0.24	0.24	0.00	0.00	Lb	1.00	1	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
		Chocolate	0.06	0.24	0.24	0.00	0.00	250 g	1.00	1	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.01	0.05	0.05	0.00	0.00	Lb	1.00	1	/	-	/	—	/	—	/	—	/	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Leidy L. Rico	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jairo Silva Viviescas
FIRMA: Leidy L. Rico C.	**FIRMA:** Camilo P.	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46519
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RURAL GUAYANAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	4	4
G3 CUARTO, QUINTO	4	4
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**9**	**9**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Vainilla	0.05	0.20	0.24	0.00	0.00	200 g	0.49	0.49	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.1 Tuberculos	Papa única	0.08	0.40	0.60	0.00	0.00	Kg	1.08	1.09	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.06	0.22	0.22	0.00	0.00	90 g	0.50	0.50	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Avena en Hojuelas	0.02	0.12	0.12	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de maiz blanco	0.14	0.64	1.12	0.00	0.00	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de trigo TP	0.08	0.40	0.56	0.00	0.00	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Banano x 157.1 g	0.00	4.00	4.00	0.00	0.00	U	8.00	8	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	4.00	4.00	0.00	0.00	U	8.00	8	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 94.1 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mora	0.03	0.12	0.12	0.00	0.00	Kg	0.27	0.27	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Piña	0.06	0.24	0.24	0.00	0.00	Kg	0.54	0.54	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00	Kg	0.01	0.01	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.01	0.02	0.02	0.00	0.00	Kg	0.05	0.05	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	0.02	0.06	0.06	0.00	0.00	Kg	0.14	0.14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimentón	0.00	0.01	0.02	0.00	0.00	Kg	0.04	0.04	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	0.02	0.07	0.07	0.00	0.00	Kg	0.15	0.15	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.10	0.41	0.45	0.00	0.00	380 g	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0.02	0.12	0.16	0.00	0.00	Kg	0.30	0.30	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.05	0.24	0.28	0.00	0.00	Kg	0.57	0.57	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Carne molida de res	0.05	0.24	0.28	0.00	0.00	Kg	0.57	0.57	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	0.08	0.37	0.43	0.00	0.00	Kg	0.88	0.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1.10	4.48	4.40	0.00	0.00	55,6 g	10.00	010	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.07	0.29	0.31	0.00	0.00	500 cc	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina	0.02	0.13	0.16	0.00	0.00	125 g	1.00	1	✓	—	✓	—	—	✓	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.08	0.32	0.32	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Bocadillo en lonja	0.03	0.13	0.13	0.00	0.00	300 g	0.30	0.30	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.01	0.04	0.04	0.00	0.00	10 g	0.09	0.09	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Paprika	0.01	0.04	0.04	0.00	0.00	10 g	0.09	0.09	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Sal	0.02	0.06	0.06	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomillo	0.02	0.06	0.06	0.00	0.00	10 g	0.14	0.14	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Leidy Rico	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jairo Silva Villescas
FIRMA: Leidy J. Rico C.	**FIRMA:** Camilo J.	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

46120

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RURAL GUAYANAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	4	4
G3 CUARTO, QUINTO	4	4
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**9**	**9**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0.08	0.40	0.70	0.00	0.00	Kg	1.18	1.18	✓		✓		✓			✓		0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.06	0.22	0.44	0.00	0.00	90 g	0.72	0.72	✓		✓		✓					0
		Harina de Avena sabor Fresa	0.05	0.20	0.24	0.00	0.00	200 g	1.00	1	✓		✓		✓			✓		0
		Harina de trigo TP	0.12	0.64	1.12	0.00	0.00	Lb	2.00	2	✓		✓		✓			✓		0
		Pan Tajado	0.09	0.36	0.36	0.00	0.00	Paquete x 22	1.00	1	✓		✓		✓			✓		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	1.00	4.00	4.00	0.00	0.00	U	9.00	9	✓		✓		✓			✓		0
		Pulpa de Mango	0.06	0.24	0.24	0.00	0.00	Kg	0.54	0.54	✓		✓		✓			✓		0
		Pulpa de Mora	0.06	0.24	0.24	0.00	0.00	Kg	0.54	0.54	✓		✓		✓			✓		0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.01	0.02	0.02	0.00	0.00	Kg	0.05	0.05	✓		✓		✓			✓		0
		Ajo	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00	Kg	0.02	0.02	✓		✓		✓			✓		0
		Cebolla cabezona	0.01	0.06	0.07	0.00	0.00	Kg	0.14	0.14	✓		✓		✓			✓		0
		Perejil	0.00	0.01	0.02	0.00	0.00	Kg	0.03	0.03	✓		✓		✓			✓		0
		Pimentón rojo	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00	Kg	0.03	0.02	✓		✓		✓			✓		0
		Tomate	0.01	0.05	0.05	0.00	0.00	Kg	0.11	0.11			✓		✓			✓		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.10	0.41	0.43	0.00	0.00	380 g	1.00	1	✓		✓		✓			✓		0
		Queso	0.02	0.10	0.19	0.00	0.00	Kg	0.32	0.32	✓		✓		✓			✓		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.05	0.24	0.28	0.00	0.00	Kg	0.57	0.57	✓		✓		✓			✓		0
		Pechuga de Pollo	0.08	0.37	0.43	0.00	0.00	Kg	0.88	0.88	✓		✓		✓			✓		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1.02	4.24	4.32	0.00	0.00	55,6 g	10.00	10	✓		✓		✓			✓		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.07	0.29	0.31	0.00	0.00	500 cc	1.00	1	✓		✓		✓			✓		0
		Margarina	0.02	0.13	0.16	0.00	0.00	125 g	1.00	1	✓		✓		✓			✓		0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.08	0.32	0.32	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓		✓		✓			✓		0
		Chocolate	0.06	0.24	0.24	0.00	0.00	250 g	1.00	1	✓		✓		✓			✓		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.03	0.10	0.10	0.00	0.00	8 g	0.23	0.23	✓		✓		✓			✓		0
		Orégano	0.02	0.08	0.08	0.00	0.00	10 g	0.18	0.18	✓		✓		✓			✓		0
		Pimienta	0.01	0.04	0.04	0.00	0.00	10 g	0.09	0.09	✓		✓		✓			✓		0
		Sal	0.02	0.06	0.06	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓		✓		✓			✓		0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: No Clase: Actividad Pedagogica informado por I.E.

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Leidy Rico	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jairo Silva Vivas
FIRMA: Leidy L. Rico C.	**FIRMA:** Camilo P.	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46521
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**Nit:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA**	INST RURAL GUAYANAS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	4	4
G3 CUARTO, QUINTO	4	4
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**9**	**9**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU17
OCTUBRE 28	MENU16
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Mora	0.05	0.24	0.20	0.00	0.00	200 g	0.49	0.94	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.10	0.50	0.45	0.00	0.00	Kg	1.05	1.05	✓	—	✓	—	✓	—		✓		0
	1.2 Cereales	Harina de maíz blanco	0.08	0.56	0.32	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Harina de trigo TP	0.19	1.22	0.82	0.00	0.00	Lb	3.00	3	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Pan Blanco x 40 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Pan Blanco x 50 g	0.00	4.00	4.00	0.00	0.00	U	8.00	8	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	1.00	4.00	4.00	0.00	0.00	U	9.00	9	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Limón	0.00	0.01	0.02	0.00	0.00	Kg	0.03	0.03	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	4.00	4.00	0.00	0.00	U	8.00	8	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Manzana x 94.1 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—			✓	0
		Naranja	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00	Kg	0.03	0.03	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Piña	0.01	0.04	0.04	0.00	0.00	Kg	0.08	0.08	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Pulpa de Fresa	0.06	0.24	0.24	0.00	0.00	Kg	0.54	0.54	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Pulpa de Mango	0.06	0.24	0.24	0.00	0.00	Kg	0.54	0.54	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Pulpa de Naranja	0.06	0.24	0.24	0.00	0.00	Kg	0.54	0.54	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	Kg	0.01	0.01	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Apio	0.01	0.02	0.02	0.00	0.00	Kg	0.05	0.05	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.02	0.08	0.08	0.00	0.00	Kg	0.19	0.19	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Cebolla junca	0.01	0.05	0.05	0.00	0.00	Kg	0.11	0.11	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Lechuga Crespa	0.01	0.06	0.07	0.00	0.00	Kg	0.15	0.15	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Perejil	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00	Kg	0.03	0.03	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Pimentón	0.01	0.04	0.05	0.00	0.00	Kg	0.09	0.09	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Tomate	0.03	0.13	0.13	0.00	0.00	Kg	0.28	0.28	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.15	0.65	0.61	0.00	0.00	380 g	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0.01	0.06	0.05	0.00	0.00	Kg	0.12	0.22	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Queso tajado	0.01	0.05	0.05	0.00	0.00	Kg	0.11	0.11	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.05	0.28	0.24	0.00	0.00	Kg	0.57	0.57	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Carne molida de res	0.10	0.46	0.42	0.00	0.00	Kg	0.98	0.98	✓	—	✓	—		—		✓	—	0
		Pechuga de Pollo	0.12	0.62	0.55	0.00	0.00	Kg	1.28	1.28	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1.22	5.77	5.37	0.00	0.00	55,6 g	13.00	13	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.10	0.44	0.47	0.00	0.00	500 cc	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Margarina con sal	0.04	0.18	0.21	0.00	0.00	125 g	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.10	0.42	0.42	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Bocadillo en lonja	0.03	0.13	0.13	0.00	0.00	300 g	0.30	0.30	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Chocolate	0.06	0.24	0.24	0.00	0.00	250 g	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Panela	0.01	0.06	0.06	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.03	0.10	0.10	0.00	0.00	8 g	0.23	0.23	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Laurel	0.02	0.08	0.08	0.00	0.00	10 g	0.18	0.18	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Orégano molido	0.05	0.20	0.20	0.00	0.00	10 g	0.45	0.45	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Sal	0.02	0.10	0.10	0.00	0.00	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Tomillo	0.01	0.04	0.04	0.00	0.00	10 g	0.09	0.09	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0
		Vinagre	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00	1000 ml	0.02	0.02	✓	—	✓	—	✓	—		✓	—	0

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46522 REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Leidy Rico	**NOMBRE (Operador):** Camilo Pedraza	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Jairo Silva Villescas
FIRMA: Leidy L Rico C.	**FIRMA:** Camilo P.	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46523
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	18	18
G3 CUARTO, QUINTO	14	14
G4 SECUNDARIA	34	34
G5 MEDIA	12	12
Total	**79**	**79**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 01	MENU3
OCTUBRE 02	MENU4
OCTUBRE 03	MENU5
Semana 33	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano maduro	0.05	0.90	0.93	2.83	1.00	Kg	5.72	5.72	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	1.2 Cereales	Harina de maiz blanco	0.08	1.44	1.96	6.12	2.16	Lb	12.00	12	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Harina de trigo TP	0.02	0.36	0.84	2.72	0.96	Lb	5.00	5	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pan Tajado	0.09	1.64	1.27	3.09	1.09	Paquete x 22	8.00	8	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Pulpa de Fresa	0.06	1.08	0.84	2.04	0.72	Kg	4.74	4.74	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pulpa Tropical	0.06	1.08	0.84	2.04	0.72	Kg	4.74	4.74	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.04	0.03	0.07	0.03	Kg	0.17	0.17	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Cebolla cabezona	0.01	0.11	0.10	0.29	0.10	Kg	0.61	0.61	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Cebolla junca	0.01	0.14	0.11	0.26	0.09	Kg	0.59	0.59	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Perejil	0.01	0.10	0.08	0.19	0.07	Kg	0.44	0.44	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Tomate	0.01	0.18	0.16	0.43	0.15	Kg	0.92	0.92	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.07	1.33	1.18	2.86	1.01	380 g	7.00	7	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Queso	0.01	0.29	0.28	0.78	0.30	Kg	1.66	1.66	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.05	1.08	0.98	2.72	1.08	Kg	5.91	5.91	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Pechuga de Pollo	0.08	1.66	1.51	4.18	1.66	Kg	9.09	9.09	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1.08	19.44	15.40	54.36	19.42	55,6 g	110.00	110	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.04	0.86	0.73	2.04	0.82	500 cc	5.00	5	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Margarina con sal	0.02	0.58	0.56	1.90	0.86	125 g	4.00	4	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.06	1.08	0.84	2.65	0.94	Lb	6.00	6	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
		Chocolate	0.06	1.08	0.84	2.45	0.86	250 g	6.00	6	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.01	0.22	0.17	0.41	0.14	Lb	1.00	1	✓	–	✓	–	–	✓	–	–	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): nuri landacabal	**NOMBRE (Operador):** Luis carlos Pabón	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Diana Milena Vera L.
FIRMA:	**FIRMA:** Luis carlos Pabón	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46524
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	18	18
G3 CUARTO, QUINTO	14	14
G4 SECUNDARIA	34	34
G5 MEDIA	12	12
Total	**79**	**79**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 14	MENU7
OCTUBRE 15	MENU8
OCTUBRE 16	MENU9
OCTUBRE 17	MENU10
Semana 34	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Vainilla	0.05	0.90	0.84	2.04	0.72	200 g	4.55	9.55	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
	1.1 Tuberculos	Papa única	0.08	1.80	2.10	6.38	3.00	Kg	13.35	13.35	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
	1.2 Cereales	Almidón de maiz	0.06	1.00	0.78	1.89	0.67	90 g	4.39	4.34	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Avena en Hojuelas	0.02	0.54	0.42	1.02	0.36	Lb	3.00	3	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Harina de maiz blanco	0.14	2.88	3.92	12.24	4.44	Lb	24.00	24	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Harina de trigo TP	0.08	1.80	1.96	6.12	2.40	Lb	13.00	13	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Banano x 157.1 g	0.00	18.00	14.00	0.00	0.00	U	32.00	32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Banano x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	34.00	0.00	U	34.00	34	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	12.00	U	12.00	12	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Manzana x 129.4 g	0.00	18.00	14.00	0.00	0.00	U	32.00	32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Manzana x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	34.00	0.00	U	34.00	34	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Manzana x 158.8 g	0.00	0.00	0.00	0.00	12.00	U	12.00	12	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Manzana x 94.1 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pulpa de Mora	0.03	0.54	0.42	1.02	0.36	Kg	2.37	2.37	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pulpa de Piña	0.06	1.08	0.84	2.04	0.72	Kg	4.74	4.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.03	0.02	0.05	0.02	Kg	0.12	0.12	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Cebolla cabezona	0.01	0.09	0.07	0.21	0.08	Kg	0.46	0.46	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Cebolla junca	0.02	0.27	0.21	0.68	0.24	Kg	1.42	1.42	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pimentón	0.00	0.06	0.07	0.20	0.07	Kg	0.40	0.40	✓	—	✓	—	✓	—	—			0
		Tomate	0.02	0.29	0.23	0.68	0.24	Kg	1.46	1.46	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.10	1.85	1.58	4.12	1.45	380 g	10.00	10	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Queso	0.02	0.52	0.55	1.33	0.52	Kg	2.93	2.93	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.05	1.08	0.98	2.72	1.08	Kg	5.91	5.91	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Carne molida de res	0.05	1.08	0.98	2.72	1.08	Kg	5.91	5.91	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Pechuga de Pollo	0.08	1.66	1.51	4.18	1.66	Kg	9.09	9.09	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1.10	20.16	15.40	54.36	20.38	55,6 g	112.00	112	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.07	1.30	1.09	3.06	1.22	500 cc	7.00	7	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Margarina	0.02	0.58	0.56	1.90	0.86	125 g	4.00	4	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.08	1.44	1.12	3.54	1.25	Lb	8.00	8	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Bocadillo en lonja	0.03	0.60	0.47	1.13	0.40	300 g	2.63	2.63	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	0.01	0.18	0.14	0.34	0.12	10 g	0.79	0.79	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Paprika	0.01	0.18	0.14	0.34	0.12	10 g	0.79	0.79	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Sal	0.02	0.29	0.22	0.54	0.19	Lb	2.00	2	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0
		Tomillo	0.02	0.27	0.21	0.51	0.18	10 g	1.19	1.19	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓		0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46525
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Nuri Landazabal	**NOMBRE (Operador):** Luis carlos Pabón	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Diana Milena Vera L
FIRMA: Nuri Landazabal	**FIRMA:** Luis carlos pabón	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46526
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	18	18
G3 CUARTO, QUINTO	14	14
G4 SECUNDARIA	34	34
G5 MEDIA	12	12
Total	**79**	**79**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
OCTUBRE 21	MENU12
OCTUBRE 22	MENU13
OCTUBRE 23	MENU14
OCTUBRE 24	MENU15
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA	ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	0.08	1.80	2.45	7.65	2.70	Kg	14.68	14.68	✓	–	✓	–		✓	–		✓	0
		Yuca	0.00	0.00	0.00	1.06	0.38	Kg	1.44	1.44	✓	–	✓	–	✓		–		✓	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0.06	1.00	1.56	7.56	2.67	90 g	12.83	12.83	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Harina de Avena sabor Fresa	0.05	0.90	0.84	2.04	0.72	200 g	5.00	5	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Harina de maíz blanco	0.00	0.00	0.00	4.42	1.56	Lb	6.00	6	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Harina de trigo TP	0.12	2.88	3.92	12.24	4.32	Lb	24.00	24	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Pan Tajado	0.09	1.64	1.27	3.09	1.09	Paquete x 22	8.00	8	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	1.00	18.00	14.00	0.00	0.00	U	33.00	33	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	34.00	12.00	U	46.00	46	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Mandarina x 185.7 g	0.00	0.00	0.00	34.00	0.00	U	34.00	34	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Mandarina x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	0.00	12.00	U	12.00	12	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Pulpa de Guayaba	0.00	0.00	0.00	1.02	0.36	Kg	1.38	1.38	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Pulpa de Mango	0.06	1.08	0.84	2.04	0.72	Kg	4.74	4.74	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Pulpa de Mora	0.06	1.08	0.84	2.04	0.72	Kg	4.74	4.74	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	0.01	0.11	0.08	0.40	0.14	Kg	0.74	0.74	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Ajo	0.00	0.04	0.03	0.08	0.03	Kg	0.18	0.18	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Cebolla cabezona	0.01	0.27	0.24	0.75	0.28	Kg	1.55	1.55	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Perejil	0.00	0.06	0.06	0.16	0.06	Kg	0.34	0.34	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Pimentón rojo	0.00	0.06	0.05	0.16	0.06	Kg	0.33	0.33	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Tomate	0.01	0.20	0.18	0.64	0.23	Kg	1.25	1.25	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.10	1.85	1.51	5.64	2.02	380 g	12.00	12	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Queso	0.02	0.45	0.67	2.72	1.10	Kg	4.97	4.97	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	0.05	1.08	0.98	2.72	1.08	Kg	5.91	5.91	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Pechuga de Pollo	0.08	1.66	1.51	8.37	3.32	Kg	14.94	14.94	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1.02	19.08	15.12	53.68	18.94	55,6 g	108.00	108	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.07	1.30	1.09	4.08	1.63	500 cc	9.00	9	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Margarina	0.02	0.58	0.56	1.90	0.86	125 g	4.00	4	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.08	1.44	1.12	4.42	1.56	Lb	9.00	9	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Chocolate	0.06	1.08	0.84	2.45	0.86	250 g	6.00	6	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.03	0.45	0.35	0.85	0.30	8 g	1.98	1.98	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Orégano	0.02	0.36	0.28	0.68	0.24	10 g	1.58	1.58	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Pimienta	0.01	0.18	0.14	0.34	0.12	10 g	0.79	0.79	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0
		Sal	0.02	0.29	0.22	0.68	0.24	Lb	2.00	2	✓	–	✓	–	✓	–			✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Nuri Londoño	**NOMBRE (Operador):** Luis carlos Pabón	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Diana Milena vera T.
FIRMA: Nuri	**FIRMA:** Luis carlos Pabón	**CARGO:** Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46527
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	18	18
G3 CUARTO, QUINTO	14	14
G4 SECUNDARIA	34	34
G5 MEDIA	12	12
Total	**79**	**79**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
OCTUBRE 28	MENU17
OCTUBRE 29	MENU18
OCTUBRE 30	MENU19
OCTUBRE 31	MENU20
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano		Harina de Avena sabor Mora	0.05	1.08	0.70	2.04	0.72	200 g	4.59	4.59	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	0.10	2.25	1.58	4.68	1.80	Kg	10.40	10.40	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	1.2 Cereales	Harina de maiz blanco	0.08	2.52	1.12	6.12	2.16	Lb	12.00	12	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Harina de trigo TP	0.11	2.99	1.76	13.26	5.04	Lb	24.00	29	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pan Blanco x 40 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pan Blanco x 50 g	0.00	18.00	14.00	0.00	0.00	U	32.00	32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pan Blanco x 80 g	0.00	0.00	0.00	34.00	12.00	U	46.00	46	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 192.9 g	0.00	0.00	0.00	34.00	12.00	U	46.00	46	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Limón	0.00	0.04	0.06	0.14	0.05	Kg	0.28	0.28	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 129.4 g	0.00	18.00	14.00	0.00	0.00	U	32.00	32	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 152.9 g	0.00	0.00	0.00	34.00	0.00	U	34.00	34	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 158.8 g	0.00	0.00	0.00	0.00	12.00	U	12.00	12	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Manzana x 94.1 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Naranja	0.00	0.00	0.00	0.11	0.04	Kg	0.15	0.15	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Piña	0.01	0.16	0.13	0.31	0.33	Kg	0.94	0.94	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Fresa	0.06	1.08	0.84	2.04	0.72	Kg	4.74	4.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Mango	0.00	0.00	0.00	2.04	0.72	Kg	2.76	2.76	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pulpa de Naranja	0.06	1.08	0.84	2.04	0.72	Kg	4.74	4.74	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	0.00	0.02	0.00	0.04	0.01	Kg	0.08	0.08	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Apio	0.01	0.11	0.08	0.27	0.10	Kg	0.57	0.57	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla cabezona	0.02	0.28	0.22	0.89	0.34	Kg	1.76	1.76	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Cebolla junca	0.01	0.23	0.18	0.43	0.15	Kg	0.99	0.99	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Lechuga Crespa	0.01	0.26	0.25	0.62	0.22	Kg	1.37	1.37	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Perejil	0.00	0.06	0.05	0.15	0.05	Kg	0.31	0.31	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pimentón	0.01	0.17	0.16	0.40	0.14	Kg	0.88	0.88	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Tomate	0.03	0.45	0.35	1.19	0.45	Kg	2.47	2.47	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	0.11	2.04	1.58	6.44	2.27	380 g	13.00	13	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso	0.01	0.27	0.18	0.61	0.24	Kg	1.31	1.31	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Queso tajado	0.01	0.22	0.17	0.48	0.17	Kg	1.04	1.04	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0.00	0.00	0.00	2.72	1.08	Kg	3.80	3.80	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Carne molida de res	0.10	2.07	1.47	4.76	1.80	Kg	10.20	10.20	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Pechuga de Pollo	0.12	2.77	1.94	6.28	2.40	Kg	13.50	13.50	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	1.18	21.30	16.85	66.03	24.74	55.6 g	131.00	131	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	0.08	1.55	1.29	4.69	1.85	500 cc	10.00	10	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Margarina con sal	0.04	0.79	0.73	2.99	1.15	125 g	6.00	6	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	0.08	1.51	1.18	4.35	1.54	Lb	9.00	9	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Bocadillo en lonja	0.03	0.60	0.47	1.13	0.40	300 g	2.63	2.63	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Chocolate	0.06	1.08	0.84	2.45	0.86	250 g	6.00	6	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Panela	0.01	0.18	0.14	0.48	0.17	Lb	1.00	1	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela	0.03	0.45	0.35	0.85	0.30	8 g	1.98	1.98	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Laurel	0.01	0.18	0.14	0.68	0.24	10 g	1.25	1.25	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0
		Orégano molido	0.05	0.90	0.70	1.70	0.60	10 g	3.95	3.95	✓	—	✓	—	✓	—	—	✓	—	0

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46528
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM PREPARADO EN SITIO

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Sal	0.02	0.32	0.25	0.85	0.30	Lb	2.00	2	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Tomillo	0.01	0.18	0.14	0.34	0.12	10 g	0.79	0.79	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0	
		Vinagre	0.00	0.04	0.04	0.09	0.03	1000 ml	0.19	0.19	✓	-	✓	+	✓	—	—	✓	0	

C: Cumple **NC: No Cumple**

OBSERVACIONES: sin observ

Nota: En todas las remisiones de Almuerzo y preparado en Sitio, se incluye gramaje de mas (para alimentos de alto riesgo), teniendo en cuenta la toma de contramuestra que se debe realizar diariamente.

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Nuri Landazabal	NOMBRE (Operador): Luis Carlos Pabón	NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO: Diana Milena Veral
FIRMA: Nuri Tecni	FIRMA: Luis Carlos Pabón	CARGO: Docente
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46529
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	18	18
G3 CUARTO, QUINTO	14	14
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**33**	**33**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 20	MENU11
Semana 35	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Pan con queso x 40 gr	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Pan con queso x 50 gr	0.00	18.00	0.00	0.00	0.00	U	18.00	18	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
		Pan con queso x 70 gr	0.00	0.00	14.00	0.00	0.00	U	14.00	14	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	1.00	18.00	14.00	0.00	0.00	U	33.00	33	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0
6. azucares	1.2 Cereales	Bocadillo de guayaba relleno de manjar rollitos x 15 g	1.00	18.00	14.00	0.00	0.00	U	33.00	32	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Nur Carolina Zadad	**NOMBRE (Operador):** Luis carlos Pabon	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Diana Milena Vera
FIRMA: Nur Carolina	**FIRMA:** Luis carlos Pabon	**CARGO:** Docente.
		FIRMA:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 46530
REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1	1
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	18	18
G3 CUARTO, QUINTO	14	14
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**33**	**33**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
OCTUBRE 27	MENU16
Semana 36	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUB - GRUPO-ALIM	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1	G2	G3	G4	G5			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Muffin choco banano x 40 g	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	1.00	1	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Muffin choco banano x 50 g	0.00	18.00	0.00	0.00	0.00	U	18.00	18	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
		Muffin choco banano x 70 g	0.00	0.00	14.00	0.00	0.00	U	14.00	14	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche entera UAT larga vida con sabor a fresa x 200 ml	1.00	18.00	14.00	0.00	0.00	U	33.00	33	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Chocolatina x 20 g	1.00	18.00	14.00	0.00	0.00	U	33.00	33	✓	-	✓	—	✓	—	—	✓	0

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: sin observ
Nota:

MANIPULADOR	TRANSPORTADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Nur Angela Rabel	**NOMBRE (Operador):** Luis carlos Pabon	**NOMBRE RESPONSABLE INST. O CENTRO EDUCATIVO:** Diana Milena Vegal
FIRMA: Nur Angela	**FIRMA:** Luis carlos Pabon	**CARGO:** Docente
		FIRMA: