ENTREGA Y CONSUMO A BENEFICIARIOS

4717

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













CONDICIONES Y REQUISITOS SANITARIOS VIGENTES

97718

En la ejecución del contrato de suministro No 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Floridablanca, correspondiente al período del 01 al 3 de septiembre de 2025 y en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III Artículo 11, sobre el estado de salud de los manipuladores de alimentos, se garantizó el cumplimiento de todas las disposiciones sanitarias vigentes con el fin de prevenir riesgos para la salud pública y asegurar la inocuidad de los alimentos suministrados a la población beneficiaria.

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

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

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



Evidencia Fotográfica Personal Manipulador centro de producción de alimentos - CPA

PLAN DE SANEAMIENTO

97719

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

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

Los planes de saneamiento están soportados por un muestreo de formatos diligenciados en sedes educativas, y Centro de Producción de alimentos - CPA, de acuerdo a los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos en articulación con el plan de manejo ambiental integral, control de plagas y control de calidad del agua., con el objetivo de garantizar la calidad y, por ende, la inocuidad de los alimentos.
Ver malla de obligaciones anexo N°68, soportes de formatos diligenciados centro de producción de alimentos - *CPA*.
Ver malla de obligaciones anexo N°23, soportes de formatos diligenciados en sedes educativas.

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA

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

Durante el periodo de ejecución, se realizó la respectiva capacitación dando cumplimiento al cronograma del plan de capacitación continuo y permanente.; capacitación realizada el 23 de octubre de 2025, para el personal manipulador de alimentos; metodología virtual con los siguientes temas **TEMA 1: HALLAZGOS PQR Y PLANES DE MEJORA.SUBTEMAS: 1.** Qué es un hallazgo en la producción de alimentos.2. Qué es una PQR. 3.Cómo se elabora un plan de mejora para corregir una PQR. 4. Cómo podemos reducir las PQR. **TEMA 2: ESTANDARIZACION, LOGISTICA Y OTROS, MENU ESPECIAL DIA DEL NIÑO HALLOWEEN. SUBTEMAS: 1.** Gramajes servidos por grupo etario. (Menú Hamburguesa) 2. Guías de preparación.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

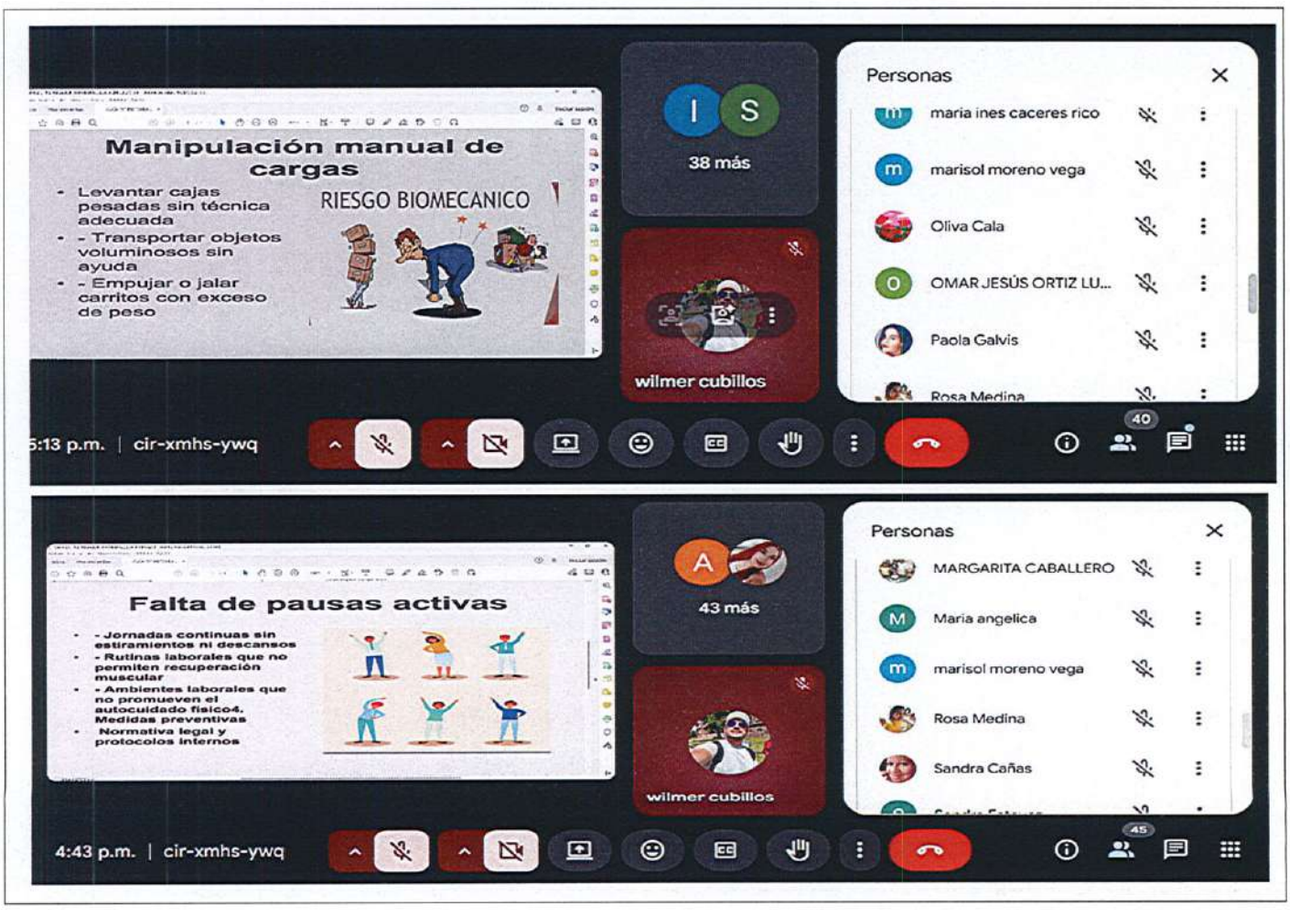


Evidencia Fotográfica Capacitación Persona Manipulador – modalidad virtual

47720

Se realizó una jornada de capacitación en el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo_ SG-SST dirigida al personal manipulador de alimentos. El cual fue dictada por un **especialista en Gerencia de Riesgos Laborales, Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST),** El día 23 de octubre de 2025, se realizó una jornada de capacitación en SG-SST con metodología teórica – virtual; dirigida al personal manipulador de alimentos. en los **temas:** I: **Riesgo biomecánico:** Enseñar a los trabajadores como prevenir lesiones osteomusculares a nivel de espalda y extremidades superiores; factores **de riesgo** biomecánico**: 1**. Movimientos repetitivos. **2**. Posturas forzadas o mantenidas. **3**. Manipulación manual de cargas**. 4.** Aplicación de fuerza excesiva. **5.** Falta de pausas activas**. Medidas preventivas**. *Ver malla de obligaciones contractuales anexo 15.*

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Los cuales fueron detallados en el cronograma del plan de capacitación, en cumplimiento al Art. 12 de la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas legales vigentes. 47721

Durante el periodo del **01 al 31 de octubre de 2025** se realizó la respectiva capacitación teniendo en cuenta el cronograma del plan de capacitación.

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

47722

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

Consorcio Somos Florida

Logística BGA	GESTIÓN DE CALIDAD		CÓDIGO: F-LD-CV-01
	CONTROL Y VERIFICACIÓN POES		VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2024		PÁGINA 1 DE 1

TIPO DE ELEMENTO A DESINFECTAR		ÁREAS GENERALES	PISOS Y PAREDES	TRAMPA DE GRASA
CONCENTRACIÓN REQUERIDA		2500 ppm	2500 ppm	5000 ppm
DISOLUCIÓN POR TIPO DESINFECTANTE	Disolución: HS al 13%/Lt Agua	20 cc	20 cc	40 cc
	Disolución: HS al 5%/Lt Agua	50 cc	50 cc	100 cc
TIEMPO DE EXPOSICIÓN		5 a 10 minutos	5 a 10 minutos	5 a 10 minutos

CENTRO DE TRABAJO	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS
MES/AÑO	OCTUBRE 2025.

EQUIPOS	FRECUENCIA	VERIFICACION DE SOLUCION DESINFECTANTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
			AREA						AREA PREPRACIÓN PAE																REVISADO POR										
COCINA 6 FOGONES, PARRILLA, FREIDORA, PLANCHA HORNO	DIARIO/MAÑANA	Hipoclorito	C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
	DIARIO/TARDE		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
NEVERA REFRIGERACION 3 PUERTAS	DIARIO/MAÑANA		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
	DIARIO/TARDE		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
GRAMERA DIGITAL	DIARIO/MAÑANA		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
	DIARIO/TARDE		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
MANTENEDOR DE TEMPERATURA	DIARIO/MAÑANA		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
	DIARIO/TARDE		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
MENAJE	DIARIO/MAÑANA		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
	DIARIO/TARDE		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
CONGELADOR	DIARIO/MAÑANA		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
	DIARIO/TARDE		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
MESONES DE TRABAJO	DIARIO/MAÑANA		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
	DIARIO/TARDE		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
PISOS	DIARIO/MAÑANA		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
	DIARIO/TARDE		C	C	C											C	C	C	C			C	C	C	C	A		C	C	C	C	C	
TECHOS	SEMANAL		NC	NC	C											NC	NC	NC	C			NC	NC	NC	C	A		NC	NC	NC	C	C	
PAREDES	SEMANLA		NC	NC	C											NC	NC	NC	C			NC	NC	NC	C	A		NC	NC	NC	C	C	
RESPONSABLE				Claudia	Claudia											Rosa	Deyana	Claudia	Yolis Tatis			Yuli	Claudia	Claudia	Claudia	Cleicy		Deyana	Claudia	Yuli	Yuli	Cleicy	
VERIFICA			Claudia	Claudia	Claudia											Claudia	Claudia	Claudia	Claudia			Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia		Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	

OBSERVACIONES GENERALES	
VERIFICA:	
Abreviaturas:	C: La actividad se realiza Cumple NC: La actividad realizada no cumple P: Actividad no realizada NA: No aplica

97723

47724

super logística BGA	GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: F-AP-CA-01
	CONTROL DE AGUA POTABLE	VERSIÓN: 01
	FECHA: 01-01-2024	PAGINA 1 DE 1

LUGAR	CPA ÁREA PREPARACIÓN PAE FLORIDABLANCA	MES	OCTUBRE. 2025

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
COLOR	A	A	A											A	A	A	A			A	A	A	A	A			A	A	A	A	
TURBIDEZ	A	A	A											A	A	A	A			A	A	A	A	A			A	A	A	A	
PH	A	A	A											A	A	A	A			A	A	A	A	A			A	A	A	A	
CLORO	A	A	A											A	A	A	A			A	A	A	A	A			A	A	A	A	
OBSERVACIONES																															
REALIZADO POR	claudia	claudia	Claudia											claudia	Dayana	Claudia	Yuris Toro			Claudia	Claudia	Claudia	Claudia	Claudia			Dayana	Claudia	Claudia	Yuris Toro	

ABREVIATURA: A: Apta NA: No apta

RANGO DE PARAMETROS ACEPTABLES				
CONCEPTO	CLORO		PH	
	MIN	MAX	MIN	MAX
VALORES	1.0	3.0	7,2	7,8

A7725

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

Centro de Trabajo	CPA- PAE FLORIDABLANCA			Mes	OCTUBRE			Revisado por		
Día	Primer Recorrido		Segundo Recorrido		Tercer Recorrido		Cuarto Recorrido		Peso Total Residuos Diario	Responsable
	Peso de Res. Organico	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Organico	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario		
1	-o-	15Kl.		Bosquitas de maiz con queso						Claudia
2		25Kl.		Arepa de Ropa Vieja (Carne desmechada maiz)						Claudia
3	5Kl.	2Kl.		Papa rellena de Huevo						Claudia
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14	-o-	20 Kl		Arepa de maiz con queso						Claudia
15	2Kl.	20Kl.		Torta de Zanahoria						Dayana
16	50Kl.	20Kl.		Empanada criolla (pollo maiz - queso						Claudia.
17	5Kl.	2Kl		Flauta de pollo.						Yuli toro
18										
19										
20	10Kl.	25Kl.		Empanada de Huevo.						Yuli Toro.
21	8Kl.	25Kl.		Churro de queso y bocadillo						Claudia
22	3Kl	25Kl		deditos. de maiz y yuca						Claudia
23	10Kl	35Kl		Hamburguesa						Claudia
24	15Kl	35Kl		Empanada de Arroz con Huevo Arroz						Cleisy
25										
26										
27	8Kl	25Kl.		pan de bono.						Claudia.
28	2Kl	20Kl.		Empanada carne mol.da y Arroz						Yuli
29	45Kg	35Kl		Hamburguesa Especial.						Cleisy
30	-o-	5Kg		Mantecadas.						Yuli
31										
Peso total de residuos en el mes:										

47726

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

CENTRO DE TRABAJO:	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS														
REVISADO POR:	Alexander Cohen									FECHA	14-10-25				
Nombre y apellidos	Cargo	ASPECTOS A EVALUAR													Observaciones o acciones
		Uñas Cortas	Uñas Limpias	Uñas Sin Esmalte	Uñas Sin Hongos	Uñas sin Heridas	Aseo Personal	Piel Sin Lesiones	Cabello Limpio	Cabello Recogido	Sin Maquillaje	Sin Joyas	Dotación en Buen estado	Dotación Completa	EPP completos	
Rosalia Diaz	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Sin Novedad
Cleysi Chirinos	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Sin Novedad
Dayana siza	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Sin Novedad
udia Mendoza	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Sin Novedad
Yulis Toro	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Sin Novedad
Silvia Arguello	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Sin Novedad
Verifique así: C= CUMPLE, NC= NO CUMPLE, NA= NO APLICA																
VERIFICA:	Alexander Castro															

47727

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

CENTRO DE TRABAJO:	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS														
REVISADO POR:	Alexander Chico										FECHA	20-10-25			
Nombre y apellidos	Cargo	ASPECTOS A EVALUAR													Observaciones o acciones
		Uñas Cortas	Uñas Limpias	Uñas Sin Esmalte	Uñas Sin Hongos	Uñas sin Heridas	Aseo Personal	Piel Sin Lesiones	Cabello Limpio	Cabello Recogido	Sin Maquillaje	Sin Joyas	Dotación en Buen estado	Dotación Completa	EPP completos	
Rosalia Diaz	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Cleysi Chirinos	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Dayana siza	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
udia Mendoza	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yulis Toro	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Silvia Arguello	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Verifique así: C= CUMPLE, NC= NO CUMPLE, NA= NO APLICA																
VERIFICA:	Alexander Chico.															

4772 8

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

CENTRO DE TRABAJO:	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS															
REVISADO POR:	Alvaro Cano.										FECHA	27-10-25				
Nombre y apellidos	Cargo	ASPECTOS A EVALUAR														Observaciones o acciones
		Uñas Cortas	Uñas Limpias	Uñas Sin Esmalte	Uñas Sin Hongos	Uñas sin Heridas	Aseo Personal	Piel Sin Lesiones	Cabello Limpio	Cabello Recogido	Sin Maquillaje	Sin Joyas	Dotación en Buen estado	Dotación Completa	EPP completos	
Rosalia Diaz	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Cleysi Chirinos	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Dayana siza	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
udia Mendoza	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Yulis Toro	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Silvia Arguello	Manipulador de alimentos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
—	—															—
Verifique así: C= CUMPLE, NC= NO CUMPLE, NA= NO APLICA																
VERIFICA:	Alvaro Cano															

47729

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

CENTRO DE COSTO	CPA – PAE FLORIDABLANCA		
SUPERVISÓ	Alexander Cabrera.	FECHA	4-10-25

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

47730

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

CENTRO DE COSTO	CPA – PAE FLORIDABLANCA		
SUPERVISÓ	Alexandra Cortes	FECHA	17-10-25

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

Q/cus. de

47731

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

CENTRO DE COSTO	CPA – PAE FLORIDABLANCA		
SUPERVISÓ	Alejandra Castro	FECHA	24-10-25

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

41732

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

CENTRO DE COSTO:	CPA PAE FLORIDABLANCA	FECHA:	4-10-25

ÁREA		CONTROL IMPLEMENTADO	C	NC	NA	MEDIDA CORRECTIVA	RESPONSABLE	VERIFICÓ	FECHA VERIFICACIÓN
EXTERIORES	ALREDEDORES Y ACCESOS	Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua	X						
		Las puertas son de superficie lisa y material lavable	X						
		Las aberturas de ventanas hacia el exterior están cubiertas con malla anti-insectos	X						
		Control de maleza		X		limpieza	Alejandro SG	Alexander	4-10-25
	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	Recipientes de material adecuado, tapados y limpios	X						
		Residuos sólidos retirados.	X						
INTERIORES	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	Pisos libres de grietas y con pendiente suficiente para evitar la acumulación de humedad	X						
		Muros interiores lisos libres de ranuras y de material lavable	X						
		Techos y paredes sin desprendimiento superficial	X						
		Ausencia de condensación	X						
		Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	X						
		Sanitarios en buenas condiciones	X						
		Las puertas de acceso directo desde el exterior son independientes al área de manipulación de alimentos	X						
		Iluminación de calidad e intensidad requerida	X						
		Iluminarias protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura.	X						
		Ventilación adecuada y sin olores	X						
		Casilleros que se vacían y limpien regularmente	X						
	ESTADO DE LIMPIEZA	Se encuentran las áreas limpias de acuerdo al proceso	X						
		Ausencia de materiales ajenos al proceso	X						
		Conducción de cableado cerradas y limpias	X						
		Trampa de grasa cerrada y sin mal olor	X						
		Lugar adecuado y limpio para utensilio de aseo	X						
	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Contenedores adecuados para la protección de materias primas contra la contaminación por plagas	X						
		Almacenamiento en estibas plásticas	X						
		En los techos y paredes no existe condensación	X						

glandle

97733

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

CENTRO DE COSTO:	CPA PAE FLORIDABLANCA	FECHA:	17-10-25

ÁREA		CONTROL IMPLEMENTADO	C	NC	NA	MEDIDA CORRECTIVA	RESPONSABLE	VERIFICÓ	FECHA VERIFICACIÓN
EXTERIORES	ALREDEDORES Y ACCESOS	Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua	X						
		Las puertas son de superficie lisa y material lavable	X						
		Las aberturas de ventanas hacia el exterior están cubiertas con malla anti-insectos	X						
		Control de maleza	X						
	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	Recipientes de material adecuado, tapados y limpios	X						
		Residuos sólidos retirados.	X						
INTERIORES	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	Pisos libres de grietas y con pendiente suficiente para evitar la acumulación de humedad	X						
		Muros interiores lisos libres de ranuras y de material lavable	X						
		Techos y paredes sin desprendimiento superficial	X						
		Ausencia de condensación	X						
		Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	X						
		Sanitarios en buenas condiciones	X						
		Las puertas de acceso directo desde el exterior son independientes al área de manipulación de alimentos	X						
		Iluminación de calidad e intensidad requerida	X						
		Iluminarias protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura.	X						
		Ventilación adecuada y sin olores	X						
		Casilleros que se vacían y limpien regularmente	X						
	ESTADO DE LIMPIEZA	Se encuentran las áreas limpias de acuerdo al proceso	X						
		Ausencia de materiales ajenos al proceso	X						
		Conducción de cableado cerradas y limpias	X						
		Trampa de grasa cerrada y sin mal olor	X						
		Lugar adecuado y limpio para utensilio de aseo	X						
	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Contenedores adecuados para la protección de materias primas contra la contaminación por plagas	X						
		Almacenamiento en estibas plásticas	X						
		En los techos y paredes no existe condensación	X						

Cyberark e

47739

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

CENTRO DE COSTO:	CPA PAE FLORIDABLANCA	FECHA:	24-10-25

ÁREA		CONTROL IMPLEMENTADO	C	NC	NA	MEDIDA CORRECTIVA	RESPONSABLE	VERIFICÓ	FECHA VERIFICACIÓN
EXTERIORES	ALREDEDORES Y ACCESOS	Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua	X						
		Las puertas son de superficie lisa y material lavable	X						
		Las aberturas de ventanas hacia el exterior están cubiertas con malla anti-insectos	X						
		Control de maleza	X						
	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	Recipientes de material adecuado, tapados y limpios	X						
		Residuos sólidos retirados.	X						
INTERIORES	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	Pisos libres de grietas y con pendiente suficiente para evitar la acumulación de humedad	X						
		Muros interiores lisos libres de ranuras y de material lavable	X						
		Techos y paredes sin desprendimiento superficial	X						
		Ausencia de condensación	X						
		Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	X						
		Sanitarios en buenas condiciones	X						
		Las puertas de acceso directo desde el exterior son independientes al área de manipulación de alimentos	X						
		Iluminación de calidad e intensidad requerida	X						
		Iluminarias protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura.	X						
		Ventilación adecuada y sin olores	X						
		Casilleros que se vacían y limpien regularmente	X						
	ESTADO DE LIMPIEZA	Se encuentran las áreas limpias de acuerdo al proceso	X						
		Ausencia de materiales ajenos al proceso	X						
		Conducción de cableado cerradas y limpias	X						
		Trampa de grasa cerrada y sin mal olor	X						
		Lugar adecuado y limpio para utensilio de aseo	X						
	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Contenedores adecuados para la protección de materias primas contra la contaminación por plagas	X						
		Almacenamiento en estibas plásticas	X						
		En los techos y paredes no existe condensación	X						

Grande

47735

super logística BGA	GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: F-CP-VP-01
	VERIFICACIÓN DE CONTROL PREVENTIVO Y FÍSICO DE PLAGAS	VERSIÓN: 01
	FECHA: 01-01- 2024.	PÁGINA 1 DE 1

CENTRO DE TRABAJO:		CPA - PAE FLORIDABLANCA	
FECHA:		17-10-25	
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:		EDWIN ROJAS	
A	**ÁREA DE COCINA:** Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		
		PLAGA ENCONTRADA	**ACCIÓN CORRECTIVA**
1	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.	Ninguna.	
2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	Ninguna.	
3	Debajo de la estufa.	Ninguna.	
4	En las bandejas de la estufa.	Ninguna.	
5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes.	Ninguna.	
6	Debajo de la estantería.	Ninguna.	
7	Dentro y en el contorno de la campana extractora.	Ninguna.	
8	Dentro y alrededor de la caneca.	Ninguna.	
9	Debajo del lavaplatos.	Ninguna.	
10	En el techo falso de la cocina.	Ninguna.	
B	**ÁREA DE ALMACÉN BODEGA** Revise las siguientes áreas de la bodega en busca de evidencia de plagas.		
11	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.	Ninguna.	
12	Debajo y en los entrepaños de la estantería.	Ninguna.	
13	Debajo de las estibas.	Ninguna.	
14	Dentro de las canastillas.	Ninguna.	
C	**DEPÓSITO DE RESIDUOS** Revise las siguientes áreas de deposito de residuos en busca de evidencia de plagas.		
15	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.	Ninguna.	
16	Dentro y alrededor de la caneca.	Ninguna.	
D	**SALÓN COMEDOR Y OFICINAS** Revise las siguientes áreas de deposito de residuos en busca de evidencia de plagas.		
17	Uniones entre el piso - paredes y paredes - techos.	N.A	
18	Dentro y fuera de los gabinetes.	N.A	
E	**BAÑOS** Revise las siguientes áreas de baños en busca de evidencia de plagas.		
19	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	Ninguna.	
20	Cisterna e inodoro.	Ninguna.	
F	**TRAMPAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS** Revise las siguientes áreas de trampas para el contyrol de plagas en busca de evidencia de plagas.		
21	Trampas para el control de polgas ubucadas en el servicio	Ninguna.	

Ejecutado

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-51542

47736

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	**NIT/CC:** 900751931	**CONTACTO:** ALEXANDER CASTRO	**CIUDAD:** Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	**TÉLEFONO:** 3012372748	**CORREO:** direccioncpa@superlogisticabga.com / supervisorcpa@superlogisticabga.com / calidadsuperlogistica@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11725

SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOHAN SEBASTIAN SERRANO DELGADO	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** CPA - BGA - Área prealistamiento fruver
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB02	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2025-10-14 09:00:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-10-14, 11:40:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-10-14	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 4.50	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-10-21	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-10-22
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** Ninguna	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-51542	**TIPO DE MUESTRA** AMBIENTE	**LOTE** No aplica/No registra	**CANTIDAD DE MUESTRA** No aplica/No registra	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	**FECHA DE VENCIMIENTO** No aplica/No registra	**TIPO DE EMPAQUE** Caja de Petri	**MODO DE CONSERVACIÓN** Ninguno	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** Área prealistamiento fruver Momento de toma: No Aplica		

47737

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	INVIMA/ SEDIMENTACION	20 UFC/63cm ²/15min	No aplica	No Aplica	No Aplica	No registra	No registra
RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS	INVIMA/ SEDIMENTACION	24 UFC/63cm ²/15min	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No registra	No registra

ANALISTA

AMB002

Revisó

KATHERIN VANESSA DELGADO DIAZ
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha:23/10/2025 12:00:09 -05:00

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

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

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

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

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

bialab

LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52086

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

47739

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	**NIT/CC:** 900751931	**CONTACTO:** ALEXANDER CASTRO	**CIUDAD:** Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	**TÉLEFONO:** 3012372748	**CORREO:** direccioncpa@superlogisticabga.com / supervisorcpa@superlogisticabga.com / calidadsuperlogistica@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11857

SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOAN SEBASTIAN ESPARZA BAEZ	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Centro de Produccion - Área cocina
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB04	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2025-10-24 10:46:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-10-24, 11:30:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-10-24	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 6.40	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-10-27	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-10-28
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** Ninguna	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-52086	**TIPO DE MUESTRA** AGUA	**LOTE** No aplica/No registra	**CANTIDAD DE MUESTRA** 300 ml	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	**FECHA DE VENCIMIENTO** No aplica/No registra	**TIPO DE EMPAQUE** Bolsa Con Tiosulfato	**MODO DE CONSERVACIÓN** Refrigerado	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** Filtro Momento de toma: No Aplica		

47739

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

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

Revisó

KATHERIN VANESSA DELGADO DIAZ
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha:15/09/2025 10:08:39 -05:00

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

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

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

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra como se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6864655. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el símbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

POWER BY Trytan! PRESTK

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52087

42240

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	**NIT/CC:** 900751931	**CONTACTO:** ALEXANDER CASTRO	**CIUDAD:** Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	**TÉLEFONO:** 3012372748	**CORREO:** direccioncpa@superlogisticabga.com / supervisorcpa@superlogisticabga.com / calidadsuperlogistica@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11857

SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOAN SEBASTIAN ESPARZA BAEZ	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Centro de Produccion - Área cocina
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB02	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2025-10-24 10:46:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-10-24, 11:30:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-10-24	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 6.40	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-10-29	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-10-30
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** Ninguna	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-52087	**TIPO DE MUESTRA** SUPERFICIE	**LOTE** No aplica/No registra	**CANTIDAD DE MUESTRA** No aplica/No registra	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	**FECHA DE VENCIMIENTO** No aplica/No registra	**TIPO DE EMPAQUE** Tubo con Caldo de Letheen	**MODO DE CONSERVACIÓN** Refrigerado	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** Cuchillo Momento de toma: No Aplica		

47791

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

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

ANALISTA

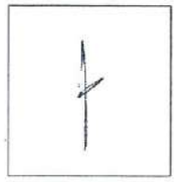
AMB001

Revisó



KATHERIN VANESSA DELGADO DIAZ
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

biaLab
Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha:30/10/2025 15:15:53 -05:00

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

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

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

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

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

97742

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE:	NIT/CC:	CONTACTO:	CIUDAD:
SUPERLOGISTICA BGA SAS	900751931	ALEXANDER CASTRO	Bucaramanga
DIRECCIÓN:	**TÉLEFONO:**	**CORREO:**	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:**
CR 31 51 74 OF 504	3012372748	direccioncpa@superlogisticabga.com / supervisorcpa@superlogisticabga.com / calidadsuperlogistica@gmail.com	No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11726

SOLICITANTE:	MUESTRA TOMADA POR BIALAB:	RESPONSABLE:	SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:
ALEXANDER CASTRO	SI	JOHAN SEBASTIAN SERRANO DELGADO	PAE - BGA - Área producción
PROTOCOLO DE TOMA:	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:**	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:**	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:**
BL-RE-POEM801	2025-10-14 09:00:00	2025-10-14, 11:40:00	No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS:	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:**	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:**	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:**
2025-10-14	4.50	2025-10-17	2025-10-20
DESVIACIONES:		**OBSERVACIONES**	
Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		Ninguna	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No:	TIPO DE MUESTRA	LOTE	CANTIDAD DE MUESTRA	PROVEEDOR
MB-51539	ALIMENTO	No aplica/No registra	200 g	No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**TIPO DE EMPAQUE**	**MODO DE CONSERVACIÓN**	**ENVASE**
2025-10-14	No aplica/No registra	Bolsa Estéril	Refrigerado	No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS:		**DESCRIPCIÓN:**		
Ninguna		Arepa de maíz con queso Momento de toma: No Aplica		

42743

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

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

Revisó

Lesly Dayanna Herrera Rodríguez
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha:22/10/2025 14:17:55 -05:00

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

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

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

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

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

42744

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE:	NIT/CC:	CONTACTO:	CIUDAD:
SUPERLOGISTICA BGA SAS	900751931	ALEXANDER CASTRO	Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	**TÉLEFONO:** 3012372748	**CORREO:** direccioncpa@superlogisticabga.com / supervisorcpa@superlogisticabga.com / calidadsuperlogistica@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11726

SOLICITANTE:	MUESTRA TOMADA POR BIALAB:	RESPONSABLE:	SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:
ALEXANDER CASTRO	SI	JOHAN SEBASTIAN SERRANO DELGADO	PAE - BGA - Área de lavado de manos
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB02	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2025-10-14 09:00:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-10-14, 11:40:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-10-14	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 4.50	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-10-18	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-10-20
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** Ninguna	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No:	TIPO DE MUESTRA	LOTE	CANTIDAD DE MUESTRA	PROVEEDOR
MB-51540	MANIPULADOR	No aplica/No registra	No aplica/No registra	No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	**FECHA DE VENCIMIENTO** No aplica/No registra	**TIPO DE EMPAQUE** Tubo con Caldo de Letheen	**MODO DE CONSERVACIÓN** Refrigerado	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** Manos - Roselina Díaz Momento de toma: Después limpieza y desinfección		

47245

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

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

ANALISTA

AMB002

Revisó

Lesly Dayanna Herrera Rodríguez
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

biaLab Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano Fecha:22/10/2025 14:18:40 -05:00

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

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

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

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

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

Logística BGA

GESTIÓN DE CALIDAD
RECEPCIÓN Y VERIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS
FECHA: 01-01-2024

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

47746

CENTRO DE TRABAJO: CPA
MES: Octubre 2025
REVISADO POR: Diana Milena Bá

FECHA	TIPO DE PRODUCTO: CARNES	POLLO	PESCADO	LÁCTEOS	SECOS	OTROS	PRODUCTO RECIBIDO	PROVEEDOR	CANTIDAD RECIBIDA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD: EMPAQUE	TEXTURA	COLOR	OLOR	TEMPERATURA °C	TEMPERATURA C-NC	TRANSPORTE	OBSERVACIONES	VERIFICADO POR
10-10-25					X		Huevos	PAE	942und	109695	09 11 25	C	C	C	C	—		C	NO	
				X			Queso	PAE	40.2	031025	16 11 25	C	C	C	C	5°C	C	C	NO	
				X			Queso	PAE	8.3	031025	16 11 25	C	C	C	C	5°C	C	C	NO	
					X		Zanahoria	PAE	16.9	—	—	C	C	C	C	—		C	NO	
					X		Perejil	PAE	4.	—	—	C	C	C	C	—		C	NO	
					X		Cebolla larga	PAE	7.6	—	—	C	C	C	C	—		C	NO	
				X			Ajo	PAE	3.2	—	—	C	C	C	C	—		C	NO	
		X					Pechuga	PAE	14.7	B00125255	12 9 26	C	C	C	C	3°C	C	C	NO	
					X		Maiz	PAE	11.1B	241220	19 12 26	C	C	C	C	1°C	C	C	NO	
					X		Pan 40gr	PAE	1261	04 10 25	24 10 25	C	C	C	C	—		C	NO	
					X		Pan 70gr	PAE	125	04 10 25	24 10 25	C	C	C	C	—		C	NO	
					X		Aceite	PAE 115 x 5 bogs		180925	18 07 26	C	C	C	C	—		C	NO	
					X		Margarina	PAE	57 bol	11 20 08	08 05 26	C	C	C	C	—		C	NO	
					X		Paprika	PAE	27 Bolsas	290925	290926	C	C	C	C	—		C	NO	
					X		Azucar	PAE		14 1306	06 10 26	C	C	C	C	—		C	NO	
					X		Leche Polvo	PAE	12 Bolsas	1J0809	08 08 26	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Harina Arepa	PAE	250 lb	301	03 09 26	C	C	C	C	—		C	NO	
					X		Harina trigo	PAE	162 LB	152254609	13 02 26	C	C	C	C	—		C	NO	
16-10-25							Cebolla cabezona	PAE	2Kg	—	—	C	C	C	C	—		C	NO	
							Ajo Yapo	PAE	5 Lbs	—	—	C	C	C	C	—		C	NO	
							Perejil	PAE	1 Atado	—	—	C	C	C	C	—		C	NO	
							Aceite	PAE	3.5 Lts	180925	180726	C	C	C	C	—		C	NO	
							Sal	PAE	1 lb	220725	NA	C	C	C	C	—		C	NO	
							Margarina	PAE	5 Lbs	10:50 08085	080526	C	C	C	C	—		C	NO	
							Oregano	PAE	5 Lbs	061025	061026	C	C	C	C	—		C	NO	
							Azucar	PAE	4 Lbs	081025	081026	C	C	C	C	—		C	NO	
							Pechuga	PAE	26.3	125294	010926	C	C	C	C	-5°C	C	C	NO	
							Plastalex	PAE	10	101025	081225	C	C	C	C	-3°C	C	C	NO	
							Plastc 12x13	O PAE	9	071025	051225	C	C	C	C	-3°C	C	C	NO	

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

Logística BGA

GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: F-AC-MP-01
RECEPCIÓN Y VERIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	VERSIÓN: 01
FECHA: 01-01-2024	PAGINA 1 DE 1

47747

CENTRO DE TRABAJO: CPA

MES: OCTUBRE — REVISADO POR: Diana N

FECHA	TIPO DE PRODUCTO: CARNES	POLLO	PESCADO	LÁCTEOS	SECOS	OTROS	PRODUCTO RECIBIDO	PROVEEDOR	CANTIDAD RECIBIDA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD: EMPAQUE	TEXTURA	COLOR	OLOR	TEMPERATURA °C	TEMPERATURA C-NC	TRANSPORTE	OBSERVACIONES	VERIFICADO POR
17-10-25						X	lechuga	PAE	16.9			C	C	C	C	—	C	C	20	
						X	Perejil	PAE	4.4			C	C	C	C	—	C	C	20	
						X	Pasta empanada	PAE	69	131025	11 12 25	C	C	C	C	-2°C	C	C	20	
						X	Pasta 15cm	PAE	9	131025	11 12 25	C	C	C	C	-2°C	C	C	20	
						X	Pasta 13cm	PAE	18	11 10 25	9 12 25	C	C	C	C	-2°C	C	C	20	
					X		Queso	PAE	29.7	10 10 25	23 11 25	C	C	C	C	5°C	C	C	20	
						X	Tomate	PAE	11.5			C	C	C	C	—	C	C	20	
						X	Cebolla larga	PAE	4.9			C	C	C	C	—	C	C	20	
						X	Yuca	PAE	15			C	C	C	C	—	C	C	20	
						X	Pimientos	PAE	4.5			C	C	C	C	—	C	C	20	
						X	Cebolla de bolsa	PAE	11.3			C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		Ajo	PAE	1.1			C	C	C	C	—	C	C	20	
						X	Huevos	PAE	949	109702	16 11 25	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		Pan Hamburguesa x50gr	PAE	1008	11 10 25	31 10 25	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		Pan Hamburguesa x70gr	PAE	125	11 10 25	31 10 25	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		Pan Hamburguesa x 40gr	PAE	253	11 10 25	31 10 25	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		Aceite	PAE		10 10 25	10 08 26	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		Bocadillo larga	PAE	48	280825	150726	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		Harina													
					X		Mantequilla	PAE	24 und	160513	13 05 26	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		Harina trigo	PAE	158	15269	26 03 26	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		Harina arepa	PAE	82	103	25 09 26	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		Arroz	PAE	4	07 1025	07 10 26	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		Azucar	PAE	69	11 22 09	09 10 26	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		SAL	PAE	27	22 07 25	NA	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		Pimienta	PAE	28	14 07 25	14 10 26	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		oregano	PAE	4	01 1025	01 10 26	C	C	C	C	—	C	C	20	
					X		laurel	PAE	28	06 1025	06 10 26	C	C	C	C	—	C	C	20	
	X						Carne Res Bola	PAE	94.00	125101N	14 11 25	C	C	C	C	-3C	C	C	20	

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

Diana N

logística BGA

GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: F-AC-MP-01
RECEPCIÓN Y VERIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	VERSIÓN: 01
FECHA: 01-01-2024	PAGINA 1 DE 1

47749

CENTRO DE TRABAJO: CKA

MES: | REVISADO POR: Gerardo V

FECHA	TIPO DE PRODUCTO: CARNES	POLLO	PESCADO	LÁCTEOS	SECOS	OTROS	PRODUCTO RECIBIDO	PROVEEDOR	CANTIDAD RECIBIDA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD: EMPAQUE	TEXTURA	COLOR	OLOR	TEMPERATURA °C	TEMPERATURA C/NC	TRANSPORTE	OBSERVACIONES	VERIFICADO POR
24-10-25						X	Pasta Empanada	13 cm	18	171025	151225	C	C	C	C	2°C	C	C	NO	
						X	Pasta Empanada	15 cm	10	201025	181225	C	C	C	C	2°C	C	C	NO	
						X	pasta Empanada	14 cm	71	181025	161225	C	C	C	C	2°C	C	C	NO	
						X	" " flauta	15 cm	76	161025	081225	C	C	C	C	2°C	C	C	NO	
						X	" " flauta	13 cm	17	071025	051225	C	C	C	C	2°C	C	C	NO	
				X			Queso Salado	PAE	33.9	290925	121125	C	C	C	C	5°C	C	C	NO	
				X			Queso tajado	PAE	17.7	171025	301125	C	C	C	C	5°C	C	C	NO	
					X		Bolsa Aluminio	PAE	60	paquetes	—	C	C	C	C	NA	C	C	NO	
						X	Cilantro	PAE	1.9		—	C	C	C	C	—	C	C	NO	
						X	perejil	PAE	1.9	BC0225078	190326	C	C	C	C	—	C	C	NO	
			X				Pechuga	PAE	213.9	BC0225078	190326	C	C	C	C	-5°C	C	C	NO	
	X						Molida	PAE	162.5	1751020	191125	C	C	C	C	-3°C	C	C	NO	
						X	Huevos	PAE	401	109709	231125	C	C	C	C	—	C	C	NO	
						X	Pan 80gr	PAE 141	~~1009~~	181025	071125	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Pan 50gr	PAE	1009	181025	071125	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Pan 40gr	PAE	253	181025	071125	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Pimenton	PAE	7.45	—	—	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Tomate	PAE	14.20	—	—	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Ajo	PAE	1.10	—	—	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Cebolla cabezona	PAE	31	—	—	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Cebolla larga	PAE	12.40	—	—	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Aceite	PAE	94	181025	180826	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Margarina	PAE	264	164503	030626	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	leche x200	PAE	5Hr	101225	101225	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Harina buñuelo	PAE	48	00021519	211526	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Harina trigo	PAE	81	152884	150426	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Harina Maiz	PAE	24	702	091026	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Sal	PAE	3	220725	NA	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Azucar	PAE	86	211025	211026	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Arroz	PAE	21	071025	071026	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	Oregano	PAE	60	141025	141026	C	C	C	C	—		C	NO	
						X	laurel	PAE	4	011025	011026	C	C	C	C	—		C	NO	

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

47749

super logística BGA	GESTIÓN DE NUTRICIÓN	CÓDIGO: FGN-12
	CONTROL DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA	VERSIÓN: 01
		Página 1 de 1

CENTRO: CPA — UBICACIÓN DEL ELEMENTO: BODEGA ABARROTES — MES: OCTUBRE — AÑO:2025

DÍAS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
CONTROL DE TEMPERATURA °C																																				
TEMPERATURA °C	25		25		25		25		24		26		25		26		25		25		25		25		25		24		25		25		25		25	
HUMEDAD RELATIVA	63		62		63		62		66		63		63		60		63		63		62		63		61		60		62		63		63		62	
HORA DE LECTURA	7:00		2:00		3:00		7:30		7:00		8:00		8:00		7:00		8:00		9:40		6:00		2:00		9:00		6:05		2:00		2:00		3:10		7:40	
NOMBRE DE QUIEN REGISTRA	Fabian		Fabian		Fabian		Fabian		Santiago		Santiago		Santiago		Santiago		Santiago		Santiago		Fabian		Fabian		Santiago		Santiago		Fabian		Fabian		Fabian		Santiago	

DÍAS	19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
CONTROL DE TEMPERATURA °C																										
TEMPERATURA °C	24		28		23		25		23		25		26		26		24		25		25		24		24	
HUMEDAD RELATIVA	63		62		60		63		60		63		60		63		64		63		64		62		61	
HORA DE LECTURA	8:30		5:10		7:00		1:00		3:00		8:00		5:20		5:20		3:00		6:00		4:52		6:00		2:10	
NOMBRE DE QUIEN REGISTRA	Santiago		Santiago		Santiago		Santiago		Santiago		Santiago		Santiago		Fabian		Fabian		Fabian		Santiago		Santiago		Fabian	

M: Mañana T: Tarde

FIRMA DE QUIEN SUPERVISA: Ana Camila G. (SEMANA 2) Ana Camila G. (SEMANA 3)

SEMANA 1 | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5

CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD	SGC-PG01-F05
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REGRIGERACIÓN	Rev 3. Fecha: 21/07/2025

47750

MES: COTUBRE UBICACIÓN DEL EQUIPO: LACTEOS

TEMPERATURAS DE REFRIGERACION RANGO ACEPTACIÓN: NO MAYORES DE 4°C +/-2ºC.

CONTROL DE TEMPERATURA

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

CONTROL DE TEMPERATURA

Días	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
7°C																																															
6°C																																															
5°C																																															
4°C																																															
3°C																																															
2°C																																															
1°C																																															
0°C																																															
Registrado por:	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian

VERIFICA: Ana Camila Gc

CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD	SGC-PG01-F06
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACION	Rev 3. Fecha: 21/07/2025

MES: SEPTIEMBRE

UBICACIÓN DEL EQUIPO: PROTEINAS

97751

TEMPERATURAS DE REFRIGERACION RANGO ACEPTACIÓN: MENORES DE -5ºC.

CONTROL DE TEMPERATURA

Días	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
-4°C																																															
-5°C																																															
-6°C																																															
-7°C																																															
-8°C																																															
-9°C																																															
-10°C																																															
-11°C																																															
-12°C																																															
Registrado por:	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian

Días	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
-4°C																																															
-5°C																																															
-6°C																																															
-7°C																																															
-8°C																																															
-9°C																																															
-10°C																																															
-11°C																																															
-12°C																																															
Registrado por:	Fabian	Santiago	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian

VERIFICA: Dra Camila G

CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD	SGC-PG01-F09
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA AREAS DE CONSERVACIÓN	Rev 3. Fecha: 21/07/2025

MES: OCTUBRE AREA: FRUVER

97752

TEMPERATURAS DE REFRIGERACION RANGO ACEPTACIÓN: NO MAYOR DE 20ºC.

CONTROL DE TEMPERATURA

Días	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
22°C																																															
21°C																																															
20°C																																															
19°C																																															
18°C		x			x			x		x	x		x			x			x			x		x	x		x			x	x			x	x		x			x			x			x	
17°C	x		x	x		x	x		x			x		x	x		x	x		x	x		x			x			x			x			x		x	x			x		x	x		x	
16°C																																															
15°C																																															
Registrado por:	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian

Días	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
~~22°C~~																																															
21°C																																															
20°C																																															
19°C																																															
18°C		x			x		x		x	x		x		x		x		x	x	x		x			x		x	x		x	x			x		x	x		x			x			x	
17°C	x		x	x		x		x			x		x		x		x				x		x	x		x			x			x			x			x			x		x			x	
16°C																																															
15°C																																															
Registrado por:	Fabian	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Fabian	Fabian	Santiago	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Santiago	Santiago	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Santiago	Santiago	Santiago

VERIFICA: Ana Camila G.

super logística BGA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

4778

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

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION – Organolépticas y temperaturas de cocción											TEMPERATURA DE EMPAQUE			Cumplimiento	
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura interna de cocción							
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Sandwich de pollo																
MENU 2. Churros con bocadillo y queso																
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso 01-10-25	✓		✓		✓		✓		85.3	✓		72.3	✓		✓	
MENU 4. Arepa ropa vieja 02-10-25	✓		✓		✓		✓		86	✓		73	✓		✓	
MENU 5. Papa rellena de huevo 03-10-25	X		X		X		X		80	C		70	X		X	
MENU 6. Flauta de queso y piña																
MENU 7. Arepa de maíz con queso 14-10-25	X		X		X		X		85	X		70	X		X	
MENU 8. Torta de zanahoria 15-10-25	X		X		X		X		150	X		74	X		X	
MENU 9. Empanada criolla de maíz 16-10-25	X		X		X		X		95	X		73	X		X	
MENU 10. Emparedado de huevo queso 20-10-25	X		X		X		X		80	X		71	X		X	
MENU 11. Hamburguesa sencilla 23-10-25	X		X		X		X		86	X		74	X		X	
MENU 12. Churros con bocadillo y queso 21-10-25	X		X		X		X		81	X		76	X		X	
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso 22-10-25	X		X		X		X		80	X		80	X		X	
MENU 14. Flauta de pollo																
MENU 15. Empanada de huevo y arroz 24-10-25	X		X		X		X		86	X		70	X		X	
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz 27-10-25	X		X		X		X		86	X		72	X		X	
MENU 17. Pan de Bono 28-10-25	X		X		X		X		168	X		70	X		X	
MENU 18. Mantecada 30-10-25	X		X		X		X		160	X		73	X		X	
MENU 19. Empanada de pollo 31-10-25	X		X		X		X		85	X		71	X		X	
MENU 20. Arepa de maiz rellena de huevo y queso * 29/10/25	X		X		X		X		90	X		73	X		X	

* Hamburguesa Especial.

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

TEMPERATURAS INTERNA DE COCCION:
Temperatura mayor a 80°C

TEMPERATURA FINAL DE EMPAQUE:
1. Temperatura No menor a 70 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR
Yuli Toro
NOMBRE COMPLETO
Gerente L.
VERIFICADO POR

super logística BGA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

47254

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

PREPARACION		TEMPERATURA DE COCCION – Organolépticas y temperaturas de cocción											TEMPERATURA DE EMPAQUE			Cumplimiento	
		Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura interna de cocción							
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Sandwich de pollo																	
MENU 2. Churros con bocadillo y queso																	
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	01-10-25	X		X		X		X		83	X		71	X		X	
MENU 4. Arepa ropa vieja	02-10-25	X		X		X		X		80	X		75	X		X	
MENU 5. Papa rellena de huevo	03-10-25	X		X		X		X		85	X		70	X		X	
MENU 6. Flauta de queso y piña																	
MENU 7. Arepa de maíz con queso	14-10-25	X		X		X		X		80	X		70	X		X	
MENU 8. Torta de zanahoria	15-10-25	X		X		X		X		150	X		77	X		X	
MENU 9. Empanada criolla de maíz	16-10-25	X		X		X		X		89	X		71	X		X	
MENU 10. Emparedado de huevo queso	20-10-25	X		X		X		X		80	X		71	X		X	
MENU 11. Hamburguesa sencilla	23-10-25	X		X		X		X		85	X		73	X		X	
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	21-10-25	X		X		X		X		80	X		76	X		X	
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso	22-10-25	X		X		X		X		81	X		77	X		X	
MENU 14. Flauta de pollo																	
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	24-10-25	X		X		X		X		89	X		71	X		X	
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz	27-10-25	X		X		X		X		85	X		73	X		X	
MENU 17. Pan de Bono	28-10-25	X		X		X		X		150	X		71	X		X	
MENU 18. Mantecada	30-10-25	X		X		X		X		160	X		74	X		X	
MENU 19. Empanada de pollo	31-10-25	X		X		X		X		85	X		70	X		X	
MENU 20. Arepa de maiz rellena de huevo y queso	* 29/10/25	X		X		X		X		89	X		74	X		X	

* Hamburguesa especial.

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

TEMPERATURAS INTERNA DE COCCION:
Temperatura mayor a 80°C

TEMPERATURA FINAL DE EMPAQUE:
1. Temperatura No menor a 70 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR
Luyanna Calderon
NOMBRE COMPLETO
Glenda C
VERIFICADO POR

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONTRAMUESTRAS ALIMENTOS PREPARADOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

97755

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE	X	MAÑANA
MES: OCTUBRE	AÑO: 2025	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SUPERLOGISTICA BGA SAS		
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA				

PREPARACION		CARATERISTICAS ORGANOLEPTICAS										MUESTRA TESTIGO			
		Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Color					
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	GRAMAJE	FECHA TOMA DE CONTRAMUESTRA	RESPONSABLE DE LA TOMA	FECHA DESCARTE CONTRAMUESTRA
MENU 1. Sandwich de pollo															
MENU 2. Churros con bocadillo y queso															
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	1-10-25	X		X		X		X		X		110	1oct-25	Cleisy Chirino	4oct-25
MENU 4. Arepa ropa vieja	2-10-25	X		X		X		X		X		100	2-10-25	claudia M	5-10-25
MENU 5. Papa rellena de huevo	3-10-25	X		X		X		X		X		125	3-10-25	Yulis toro	6-10-25
MENU 6. Flauta de queso y piña															
MENU 7. Arepa de maíz con queso	14-10-25	X		X		X		X		X		105	14-10-25	claudia M	17-10-25
MENU 8. Torta de zanahoria	15-10-25	X		X		X		X		X		115	15-10-25	Claudia M	18-10-25
MENU 9. Empanada criolla de maíz	16-10-25	X		X		X		X		X		95	16-10-25	Rosa Diaz	19-10-25
MENU 10. Emparedado de huevo queso	20-10-25	X		X		X		X		X		107	20-10-25	Cleisy Chirino	24-10-25
MENU 11. Hamburguesa sencilla	23-10-25	X		X		X		X		X		130	23-10-25	Cleisy Chirino	26-10-25
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	21-10-25	X		X		X		X		X		111	21-10-25	Yulis toro	28-10-25
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso	22-10-25	X		X		X		X		X		95	22-10-25	Yulis toro	25-10-25
MENU 14. Flauta de pollo															
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	24-10-25	X		X		X		X		X		105	24-10-25	Claudia M	27-10-25
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz	27-10-25	X		X		X		X		X		98.	27-10-25	Claudia M	31-10-25
MENU 17. Pan de Bono	28-10-25	X		X		X		X		X		68	28-10-25	Rosa Diaz	31-10-25
MENU 18. Mantecada	30-10-25	X		X		X		X		X		113	30-10-25	Cleisy Chirino	02-11-25
MENU 19. Empanada de pollo	31-10-25	X		X		X		X		X		100	31-10-25	Cleisy Chirino	3-11-25
MENU 20. Arepa de maiz rellena de huevo y queso	* 29-10-25	X		X		X		X		X		185	29-10-25	Yulis toro	1-11-25

* Hamburguesa Especial

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

VERIFICADO POR Yolanda C.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONTRAMUESTRAS ALIMENTOS PREPARADOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

47756

TARDE

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

PREPARACION		CARATERISTICAS ORGANOLEPTICAS										MUESTRA TESTIGO			
		Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Color					
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	GRAMAJE	FECHA TOMA DE CONTRAMUESTRA	RESPONSABLE DE LA TOMA	FECHA DESCARTE CONTRAMUESTRA
MENU 1. Sandwich de pollo															
MENU 2. Churros con bocadillo y queso															
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	1-10-25	X		X		X		X		X		100	1-10-25	Dayanna Caldera	4-10-25
MENU 4. Arepa ropa vieja	2-10-25	X		X		X		X		X		105	2-10-25	Rosa Diaz	5-10-25
MENU 5. Papa rellena de huevo	3-10-25	X		X		X		X		X		115	3-10-25	Claudia M	6-10-25
MENU 6. Flauta de queso y piña															
MENU 7. Arepa de maíz con queso	14-10-25	X		X		X		X		X		110	14-10-25	Yulis toro	17-10-25
MENU 8. Torta de zanahoria	15-10-25	X		X		X		X		X		118	15-10-25	Yulis toro	18-10-25
MENU 9. Empanada criolla de maíz	16-10-25	X		X		X		X		X		93	16-10-25	Dayanna Caldera	19-10-25
MENU 10. Emparedado de huevo queso	20-10-25	X		X		X		X		X		111	20-10-25	Claudia M	23-10-25
MENU 11. Hamburguesa sencilla	23-10-25	X		X		X		X		X		126	23-10-25	Claudia M	26-10-25
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	21-10-25	X		X		X		X		X		110	21-10-25	Rosa Diaz	24-10-25
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso	22-10-25	X		X		X		X		X		86	22-10-25	Rosa Diaz	25-10-25
MENU 14. Flauta de pollo															
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	24-10-25	X		X		X		X		X		101	24-10-25	Cleicy Chaino	27-10-25
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz	27-10-25	X		X		X		X		X		90	27-10-25	Cleisy Chaino	30-10-25
MENU 17. Pan de Bono	28-10-25	X		X		X		X		X		63	28-10-25	Yulis toro	31-10-25
MENU 18. Mantecada	30-10-25	X		X		X		X		X		135	30-10-25	Yulis toro	2-11-25
MENU 19. Empanada de pollo	31-10-25	X		X		X		X		X		95	31-10-25	Claudia M	3-11-25
MENU 20. Arepa de maiz rellena de huevo y queso *	29-10-25	X		X		X		X		X		173	29-10-25	Claudia M	1-11-25

* Hamburguesa especial.

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

VERIFICADO POR

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

47757

ANEXO 69

Consorcio Somos Florida

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución de Vida · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida 47750

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO DE BODEGA

BODEGA: Consorcio Somos Honda

MES DE: Octubre

ITEM		SEMANA DEL: 1 al 4						SEMANA DEL: 6 al 11						SEMANA DEL: 14 al 18						SEMANA DEL: 20 al 25						SEMANA DEL: 27 al 31						Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
Alimentos	diario			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1	4
Pisos	diario			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10	15
Grameras, Básculas termómetro	diario			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10	10
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	diario			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10	10
Canastillas, Cavas y Estibas.	semanal					X	X					X	X					X	X					X	X					X		4	15
cuarto frío	semanal						X						X												X							10	10
Baños	semanal			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	4	15
paredes, techo ventanas, puertas	mes												X					X						X							10	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	cada												X					X						X							4	15
Manos(minimo cada 2 horas)	2			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																															

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																														OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS AL INTERIOR DE LA BODEGA			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
RECOLECCION DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA ENCARGADA			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

Marcar con una X según corresponda — *EMPRESA ENCARGADA DE LA RECOLECCION:*

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																														OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	
presencia fisica de animales			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
excrremento y olor a orina de roedores			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
muebles, alimentos y elementos roidos			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
resto de cucarachas en el piso y equipos			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
ruido y chillido de animales en el dia			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado Por	Fabian Patiño
Verificado Por	Sergio Royal.

47759

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO DE BODEGA

BODEGA: Consorcio somos florida

MES DE: Septiembre

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

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

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

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)	6.7	7.0	7.2	6.9	6.6	6.8	6.5	7.3	6.9	6.6	7.0	7.3	6.7	7.2	6.9	7.0	7.5	6.5	6.8	7.3	7.6	6.6	7.1	7.4	6.9	7.2				
Cloro (0.3-2ppm)	0.4	0.9	1.0	1.2	0.6	1.3	0.7	1.0	0.9	1.2	0.6	1.3	0.3	0.9	1.5	1.1	1.8	0.5	0.8	1.2	1.6	0.7	1.9	1.0	0.9	1.3				

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Fabian Patiño
Verificado Por	Sergio Royal

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

BODEGA: Consorcio somos florida

MES DE: Octubre

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 1 al 4						SEMANA DEL: 6 al 11						SEMANA DEL: 14 al 18						SEMANA DEL: 20 al 25						SEMANA DEL: 27 al 31					
SEMANA	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
COLOR			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
SABOR			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
TURBIEDAD			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

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

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)			6.6	7.0	7.2	6.9	6.8	7.1	6.5	6.7	6.9	7.3		7.0	6.7	6.9	6.5	6.9	6.7	7.2	7.3	6.6	6.9	7.2	7.4	6.5	7.3	6.8	7.1	
Cloro (0.3-2ppm)			0.4	0.8	1.2	1.0	0.6	0.9	0.7	1.0	1.3	1.1		1.0	0.6	0.8	0.7	1.1	1.3	0.7	1.4	1.7	0.8	0.6	1.0	1.3	0.9	0.7	1.0	

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Fabian Patiño
Verificado Por	Sergio Royal.

47760

GRASECOL
Grasas Ecológicas de Colombia S.A.S

GRASECOL SAS
NIT. 900.675.687-0
CERTIFICA QUE

Recoge la totalidad de los residuos de aceite vegetal usado del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** con Nit 901901272-1 localizado en la provincia de soto II bodega 10 y que el día 6 de **OCTUBRE** de 2025 se recogieron 93,3 kg de aceite vegetal usado (4,5 bidones).

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

Este certificado se expide el día 15 de Octubre del 2025.

Atentamente,

DIANA GRANADOS
Gerente
GRASECOL SAS

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

77761

FORMATO DE DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS LIQUIDOS (ACEITE USADO)

Nombre operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Responsable de registro: FABIAN PATIÑO.

No	FECHA	VOLUMEN DEL RECIPIENTE EN LITROS	NUMERO DE RECIPIENTES ENTREGADOS	CANTIDAD EN LITROS ENTREGADA	ENTREGADO POR	EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCION	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
1	12/02/2025.	20 lt.	1.	20 lt.	FABIAN PAT.	GRASECOL.	Lenin C.	
2	28/03/2025	76.3 lt.	4	76.3 lt	Nelson Cortes.	GRASECOL.	Lenin C.	
3	14/04/2025.	20 lt	5	93 lt	Nelson Cortes	GRASECOL	Lenin C.	
4	27-5-25	20 LT	4	78.7 H	FABIAN PATIÑO	GRASECOL	Lenin C.	
5	17-6-25	20 LT	3	61.9 LT	FABIAN PATIÑO	GRASECOL	Lenin C.	
6	29-7-25	20 LT	4	78.3 LT	FABIAN PATIÑO	GRASECOL	Lenin C.	
7	12-8-25	20 LT	4	76,6 lt	FABIAN PATIÑO	GRASECOL	Lenin C.	
8	9-9-25	20.4 T	4	80.9 LT	FABIAN PATIÑO	Grasecol	Lenin C	
9	6-10-25	20 LT	4	93.3 LT	FABIAN PATIÑO	Grasecol	Lenin C.	
10								
11								
12								
13								
14								
15								

VERIFICO Sergio Rojas

97762

ANEXO 70

Consorcio Somos Florida

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

47763

MANTENIMIENTO
BODEGA DE ENSAMBLE

Consorcio Somos Florida

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

97764

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
07 / 04 / 2025	Basculas	X		Mantenimiento de pintura. a basculas. Bodega.	Victor Galvez
12 / 05 / 2025	Basculas	X		mantenimiento de las basculas "	Teodolfo Pachon
1 / 9 / 2025	Basculas	X		Verificacion de peso	Teodolfo Pachon.
28 / 10 / 2025	Basculas		X	Calibracion cabeza del Tablero Digital.	Victor Galvez
28 / 10 / 2025	Gatos hidraulicos		X	Engrase de ruedas.	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	OCTUBRE 2025
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE		97765

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1.	BASCULAS	28/10/2025	CALIBRACIÓN DEL TABLERO DIGITAL Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO.		X	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	OCTUBRE 2025
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE		47766

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
2.	GATOS HIDRAHULICOS	28/10/2025	ENGRASE DE RUEDAS.		X	

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

97767

MANTENIMIENTO CENTRO DE PRODUCCIÓN – CPA

Consorcio Somos Florida

97769

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

Fecha del Procedimiento: 10-10-25

Equipo: Estufas a Gas.

RESPONSABLE DEL PROCESO

Nombre:	Wilmer Cantano		
Dirección:		**Telefono:**	**Cargo:** Mantenimiento
Empresa:		**Correo electrónico:**	

PROCESO REALIZADO

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento Correctivo		Calibración Externa	
Creación de usuario		Modificación de usuario		Otro:	

Especificaciones del proceso realizado:

* Mantenimiento a valvulas y flautas.
* Revisión de toberias para descartar Fuga de gas.
* Limpieza a la parte interna y externa de la cocina.
* Area nueva de PAE

PERIODICIDAD APLICADA

Semanal		Quincenal		Mensual		Bimensual		Trimestral		Semestral	X	Anual	

RESULTADOS / OBSERVACIONES

Solucionado:	NO	SI X	Reiterativo:	NO	SI	—	Frecuencia:	—

MATERIALES y/o REPUESTOS

CANT	UNID	DESCRIPCION	REF	MARCA	COSTO	PROVEEDOR

Firma del responsable	WilmerCantano	Aprobó:	

47769

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

Fecha del Procedimiento: 11-10-2025

Equipo: Extractor.

RESPONSABLE DEL PROCESO

Nombre:	Wilmer Centeno		
Dirección:		**Telefono:**	**Cargo:** Mantenimiento
Empresa:		**Correo electrónico:**	

PROCESO REALIZADO

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

Especificaciones del proceso realizado:

Instalacion y mantenimiento de extrator.

Area nueva de PAEs

PERIODICIDAD APLICADA

Semanal ☐	Quincenal ☐	Mensual ☐	Bimensual ☐	Trimestral ☐	Semestral ☒	Anual ☐
---	---	---	---	---	---	---

RESULTADOS / OBSERVACIONES

Solucionado:	NO ☐	SI ☒	Reiterativo:	NO ☐	SI ☐	Frecuencia:	

MATERIALES y/o REPUESTOS

CANT	UNID	DESCRIPCION	REF	MARCA	COSTO	PROVEEDOR

Firma del responsable	wilmerCenteno	Aprobó:	

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

42770

ANEXO 71

Consorcio Somos Florida

47771

INFORME

ESTRATEGIA ECONOMIA CIRCULAR DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA
VIGENCIA 2025

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No CO1.PCCNTR.7166672

OBJETO

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

ALCALDIA MUNICIPAL DE FLORIDABLANCA – SANTANDER
SECRETARIA DE EDUCACIÓN

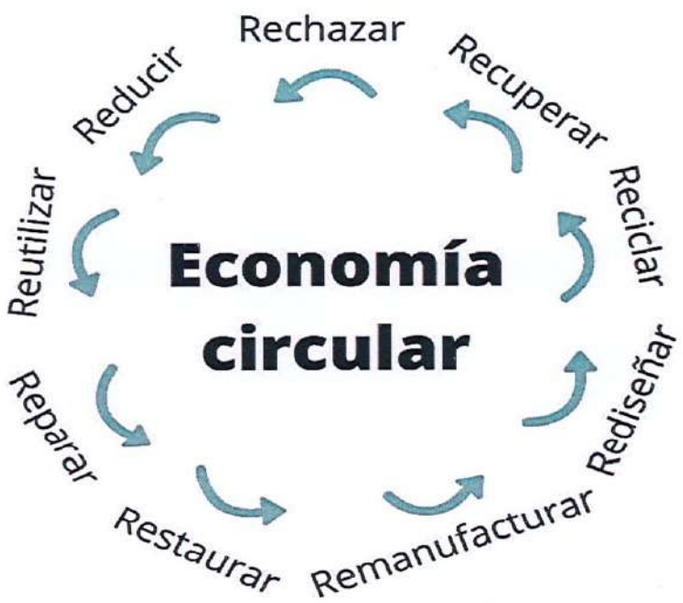
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

47772

ECONOMIA CIRCULAR

La economía circular se define como un marco de soluciones sistémicas que hacen frente a desafíos globales, como el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, los residuos y la contaminación (Ellen MacArthur Foundation, 2021). El desarrollo tradicional de la economía ha seguido un modelo lineal de producción y consumo, donde los productos se fabrican a partir de materias primas, se comercializan, se utilizan y luego se desechan en vertederos con poco o nada de aprovechamiento. Como reparo a este modelo, la economía circular, fundamentada en la restauración y regeneración, busca que los productos y componentes mantengan su máxima utilidad durante el mayor tiempo posible, diferenciando los flujos de materiales en ciclos técnicos y biológicos.
El **ciclo técnico** se centra en la gestión de los productos no biodegradables generados a partir de recursos no renovables. Este ciclo tiene como objetivo reutilizar, recuperar, restaurar y reciclar los materiales para mantenerlos en continua circulación. Por otro lado, el **ciclo biológico** abarca los flujos de materiales biodegradables y renovables, y busca que los productos sean devueltos de manera segura a la biósfera, mediante procesos como el compostaje y la digestión anaerobia, regenerando los ecosistemas sin causar daño o contaminación (Ellen MacArthur Foundation, 2015).

Finalmente, para lograr la transición y el rediseño de los sistemas que procuran la circularidad, existen las **"9R",** que son la base de la economía circular: **r**epensar, **r**eutilizar, **r**eparar, **r**estaurar, **r**emanufacturar, **r**educir, **r**eproponer, **r**eciclar y **r**ecuperar.



42273

MARCO NACIONAL

Lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

En Colombia, el PAE es responsabilidad de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender- UAPA, Este programa fortalece la cadena de valor al vincular la minuta territorial con las cadenas productivas locales, generando un impacto positivo en las economías regionales.

Para el contexto en el cual se desarrolla esta estrategia de economía circular, según Norma Técnica Colombiana NTC 6717 de 2024, y Resolución 335 de 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para aprender. Dicha Resolución establece un sistema integrado de lineamientos del PAE con los siguientes anexos técnicos: Administrativo y Financiero, Alimentación Saludable y Sostenible, Calidad e Inocuidad, Compras Públicas Locales, Participación Ciudadana, y Seguimiento y Monitoreo. Mediante estos anexos se establecen las etapas para la operación del programa.

ESTRATEGIA ECONOMIA CIRCULAR PAE

EL CONSORCIO SOMOS FLORIDA, a través de las capacitaciones impartidas fomentando cultura y conciencia ambiental a todo el personal manipulador del Programa de Alimentación Escolar, el cual llevó a cabo en la vigencia 2025 , el cumplimiento según Resolución 335 de 2021 y Norma Técnica Colombiana NTC 6717 de 2024, el cual se adoptaron prácticas innovadoras de sostenibilidad en el programa de residuos sólidos y líquidos, con las experiencias sostenibles:

1. **Reutilizar y aprovechar los residuos sólidos:** Aprovechamiento de residuos orgánicos como cáscaras de frutas, verduras, hortalizas, etc. generados en los restaurantes escolares del municipio de Floridablanca; para la elaboración de abono y siembras de hortalizas.

2. **Reutilizar y aprovechar Residuos líquidos**: Aprovechamiento del aceite reciclado proveniente de las frituras en los restaurantes escolares del municipio de Floridablanca, para la elaboración de jabón artesanal – (ecológico).

42774

1. EXPERIENCIA SOSTENIBLE

Aprovechamiento de residuos orgánicos del PAE para la producción de abono y siembra de hortalizas.

Desde el Programa de Alimentación Escolar (PAE), a través del Consorcio Somos Florida, se desarrolló en la sede Helechales del Colegio Ecológico de Floridablanca un proyecto de compostaje orgánico orientado al aprovechamiento de los residuos que quedan de las preparaciones diarias.

Mediante el uso de cáscaras de frutas, verduras y huevo, se elaboró un abono natural empleado en la siembra de hortalizas, fortaleciendo así un ciclo de economía circular que promueve la sostenibilidad ambiental y el compromiso ecológico de la comunidad educativa.

Metodología:

1. Recolección de residuos organicos:



Los residuos orgánicos generados en la preparación de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), como cáscaras de banano, papa, y huevo, fueron recolectados diariamente después de las jornadas de cocina.

Este paso permite reducir la cantidad de desechos y aprovechar materiales biodegradables que aún pueden transformarse en abono natural.

2. Deposito y mezcla con materiales secos:





Los residuos se colocaron en canastillas plásticas perforadas para facilitar la aireación y se mezclaron con cartón de huevos troceado y hojas secas, que ayudó a absorber la humedad y equilibrar la relación carbono/nitrógeno del compost.

El cartón y hojas secas, actúan como material seco, evitando la fermentación excesiva y los malos olores.

3. Aireación y mezclado constante: 9776





El material fue mezclado dos veces por semana para oxigenar el compost y favorecer la descomposición uniforme de los residuos.

El volteo frecuente evita la compactación y permite que los microorganismos trabajen de manera eficiente en la transformación de los residuos.

4. Control y seguimiento de la temperatura: 41777



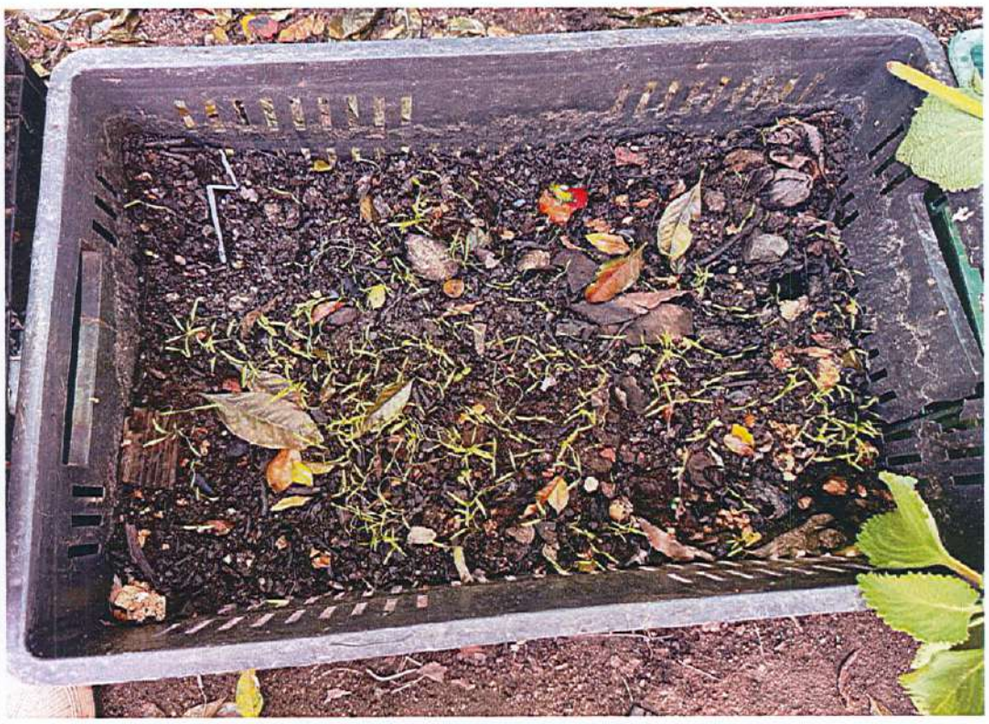


Se realizó seguimiento periódico de la temperatura interna del compost, la cual se mantuvo entre 16 °C y 24 °C, rango ideal para una descomposición natural y controlada, lo cual favorece la actividad microbiana y evita la fermentación excesivay elimina posibles patógenos.

Si la temperatura baja demasiado, se recomienda aumentar el volteo o agregar residuos frescos.

5. Siembra 97778





Una vez obtenido el abono, se sembraron semillas de tomate, pimentón, cilantro, orégano y lechuga.

6. Cuidado, Riego y Crecimeinto: 47779





Las plantas fueron regadas periódicamente y se mantuvieron en un espacio ventilado con buena luz natural.

El riego moderado y el control de plagas naturales garantizan un cultivo ecológico libre de químicos.

7. Resultados:





Se obtuvo abono orgánico de buena textura y olor a tierra húmeda, utilizado para la siembra de hortalizas. Los cultivos obtenidos pueden ser incorporados nuevamente en las preparaciones del PAE, cerrando un ciclo de economía circular.

Este proceso demostró que es posible transformar los residuos del programa en recursos productivos, fortaleciendo el aprendizaje ambiental y el aprovechamiento sostenible de los alimentos.

8. De vuelta a la mesa: 47781





En la etapa final del proceso de compostaje, se cierra el ciclo de aprovechamiento sostenible:

Las hortalizas cultivadas con el abono orgánico producido a partir de los residuos del Programa de Alimentación Escolar son utilizadas nuevamente en la cocina, retornando a la mesa en diversas preparaciones que reflejan el valor de la economía circular y el compromiso con el medio ambiente.

Conclusión:

El proceso de compostaje realizado en la sede Helechales, demostró que los residuos orgánicos que quedan de las preparaciones del Programa de Aliemtación Escolar - PAE pueden transformarse en recursos valiosos. A través del trabajo colaborativo, el seguimiento constante y el compromiso ambiental, se obtuvo un abono de calidad que permitió sembrar y cultivar nuevas plantas alimenticias.

Esta experiencia fortaleció el sentido de responsabilidad ecológica y evidenció que, con pequeñas acciones sostenibles, es posible cerrar un ciclo de aprovechamiento que beneficia al ambiente y a la comunidad educativa.

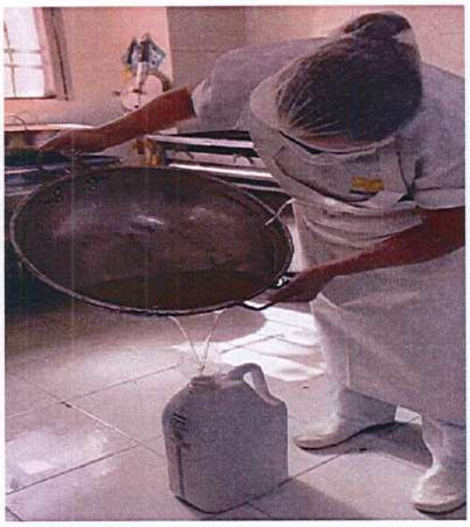
47702

2. EXPERIENCIA SOSTENIBLE

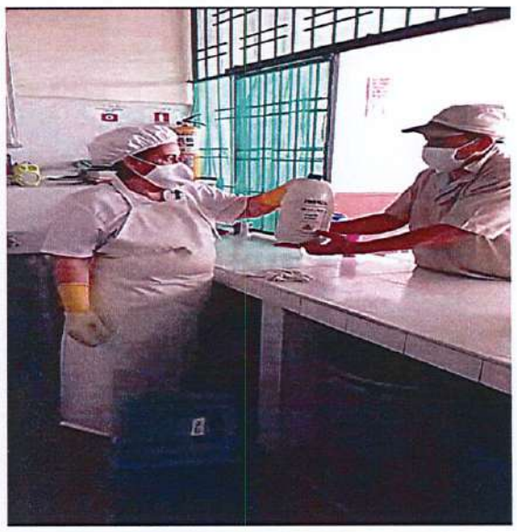
Aprovechamiento de residuos líquidos; aceite reciclado de todos los restaurantes escolares del municipio de Floridablanca, para elaboración de jabón artesanal (ecológico)

Alternativa innovadora para el aprovechamiento del aceite de cocina usado mediante su transformación en jabones artesanales, como una estrategia de economía circular con impacto ambiental, social.

Recolección y envasado del aceite usado en los restaurantes escolares



El personal manipulador entrega el aceite usado, en rutas semanales de transporte



Una vez, recolectado el aceite usado proveniente de todos los restaurantes escolares del municipio de Floridablanca, se convierte en materia prima para dar inicio a la elaboración del jabón artesanal (ecológico).

El aceite recolectado en rutas de transporte semanal, es entregado en Bodega de ensamble, y es almacenado en área exclusiva de disposición de aceite usado para reciclaje.



47783

ACEITE

Desechar los aceites de cocina, usados, incluso en cantidades pequeñas por fregaderos, inodoros u otros elementos de la red de saneamiento pública es una práctica que se debe de evitar.

Tal acción implica riesgo de atascos de tuberías, dificultades e incremento de costes en los procesos de depuración de aguas residuales, así como la formación de una película superficial en aguas de ríos, lagos, etc, que afecta al intercambio de oxígeno y perjudica a los seres vivos de los ecosistemas. Se estima que un litro de aceite puede contaminar mil litros de agua. Los aceites de cocina usados pueden recibir tratamiento mediante los cuales se preparan para la producción de biocarburantes, jabones y otros usos en la industria química, reduciendo así el uso de recursos procedentes de materias primas e impulsando a la actividad económica y empleo más verdes.



SODA CÁUSTICA (SOSA CÁUSTICA)

La soda cáustica puede encontrarse comercialmente en diversas formas el hidróxido de sodio en escamas o perlas. Principalmente se emplean la fabricación de jabones, sin embargo, debido a sus propiedades altamente alcalinas debe utilizarse con cuidado por su efecto corrosivo podría resultar perjudicial para la salud.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

MATERIALES

- Aceite vegetal reciclado,
- Soda, cáustica
- Agua

HERRAMIENTAS

- Balanza.
- Recipientes para pesar la soda Cáustica
- Agua
- Aceite usado
- Cucharas de madera
- Embudo
- Papel filtro
- Medidor de pH
- Termómetro
- Moldes para verter la mezcla
- Rollo de film transparente.

47784

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

- Utilizar gafas de protección mientras se manipula la sosa cáustica siempre hay que tener puesta las gafas de protección, ya que la sosa pura tiene un pH de 14 y es por tanto extremadamente corrosiva en piel y ojos, cuando la sosa cáustica entra en contacto con el agua sobrepasa temperatura de 100°C.
- Usar mascarilla y ventilación adecuada, en el momento que se está diluyendo la sosa cáustica en el agua se desprenden vapores muy intensos e irritables. Es muy importante ponerse una mascarilla para no inhalarlos y abrir la ventana.
- No utilizar ninguna clase de utensilio de material de aluminio, ni molde, ni cucharas ni ollas.
- Tener disponibilidad para el proceso de dos a tres horas sin interrupciones.

El proyecto fue desarrollado y consistió en el diseño experimental de un proceso de saponificación a escala. Se evaluaron diferentes temperaturas (27°C, 45°C, 50°C,80°C y 100°C), concentraciones de hidróxido de sodio (15% y 30% m/m) y proporciones de aceite: NaOH (1:2, 1:1, 2:1), con el objetivo de establecer condiciones óptimas para la obtención de un jabón funcional, estético y seguro para uso doméstico para procesos de limpieza en los restaurantes escolares y bodega de ensamble.
Los resultados indicaron que la saponificación (45°C), con una concentración de NaOH al 30% y una proporción aceite: NaOH de 2:1, permitió obtener un producto de buena calidad, con pH neutro, sin olores desagradables, y con adecuada textura y color.



Taller elaboración jabón ecológico

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

47785

DIAGRAMA DE FLUJO DE LA ELABORACION DEL JABON ARTESANAL EN BARRA
(USO NO COSMETICO)

INICIO

RECOLECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA (ACEITE USADO)



FILTRACIÓN DEL ACEITE



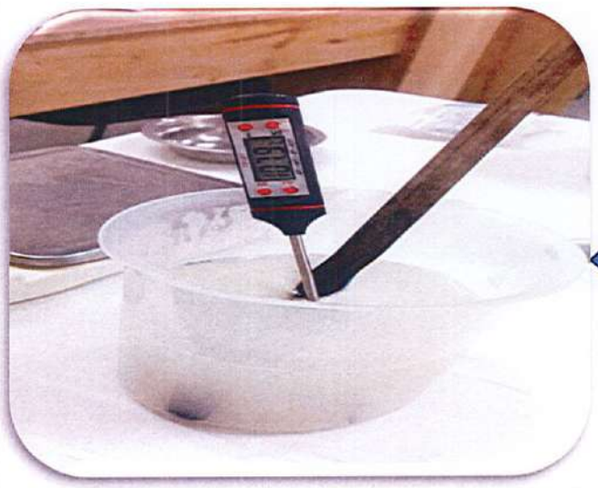
Separación de material indeseable, el aceite debe quedar sin partículas gruesas.

PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN QUÍMICA



Pesaje de soda cáustica y pesaje de agua, luego mezclar y agitar hasta disolver bien el producto químico.

REPOSO



Dejar reposar la mezcla por 2 horas apróx, para bajar temperatura de la solución química entre 45°C -50°C.

47786

MEZCLADO



Adicionar la soda cáustica al aceite usado, al incorporar la sustancia química va rompiendo las moléculas de grasas saturadas y la transforma en solución jabonosa, proceso llamado **saponificación**.

AGITACIÓN



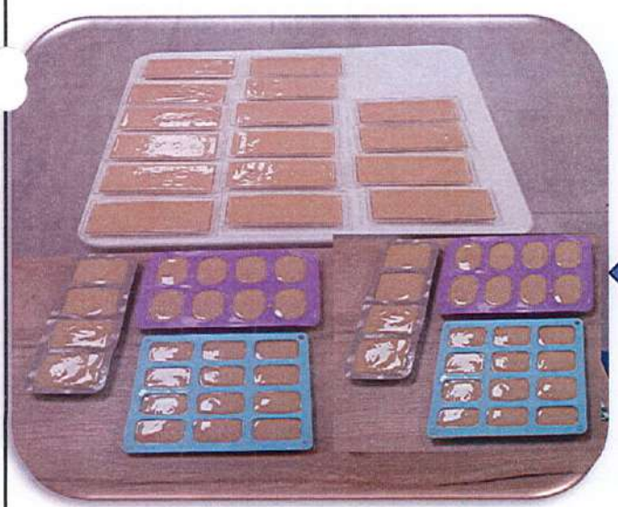
Batir de 30 a 40 minutos, hasta quedar con consistencia semiespesa y homogénea, debe quedar uniforme y a continuación, luego medir el pH.

MOLDEADO



Después verter la mezcla en los diferentes moldes.

SECADO



Esperar 2 días, para la solidificación.

47787

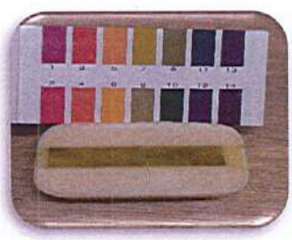
DESMOLDE





Retirar de los moldes y dejar airear los jabones, de 20 días a cuatro semanas y media en promedio para estabilizar el pH.

EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN



pH ideal para uso de 7-9.



FIN

47788

MODO DE USO Y APLICACION DEL JABON ECOLOGICO: usar directamente con guantes, y aplicación para procesos de limpieza en utensilios, áreas, superficies, en sedes educativas y Bodega de ensamble.

Limpieza de utensilios en sedes educativas



Limpieza de superficies en sedes educativas



Limpieza de superficies en Bodega de Ensamble



CONCLUSION:
Más allá de los logros técnicos, esta iniciativa promueve el manejo sostenible de residuos, con la participación del personal manipulador, la formación y el desarrollo de soluciones replicables en el contexto del Programa de Alimentación Escolar. En conjunto, el proyecto constituye un ejemplo claro de cómo un residuo subvalorado puede convertirse en un insumo útil dentro de un esquema de economía circular, alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

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

47789

ANEXO 72

Consorcio Somos Florida

Alcaldía Municipal de Floridablanca	ACTA DE REUNION	CÓDIGO	GD-F-01
		VERSIÓN	06
	SECRETARIA DE EDUCACION	FECHA ELAB	Diciembre 2017
		FECHA APROB	02/01/2024
	GESTION INTEGRAL DE LA EDUCACION	TRD	300 - 2

47790

Acta N°			Fecha	28 octubre 2025	
Dependencia Responsable	Secretaria de Educación – Área del programa de alimentación escolar - PAE				
Convoca por: "Líder del proceso"	Diego Fernando Jaimes Porras y el equipo PAE de Floridablanca.				
Modalidad	Presencial	X	Hora	Inicio	8:00 A.M.
	Virtual			Fin	11:00 A.M.
	Otro ¿Cuál?				
Lugar/ link	AUDITORIO DEL COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR				

1. Objetivo de la reunión:

Informar a la población a través del mecanismo de participación ciudadana de la mesa pública (audiencia) establecida en la resolución 00335-2021, para garantizar la transparencia de la ejecución y resultados del programa de alimentación escolar PAE.

2. Temas a Tratar:

Mostrar los avances, resultados y procedimientos del programa de alimentación escolar PAE en cada uno de los siguientes componentes:

- Componente administrativo y financiero.
- Componente jurídico.
- Componente de cobertura educativa.
- Componente técnico y nutricional.
- Componente social.

3. Desarrollo de la reunión.
(Describir las intervenciones de los integrantes de la reunión de forma sintética que contribuya a la toma de decisiones)

1. Registro de asistencia.
2. Saludo de bienvenida - acto protocolario – himnos.
3. Instalación de la segunda mesa publica del programa de Alimentación Escolar PAE.
4. Palabras del alcalde municipal de Floridablanca Ing. José Fernando Sánchez Carvajal.
5. Palabras del Secretario de Educación de Floridablanca. Dr. Diego Jaimes Porras.
6. Intervención de la Unidad Alimentos Para Aprender (UAPA) a cargo de la delegada Natalia Pesca.
7. Informe del programa de alimentación Escolar PAE Vigencia 2025 a cargo del Coordinador del PAE Ing. Layniker Ortiz García, y la licenciada Alexandra Peñaranda, financiera del programa.
8. Participación de los asistentes en el juego lúdico tingo-tango.
9. Presentación del Operador del programa de alimentación escolar PAE Vigencia 2025. Ing. Wilmer Cubillos.
10. Espacio preguntas y respuestas.
11. Cierre del evento.
12. Visita a stand aplicando la economía circular del programa PAE.

47791

Se inicia el evento con el saludo de bienvenida a todos los presentes posteriormente los asistentes entonaron los diferentes himnos de la región.



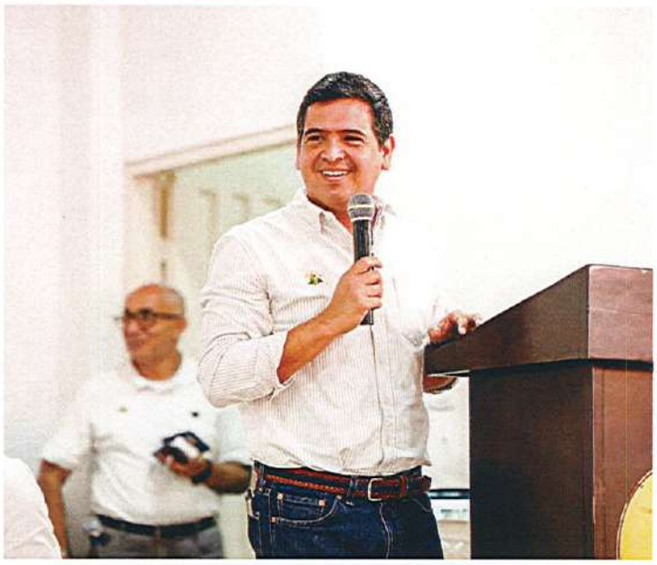
ALCALDE DE FLORIDABLANCA
ING JOSE FERNANDO SANCHEZ CARVAJAL

Seguidamente realiza su intervención el alcalde de Floridablanca Ing. JOSE FERNANDO SANCHEZ CARVAJAL, agradece y da la bienvenida a los asistentes, saluda a los rectores: Rodolfo Elkin, Jaime Hugo Pulido, Alba Lucia, Carlos Mendoza al presidente del sindicato, saluda a los coordinadores, profesores, padres de familia, medios de comunicación, estudiantes.

Expresa que *"desde el gobierno municipal vienen con el propósito de rendir cuentas de manera puntual en la segunda mesa publica, señala con orgullo que el programa de alimentación escolar no es cualquier programa,* lo sustenta de la siguiente forma: *han tratado de marcar la diferencia y se viene trabajando de manera articulada con el operador porque la puesta es una, nutrición con calidad para los mas de 18.200 estudiantes que se ven beneficiado del programa de alimentación escolar y es por ello que se viene aumentando las raciones de comida caliente transportada en modalidad mixta nueva en este año, comida que se prepara en una cocina y es transportada por un vehículo que reúne todas las condiciones de salubridad y entregadas en las instituciones educativas y el propósito principal es el de disminuir las ración industrializada, por comida caliente que sin duda es mejor. Cuando recién recibimos la administración la encontramos en el 2023 con 10.758 y hemos alcanzado los 13.002 de comida caliente, hemos aumentado 2050 raciones, sumado a ello se ha venido disminuyendo la entrega de la ración industrializada pasamos 7752 a 5105 RI, aunado a esto tenemos diferentes iniciativas como es la economía circular el aceite es reutilizado en jabón, también trabajamos los temas de huertas ecológicas y compostelas, que terminan en abono que se debe utilizar en cualquiera de los proyectos ambientales de los colegios, además de implementar las compostelas en las instituciones educativas. Se ha aumentado la inversión del programa de alimentación escolar este año 2025 es de $23.800.000 de pesos y para la vigencia 2026 es de $25.900.000 pesos, de igual manera venimos aumentando los cupos, para el 2026 tenemos un reto y es pasar 18.000 a 22.000 estudiantes beneficiados, según el acto administrativo recibido el 30 de agosto 2025 por parte de la UAPA donde nos dicen para la vigencia 2026 nos van aumentar las transferencia al PAE de $5.100.000 pesos*

47792

con esta disponibilidad se pretende impactar a más estudiantes. Se va impactar a ese estudiantado que sin duda necesita del PAE. La mejor herramienta para derrotar la pobreza es el estudio. Por otra parte, como municipio que reabrimos tres restaurantes del programa, en el colegio Gabriela Mistral sede B, Instituto Agropecuario Duarte Alemán sede H y sede de Rosa Blanca. Se implemento la comida caliente transportada mixta en el colegio Navas y la Cumbre. Culmino señalando lo siguiente la alimentación es fundamental como para la calidad del rendimiento educativo, para el 2026 ya tenemos garantizado todos los días del calendario escolar el PAE."



SECRETARIO DE EDUCACIÓN DE FLORIDABLANCA
DR. DIEGO JAIMES PORRAS

A continuación, realiza su intervención el Secretario de Educación de Floridablanca. Dr. Diego Jaimes Porras y realiza un balance brevemente del PAE, saluda a todos los presentes, y menciona que *"esta es la segunda rendición de cuentas del año 2025, pero es la cuarta de la administración municipal del alcalde José Sánchez y se quiso hacer de una manera diferente, primero por el lugar donde estamos y participar de las muestras exhibidas en los stands, se quiere que pasen del discurso a los hechos que conozcan el PAE. Resalta el trabajo de todo el recurso humano del PAE porque es un programa transversal. No solo a los estudiantes beneficia en el tema de seguridad alimentaria, permanencia escolar, cerrar brechas de desigualdad porque nadie con hambre aprende, la comida también es felicidad, si tienen un buen almuerzo y onces van ser niños felices y su cerebro se va desarrollar. Además también el personal del operador se le paga puntual porque a la alcaldía paga de manera puntual, que en su mayoría son padres de familia de la comunidad educativa, con un sueldo digno, hay todo un círculo empresas que se benefician y generan empleos directos e indirectos estamos impactando en la economía circular de la ciudad hay $23.000.000 pesos que circulan en la economía, reitera su agradecimiento con el señor Alcalde por el esfuerzo financiero y administrativo que hace con la educación de la ciudad, por honrar el valor de la palabra como mejoramos el PAE, se agradece también al operador por ser muy comprometidos a los rectores, directivos porque sin ellos sería imposible lograrlo, también agradece a la UAPA ha hecho el esfuerzo en estar presente en los territorios y ese esfuerzo financiero increíble porque esos $5.000.000 pesos que nos van a dar nos van a permitir llegar a ese 100% de la cobertura del PAE."*

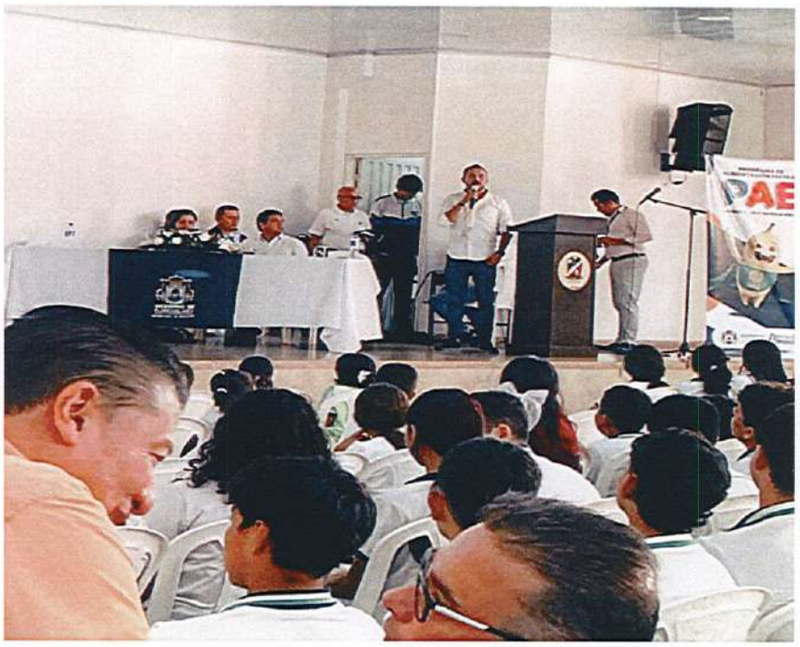
427 93



DRA. NATALIA PESCA FACILITADORA DE LA UAPA

Continua la participación de la Dra. Natalia Pesca facilitadora de la UAPA, la cual inicia saludando a los asistentes y manifiesta que para ella *"es un honor estar aquí trayendo buenas noticias, ya el señor alcalde ha mencionado algunas cifras y quizás hay que decir que no solo los niños se benefician sino también más 2.000 familias beneficiadas, desde la UAPA desde el gobierno central no solo lo ven como un programa al PAE sino como una herramienta de transformación social y también económicas, transforma la sociedad floridebla, cada vez hay más comedores comunitarios habilitados para el programa, desde la UAPA se trabajando por más cobertura se busca alcanzar la universalidad, los recursos siempre van hacer limitados, y reconoce el esfuerzo presupuestario de la Alcaldía de Floridablanca y su crecimiento, no solo son $5.000.000 pesos realmente son $13.000.000 pesos que van en aumento de manera progresiva, esto genera cambio social, escuchan las voces de los beneficiarios directos e indirectos como los rectores, profesores, padres de familias que son parte de los CAE y que actualmente son los veedores en cada colegio y que hacen que el programa vaya en mejoramiento, nosotros creemos firmemente que Floridablanca va seguir creciendo, es un compromiso con el Alcalde y el secretario de educación de seguir manteniendo los recursos de manera constantes. Se han visto cambios como las capacitaciones a las manipuladoras."*

97794



ING. LAYNIKER ELÍAS ORTIZ GARCÍA, COORDINADOR DEL PAE

Sucesivamente hace su participación el ingeniero Layniker Elías Ortiz García, coordinador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de la Secretaría de Educación Municipal de Floridablanca, saluda a la mesa de honor y a los asistentes, inicia explicando que se rendirá cuentas del PAE en la vigencia 2025 e informaran sobre la proyección contratada de la vigencia del 2026.

Paulatinamente fue mostrando los siguientes videos mostrando los avances, logros y retos del PAE durante el 2025.

Menciona a los espectadores quienes son los actores del programa, como trabajan articulados con el PAE, informa como está conformado el equipo de profesionales de apoyo a la supervisión del programa y va describiendo los 15 cargos de la siguiente manera:

1 Coordinador
1 Financiera
1 Jurídica
1 Nutricionista
5 Técnicos de campo
1 Ingenieras de alimento
2 Auxiliares administrativos
1 Enlace de cobertura
2 Psicólogas

47795

Destaca que es un grupo interdisciplinario que tiene la responsabilidad de supervisar el funcionamiento del programa. Luego, ofrece un análisis del componente jurídico del PAE, menciona al operador en vigencia y la supervisión jurídica correspondiente y dice que el programa se rige y se ejecuta bajo la Resolución 00335-2021.

Describe la los datos representados en el siguiente cuadro con la información del contrato adjudicado al operador consorcio somos florida.



OPERADOR VIGENCIA 2025 - 2026

No. DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.7166672
Numero Proceso Secop	FLO-CONT-LP-005-2024
Nombre Contratista	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Nit	901.901.272-1
Representante Legal	SERGIO ENRIQUE DELGADO SENTENO, CC No. 91.294.543 de Bucaramanga
OBJETO	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.
Nombre del supervisor	DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Cargo del supervisor	SECRETARIO DE EDUCACIÓN
Oficina gestora	SECRETARIA DE EDUCACIÓN
Fecha de contrato	27 de diciembre de 2024
Fecha de inicio	14/01/2025
Plazo inicial del contrato	VIGENCIA 2025: 180 DIAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026: 180 DIAS CALENDARIO ESCOLAR
Plazo total	360 Dias Calendario Escolar
Valor del contrato	VIGENCIA 2025: VALOR $ 23.106.622.860,00 VIGENCIA 2026: VALOR $ 25.206.776.020,00
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 48.313.397.880

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA



LIC. ALEXANDRA PEÑARANDA FINANCIERA DEL PAE

A continuación, procede la licenciada Alexandra Peñaranda a explicar el **componente administrativo y financiero**, saluda a los asistentes de la mesa pública, menciona la etapa de planeación de los fondos y describe el balance del presupuesto general para la vigencia 2025, desplegando el origen de los fondos de la siguiente forma:

$ 14.501.765.708

Ingresos corrientes de libre destinación

47796

$8.843.006.000
Ministerio de Educación-Unidad Administrativa de Alimentos para Aprender

$558.824.304
Sistema general de Participaciones + UDA.AL

$ 1.200.455.928,
Recursos del Balance – (MEN – SGP AL)

$75.0000.000
Rendimientos Financieros SGP.AL

Señala el acuerdo 030 – 2024 en su Artículo primero que literalmente dice que se autoriza al alcalde del municipio de Floridablanca Santander, previo cumplimiento de los requisitos exigidos en el artículo 1 de la ley 1483 de 2011 y el acuerdo 026 de 2019 para comprometer las vigencias futuras excepcionales para las vigencias 2025-2026 por valor de $49.670.996.223 para el Programa de Alimentación Escolar.

Luego realiza una presentación con gráficos estadísticos indicando los porcentajes de cada rubro, también va relatando el contenido de la oferta económica para la vigencia 2025 y el próximo año 2026.

VIGENCIA 2025

EJECUCIÓN VIGENCIA 2025

VALOR CONTRATADO	$ 23.106.622.860	100%
VALOR EJECUTADO	$ 18.433.201.344	80%
VALOR NO EJECUTADO	$ 4.673.421.516	20%
TOTAL DÍAS ATENDIDOS (A CORTE SEPTIEMBRE)	157	180
PENDIENTE POR EJECUTAR	23	

42797

VIGENCIA 2026

PRESUPUESTO EXISTENTE 2026		
FUENTE DE FINANCIACIÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN VIGENCIA 2026	VALOR DISCRIMINADO	VALOR TOTAL
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca. ICLD.VF	$ 16.585.745.001,00	$ 26.479.745.001
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca. MEN	$ 8.648.587.582,00	
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca. Interventoria, Supervisión, Monitoreo y Control de la Prestación del Servicio de Alimentación Escolar. MEN	$ 663.412.418	
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca. SGPAL.VF	$ 582.000.000	

Destaca que la Subdirección General y la Subdirección Técnica de Análisis, Calidad e Innovación, proyectan un valor de referencia para la Entidad Territorial Certificada (ETC) Floridablanca, la suma de Trece mil millones novecientos cuarenta y tres millones novecientos cincuenta y cuatro mil ciento noventa **($13.943.954.190),** destinados a garantizar la continuidad el Programa de Alimentación Escolar.

Menciona el aumento de cobertura para el 2026, presenta las distribuciones de las raciones de comida por medio de cuadros. También proyecto el cálculo con el adicional que entregara la UAPA para el 2026.

SALDO A FAVOR PARA AUMENTO DE COBERTURA Y SUPERVISION	$ 5,100,948,190.00

RACIONES ATENDIDAS POR VIGENCIAS

MODALIDAD	VIGENCIA AÑO				PROYECCION RECURSOS ADICIONAL UAPA
	2023	2024	2025	2026	2026
RPS (ALMUERZO)	5311	5503	5798	5798	7358
RPS (COMPLEMENTO)	5447	5452	5796	5796	5937
RPS (CCT)	0	0	1408	1408	5280
RI (RACION INDUSTRIALIZADA)	7149	7152	5105	5305	3063
TOTAL COBERTURA	17907	18107	18107	18307	21638

47749

PROYECCION DE RECURSOS VIGENCIA 2026 ADICIONAL DEL MEN

MODALIDAD	RACIONES AÑO 2026	VALOR RACION	VALOR DIA PAE	VALOR TOTAL PAE
RPS (ALMUERZO)	7358	$ 8,915.00	$ 65,596,570.00	$ 11,807,382,600.00
RPS (COMPLEMENTO)	5937	$ 6,972.00	$ 41,392,764.00	$ 7,450,697,520.00
RPS (CCT)	5280	$ 7,594.00	$ 40,096,320.00	$ 7,217,337,600.00
RI (RACION INDUSTRIALIZADA)	3063	$ 7,021.00	$ 24,313,723.00	$ 4,376,470,140.00
TOTALES	21638		$ 171,399,377.00	$ 30,851,887,860.00

DIAS DE ATENCION	180

VIGENCIA	2026	OPERACIÓN	ADICIONAL SUPERVISION PAE
RECURSOS (FUENTES MEN,ICLD,SGP)	$ 31,111,699,191.00	$ 30,851,887,860.00	$ 259,811,331.00

Continua el ingeniero Layniker Ortiz su exposición informando que el día 30 de agosto de 2025 se recibió un oficio de parte de la UAPA expresando que entregaran una adicional de $13.943.954.190 de pesos con este recurso desde la entidad territorial se están proyectando para el 2026. El 30 de septiembre 2025 fueron convocados en la ciudad de Bogotá justificando en que se invertirían en eso recursos adicionales y se sustentó que sería para aumento de cobertura para la vigencia 2026.

Explica por cuadros como ha venido en disminución la entrega de la modalidad RI ración industrializada y se ha aumentado por la comida caliente transportada somos los únicos que desarrollamos esta modalidad en Santander.

Con este adicional de la UAPA y de la alcaldía pasaríamos del 65% al 80% del beneficio a los estudiantes. Desde el área de cobertura se creo un programa para darle seguimiento a la inversión y gasto del PAE, se puede consultar por mes los datos el consumo de raciones por sede educativa. También se puede observar todas las modalidades del programa por cantidad de raciones entregadas. A la fecha hay 2.600.000 entregadas para llegar los 3.000.000 de raciones.

También desde cobertura se maneja la marcación de los estudiantes, responsabilidad que deben tener las instituciones educativas, porque cada 8 se envía la información de la focalización al operador para que se prepare para la entrega. La resolución 00335-2021 establece los criterios de priorización 100% jornada unida, 100% preescolar prejardín jardín y primaria, 100% las zonas rurales y víctimas del conflicto armado.

En esta mesa publica se quiere resaltar los logros obtenidos desde el PAE los cuales se podrán ver a través de los stands la economía circular, esto nace de la articulación NTC 6717 del 2024 entre el PAE y la economía circular con el aprovechamiento de los residuos y transfórmalos.

47799

Los logros fueron:

1. Se logro cambiar de modalidad RI a tres instituciones a la modalidad ración preparada en sitio RPS.
2. Se incluyo para la vigencia 2025 y 2026 una modalidad de comida caliente trasportada CCT como prueba piloto para dos sedes educativas.
3. La economía circular NTC 6717 de 2024 – compostaje y Jabón orgánico.
4. Se logro cambiar de modalidad RI a dos instituciones a modalidad RPS ALMUERZO.

En el transcurso de la presentación del informe se van reproduciendo diferentes videos con los logros y actividades realizadas desde el PAE, participando el Ing. JOSE FERNANDO SANCHEZ CARVAJAL Alcalde del Municipio de Floridablanca, el Dr. DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS Secretario de Educación Municipal, el Ing. LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA Coordinador Equipo PAE y el Ing. WILMER CUBILLOS coordinador del operador Consorcio Somos Florida. En cada video se muestra el trabajo realizado por todos de forma articulada.

- Se presenta el primer video de cambio de modalidad en el INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL SEDE B EL PORVENIR 20 DE ENERO DE 2025. Pasaron a comida preparada en sitio.
  En el primer clip se visualiza al Alcalde haciendo presencia en la sede B del Instituto Empresarial Gabriela Mistral verificando el cambio de modalidad de ración industrializada a comida preparada en sitio, se observa a los niños muy alegres recibiendo su almuerzo.
- En el segundo video se muestra otra sede educativa que cambia de modalidad de RI a RPS INSTITUTO AGROPECUARIO DUARTE ALEMÁN SEDE H LA EMPRESA 31 de marzo de 2025.
  En el siguiente video aparece el Dr. Diego Porras secretario de educación en el colegio más lejano que tiene el municipio evidenciando el cambio de modalidad en la sede H del Colegio Gustavo Duarte Alemán ubicado en la vereda San Ignacio en el norte de Santander vía a Cúcuta y felicitan a la docente Dinoris Villamizar encargada de la sede por su esfuerzo y compromiso con su labor.
- INSTITUTO AGROPECUARIO DUARTE ALEMÁN SEDE F ROSABLANCA 25 de agosto de 2025.
- Video de la economía circular produciendo salsa de ajo y orégano. Se explica como inicio esta propuesta y su desarrollo.
- Jabón orgánico a través del aceite residual. Muestra el proceso de recolección y el jabón artesanal para usarlos en las cocinas.
- Video sobre las actividades de hábitos y estilos de vida saludables en el cual hizo presencia la gestora social NATALIA SANCHEZ. En sede Palmeras del COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA.
- Innovación culinaria, video muestra las capacitaciones que recibieron las manipuladoras del PAE en convenio con la universidad Chicamocha.
- Información sobre la entrega de modalidades en las instituciones educativas.
- Video donde se evidencia la entrega del menú especial en el mes de abril el día del niño.
- Verificación de cada etapa de almacenamiento, alistamiento, consumo y servido de cada uno de los alimentos.

47 800

Menciona que contiene cada stand en el salón siguiente.

- Muestra de comida caliente transportada.
- Los resultados del compostaje a través del abono y plantación.
- Aprovechamiento del aceite y convertido en jabón.
- Actividades de hábitos saludables durante el año 2025.
- Innovación culinaria.

En cuanto al **componente técnico y nutricional** explica las actividades y procesos realizados por esta área en la vigencia 2025.



Informa que el componente técnico realiza la verificación en bodega semanal y el cumplimiento de los complementos para la entrega a los establecimientos educativos, va mostrando por medio de fotografías las inspecciones que realiza equipo, revisan el gramaje en cada plato y cumplimiento de minutas.

Explica la función que tiene el **componente social** en los Comités de Alimentación Escolar CAE y la verificación de las rutas de atención publicada en cada institución educativa.

Se realizaron encuestas y arrojo la aceptabilidad del PAE en un porcentaje muy alto.

Se le entrega un pequeño agradecimiento de parte del PAE al señor Alcalde por su labor y compromiso con el programa.

Se prosigue con una actividad lúdica para los participantes llamado TINGO TANGO y la persona seleccionada contestaba una pregunta acerca del informe, con el objetivo de mantenerlo muy pendientes a los datos suministrados, cabe resaltar que fue muy bien aceptada la actividad.

4780

Realiza su intervención el Ing. Wilmer Cubillos Gómez coordinador del consorcio somos florida operador del PAE de Floridablanca y por medio de un video muy ilustrativo explica el funcionamiento, *"informa que tienen un recurso humano de más 178 colaboradores vinculados directamente para el correcto y adecuado funcionamiento del programa, tiene profesionales y técnicos calificados para logística, administración, sistemas de calidad entre otros que se encargan de planear ejecutar y supervisar cada uno de los procesos para la entrega de los alimentos, así como también como también procesos para presentación de informes de cada una de nuestras obligaciones. Se cuenta también con 117 manipuladoras de alimentos que se encargan de recibir verificar preparar y entregar los alimentos a los beneficiarios del programa de acuerdo al menú establecido cada día. Reciben constante capacitación técnica y administrativa. Lo que ha permitido un nivel de satisfacción entre los estudiantes, calidad, preparaciones y variedad salsa, ensaladas de los menús.*

Resalta que el 85% de las manipuladoras son madres de familias de las instituciones educativas de Floridablanca y el resto del personal son madres de cabeza de familias. Los transportistas se encargan de llevar la comida a las diferentes rutas rurales y urbanas. Con el uso de vehículos con las condiciones higiénico sanitarias requeridas para el transporte de alimento, también cuentan con un personal de mantenimiento de equipos, en las diferentes rutas educativas, con medidas preventivas y correctivas en los restaurantes escolares. Garantizamos la calidad y eficiencia de todos los procesos, gracias al profesionalismo y compromiso de todos los integrantes del consorcio. Gracias a sus observaciones podemos mejorar y ser uno de los mejores PAE de Colombia."

Se pasa al espacio de preguntas y respuestas, se invita a realizar sus inquietudes.

La primera participación es de la veeduría Colombia grita justicia al mundo. Por medio de su representante Elbert Vargas manifiesta que tiene la intención de visitar los colegios como veedor del PAE, pide información general a la secretaria de educación. Desea dar a conocer su veeduría ciudadana a la comunidad. Expresa que el PAE del colegio madre del buen consejo es muy bueno y hace parte de ese CAE. Agradece al señor alcalde por la dirección de fondos para el programa.

La segunda participación es del representante de la defensoría del Pueblo. Pregunta si existe una línea básica para mirar la progresión que ha dado a este programa que está vinculado a los DES que son derechos económicos sociales, para medir que si se esta avanzando. Pide un histórico para la próxima mesa pública el ingeniero Ortiz responde que si se ha avanzado en aumentar los fondos y obviamente la cobertura del PAE.

En la última intervención la realiza el rector Eduardo Casanova, "*agradezco el buen servicio del PAE en el colegio Metropolitano del Sur. Pide que se convierta el PAE en una política municipal, y después en una política nacional porque es un derecho a la alimentación y reconoce el esfuerzo que hace el municipio de aportar el 70% y la UAPA resto y termina imponiendo algunas directrices del orden nacional. Las ciudades no son iguales, no tienen las mismas necesidades hay desigualdad. Es decir, lo que funciona en el sector urbano no funciona para el rural, porque las condiciones no son iguales. Se dirige al señor veedor Elbert Vargas diciéndole que ellos hacen el acompañamiento de las veedurías porque son los responsables de la seguridad de los estudiantes. Que no tienen ningún inconveniente para que ingresen, solo que se coordine con tiempo.*"

4780

Antes de finalizar el moderador procede a invitar a visitar los stands, se trasladan a participar de la actividad. Pasan por cada uno de las mesas observando su contenido, el cual fue del agrado de los asistentes.

Siendo las 11:15 a.m. y ya evacuada la agenda se da por finalizada la segunda primera mesa pública de la vigencia 2025.

Nota aclaratoria: los datos de este escrito están en el informe adjunto.

Fotografía de cierre del evento.



2.ª Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar PAE Floridablanca 2025



Fecha: martes 28 de octubre

Hora: 8:00 a.m.

Lugar: Auditorio del Colegio Metropolitano del Sur

¡Los esperamos!

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA PAE Alimentos para Aprender





SEGUNDA MESA PUBLICA DEL PAE VIGENCIA 2025

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

47805

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

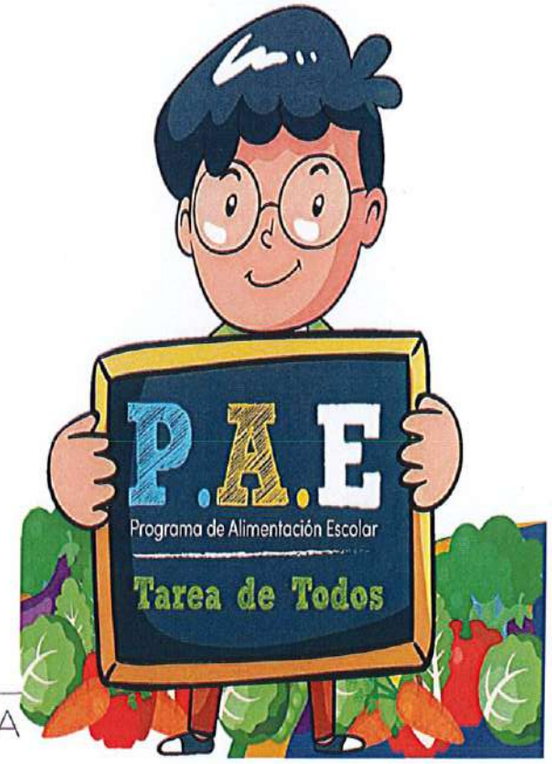
SEGUNDA Mesa Pública

Vigencia 2025

JOSE FERNANDO SANCHEZ CARVAJAL
Alcalde

DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación Municipal

LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA
Coordinador y/o líder Equipo PAE



GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

47806

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

Himnos

Saludo Protocolario por parte del Alcalde Municipal Jose Fernanda Sánchez secretario de educación – Diego Jaimes

Balance de la Ejecución del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Floridablanca en el Segundo semestre 2025 a cargo de los Funcionarios del PAE

Espacio de Interlocución para el Fortalecimiento y Mejoramiento del Programa PAE del Municipio de Floridablanca

Cierre Encuentro



Alimentos para Aprender PAE JOSÉ FERNANDO SÁNCHEZ CARVAJAL ALCALDE

47807

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

AGENDA

1. Registro de asistencia
2. saludo de bienvenida - acto protocolario - himnos
3. Instalación segúnda mesa publica del programa de Alimentación Escolar PAE, Vigencia 2025 – palabras del alcalde Municipal de Floridablanca. Dr. José Fernando Sánchez
4. Palabras del Secretario de Educación Municipal de Floridablanca . Dr. Diego Jaimes Porras
5. Intervención de la Unidad Alimentos Para Aprender (UAPA), Natalia Pesca
6. Informe programa de alimentación Escolar PAE Vigencia 2025, Coordinador y/o Líder Equipo PAE Ing. Layniker Ortiz García, Financiera Yanira Alexandra P.
7. Juego “alimentando saludable del tingo al tango”
8. Presentación del Operador del programa de alimentación Escolar PAE Vigencia 2025. Ing Wilmer Cubillos
9. Juego didáctico tingo tango. “ Rueda el BANANOPAE”
10. Espacio preguntas y Respuestas
11. Cierre del evento
12. Visita a estantes aplicando la economía circular del programa PAE

Actores del Programa

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Empresa Operadora





Rectores, Docentes y Padres de Familia

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

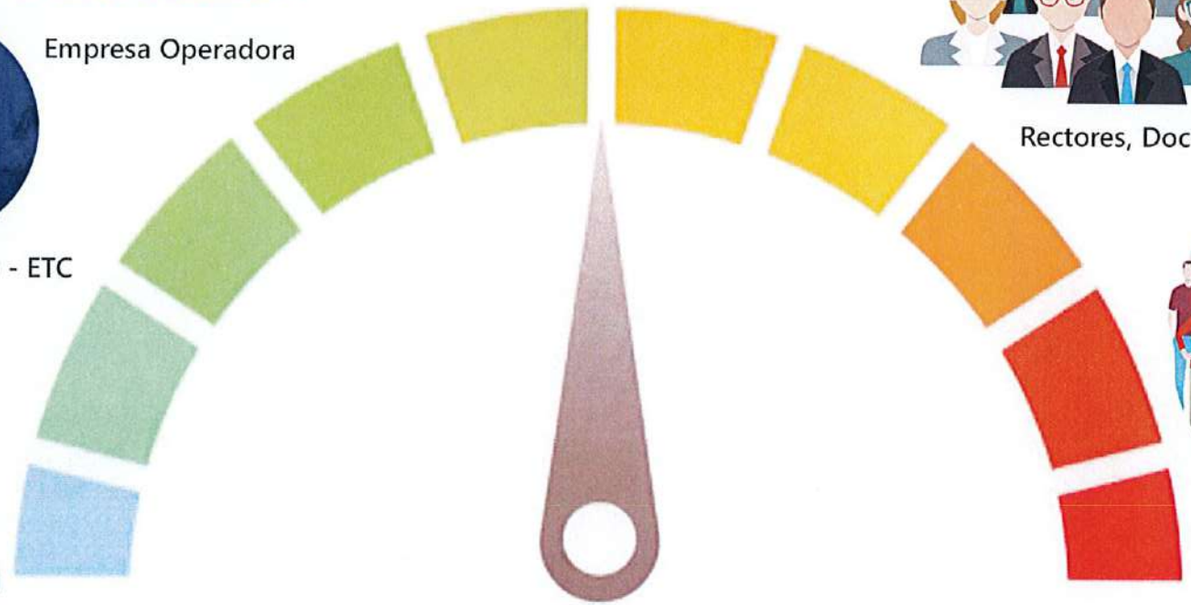
Ente Territorial Certificado - ETC

Alimentos para Aprender

Aliados Estratégicos

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Ministerio de Educación Nacional - MEN





Comunidad Educativa

47809

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

Apoyo Profesional Financiero para Vigilar y controlar los recursos asignados para el programa de Alimentación Escolar – PAE

Financiero PAE

01

Apoyo Profesional Nutricional para la aprobación de Minutas; Control y monitoreo de la carga nutricional y gramaje de las raciones entregadas del Programa de Alimentación Escolar - PAE

Nutricionista PAE

01

Apoyo Técnico Alimentario para el Seguimiento y monitoreo del cumplimiento de estándares de calidad de Raciones suministradas.

Técnicos de campo

05

Auxiliar administrativos

02

Enlace de Cobertura

01

01

Coordinador PAE

Apoyo Profesional para la Coordinación del Programa de Alimentación Escolar - PAE

01

Jurídica PAE

Apoyo Profesional Jurídico para los aspectos legales y Apoyo en el proceso Precontractual y contractual del Programa Alimentación Escolar - PAE

01

Ingenieras de Alimentos

Apoyo Profesional para la Calidad e Inocuidad a través del Seguimiento y monitoreo de cumplimiento de estándares de calidad de Raciones suministradas.

15 profesionales conforma el equipo PAE

02

Psicólogo

Apoyo Profesional para la Sensibilización Social del Programa de Alimentación Escolar – PAE

Equipo de Apoyo a la Supervisión PAE – Vigencia 2025

COMPONENTE JURÍDICO



Actualmente la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar PAE en el Municipio de Floridablanca se ejecuta bajo los lineamientos de la resolucion 0335 de 2021, el programa se está ejecutando en el marco del Contrato 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 del 27/12/2024 y su vigencia se encuentra contemplada hasta el 04 de noviembre del 2026, fecha en la que según resolución 0483 del 28 de Octubre de 2024 se Establece el Calendario escolar de los colegios Oficiales del Municipio de Floridablanca.

OPERADOR VIGENCIA 2025 - 2026

47811

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

No. DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.7166672
Numero Proceso Secop	FLO-CONT-LP-005-2024
Nombre Contratista	**CONSORCIO SOMOS FLORIDA**
Nit	**901.901.272-1**
Representante Legal	**SERGIO ENRIQUE DELGADO SENTENO,** CC No. **91.294.543** de Bucaramanga
OBJETO	**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.**
Nombre del supervisor	DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Cargo del supervisor	SECRETARIO DE EDUCACIÓN
Oficina gestora	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
Fecha de contrato	27 de diciembre de 2024
Fecha de inicio	14/01/2025
Plazo inicial del contrato	VIGENCIA 2025: 180 DIAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026: 180 DIAS CALENDARIO ESCOLAR
Plazo total	360 Días Calendario Escolar
Valor del contrato	**VIGENCIA 2025: VALOR $ 23.106.622.860,00** **VIGENCIA 2026: VALOR $ 25.206.775.020,00**
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	**$ 48.313.397.880**



47812

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

SUPERVISION JURÍDICA





VEEDURÍA CIUDADANA PAE

Personería de Floridablanca
Transparencia, paz y Diversidad



Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

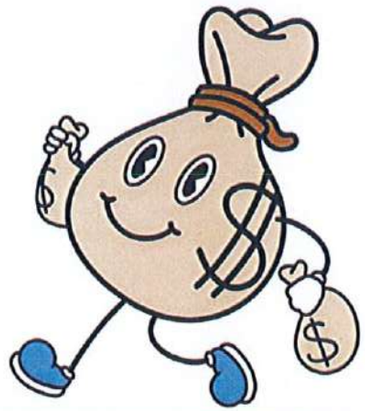
Alimentos para Aprender

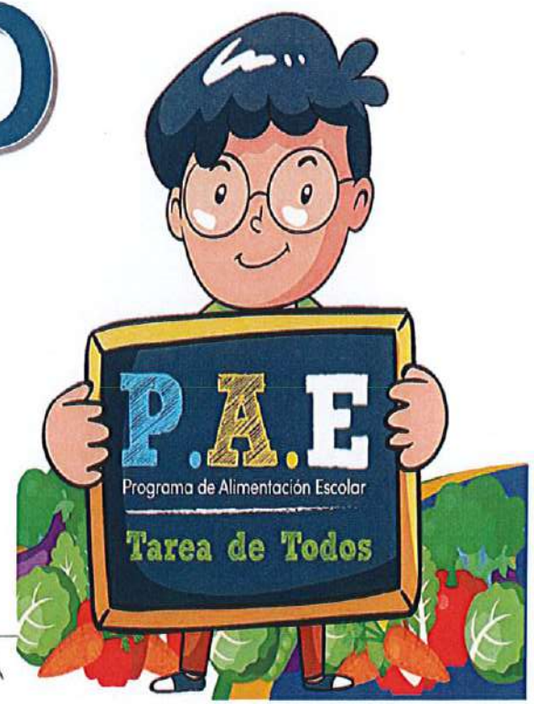
PAE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

COMPONENTE FINANCIERO







GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

PAE

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

47814

RESOLUCIÓN No. 0335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021

"Desde el componente financiero, se orienta al cumplimiento de la Resolución 0335 de 2021, que nos exige una gestión eficiente, transparente y responsable de los recursos del PAE.



Nuestra labor consiste en verificar la correcta ejecución presupuestal, apoyar la planeación y control de los recursos, y garantizar que el dinero destinado a la alimentación escolar se utilice con transparencia y en beneficio directo de los estudiantes."



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

PAE

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

41815

ACUERDO No. 030 DEL 06 DE SEPTIEMBRE DE 2024

"Por medio del cual se autoriza al Alcalde Municipal de Floridablanca Santander para asumir compromisos de Vigencias Futuras Excepcionales y Ordinarias"

Articulo Primero: Autorizar al Alcalde del Municipio de Floridablanca Santander, previo cumplimiento de los requisitos exigidos en el Articulo 1 de la ley 1483 de 2011 y el acuerdo 026 de 2019 para comprometer las Vigencias Futuras 2025-2026, por valor de CUARENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SETENTA MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS VEINTITRÉS PESOS MCTE ($49.670.996.223) para el Programa de Alimentación Escolar.

PROYECTO	PROGRAMA	2025	2026	FUENTE
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	INVERSION	14.501.765.708 448.736.757 8.843.006.000	16.585.745.001 448.736.757 8.843.006.000	ICLD SGP MEN
		$23.793.508.465	**$25.877.487.758**	

47816

PRESUPUESTO GENERAL VIGENCIA 2025 - 2026

Dadas las anteriores cifras, se estipula un contrato con una duración de **trescientos sesenta (360) días calendario escolar**, correspondiente a las **vigencias 2025 y 2026**, por un valor total de **$48.313.397.880**, de los cuales para **la vigencia 2025 corresponde a $23.106.622.860,00** y **la vigencia 2026 corresponde a $25.207.911.568,80** de acuerdo con lo establecido en el **Contrato No. 02154-2024 – CO1.PCCNTR.7166672 del 27 de Diciembre de 2024.**





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

PAE

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

PRESUPUESTO GENERAL VIGENCIA 2025



$ 14.501.765.708

ICLD – Recursos propios de la Entidad Territorial

$8.843.006.000

Recursos de Inversión del PGN asignados por UAPA

$558.824.304

Sistema General de Participaciones

$1.200.455.928

Otros Recursos del Balance (MEN – SGP AL)

$75.000.000

Rendimientos Financieros SGPA AL



GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

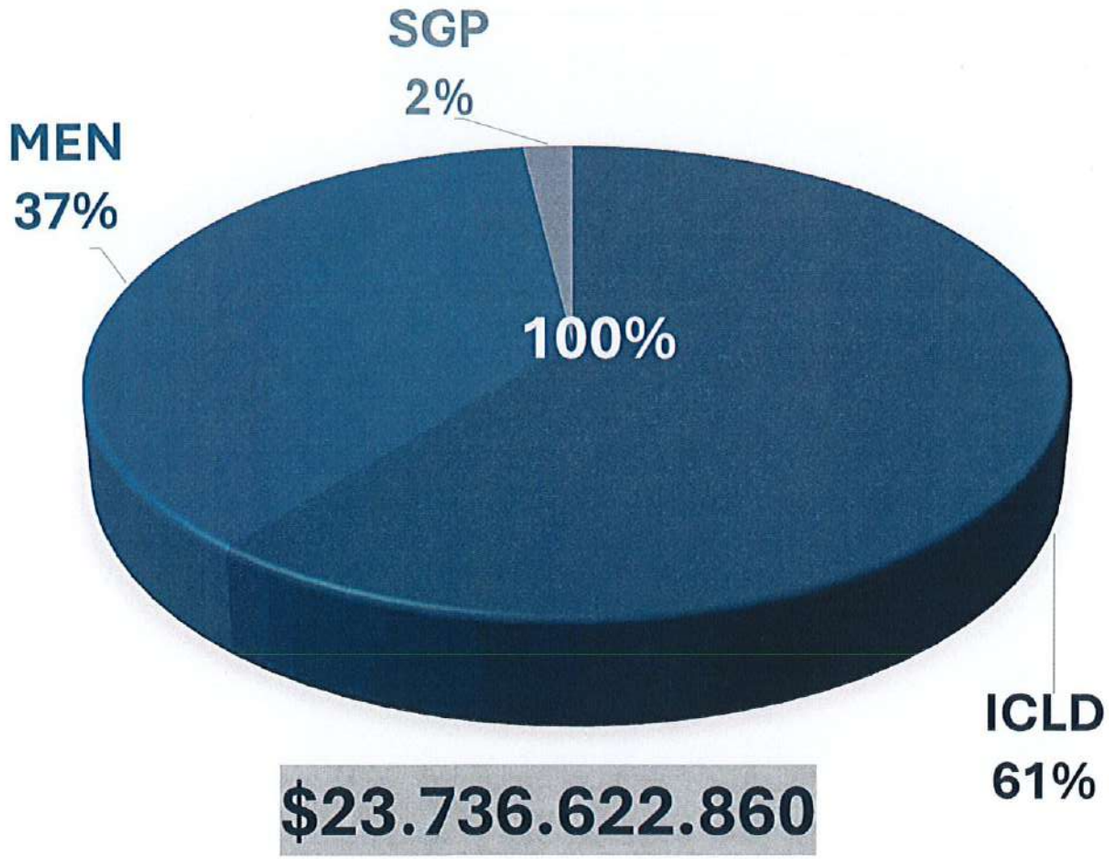
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

PAE

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

DISTRIBUCIÓN PRESUPUESTAL VIGENCIA 2025



FUENTE	FUENTE RECURSOS	VALOR
ICLD.VF	RECURSOS PROPIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL	$ 14.444.880.103
MEN.VF	RECURSOS DE INVERSION DEL PGN ASIGNADOS POR UAPA	$ 8.213.006.000
MEN	EQUIPO SUPERVISIÓN	$ 630.000.000
SGPAL.VF	SGP ALIMENTACION ESCOLAR	$ 448.736.757

47819

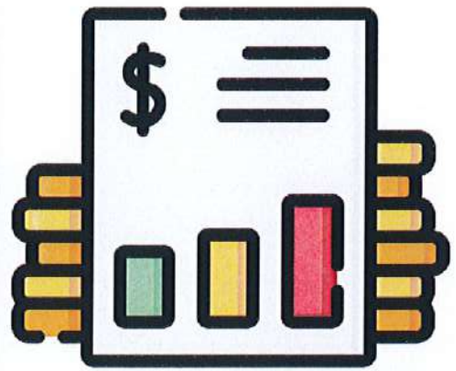
EJECUCIÓN VIGENCIA 2025



VALOR CONTRATADO	$ 23.106.622.860	100%
VALOR EJECUTADO	$ 18.433.201.344	80%
VALOR NO EJECUTADO	$ 4.673.421.516	20%
TOTAL DÍAS ATENDIDOS (A CORTE SEPTIEMBRE)	157	180
PENDIENTE POR EJECUTAR	23	

VIGENCIA 2026

PRESUPUESTO EXISTENTE 2026		
FUENTE DE FINANCIACIÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN VIGENCIA 2026	**VALOR DISCRIMINADO**	**VALOR TOTAL**
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)- Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca. **ICLD.VF**	**$ 16.585.745.001,00**	**$ 26.479.745.001**
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)- Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca. **MEN**	**$ 8.648.587.582,00**	
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)- Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca. Interventoria, Supervisión, Monitoreo y Control de la Prestación del Servicio de Alimentación Escolar. **MEN**	**$ 663.412.418**	
Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)- Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca. **SGPAL.VF**	**$ 582.000.000**	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

ADICIONAL EN RECURSOS VIGDENCIA 2026 OFICIO DEL 31 DE AGOSTO POR PARTE DE LA UAPA

La Subdirección General y la Subdirección Técnica de Análisis, Calidad e Innovación, proyectan un valor de referencia para la Entidad Territorial Certificada (ETC) Floridablanca, la suma de Trece mil millones novecientos cuarenta y tres millones novecientos cincuenta y cuatro mil ciento noventa **($13.943.954.190),** destinados a garantizar la continuidad el Programa de Alimentación Escolar durante todo el calendario académico y avanzar progresivamente en la ampliación de cobertura de beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), hasta alcanzar su universalidad.

ACUERDO		
RECURSO ICLD	$	16,585,745,001.00
SGP	$	448,736,757.00
MEN	$	8,843,006,000.00
TOTAL	$	25,877,487,758.00

ACUERDO	RESOLUCION VIGENCIA 2026	
RECURSO ICLD	$	16,585,745,001.00
SGP	$	582,000,000.00
MEN	$	13,943,954,190.00
TOTAL	$	31,111,699,191.00

PRESUPUESTO EXISTENTE 2026			GASTO VIGENCIA 2026		
RECURSO ICLD	$	16,585,745,001.00	OPERACIÓN	$	25,206,775,020.00
SGP	$	582,000,000.00	SUPERVISION	$	803,975,981.00
MEN	$	8,843,006,000.00	TOTAL	$	26,010,751,001.00
TOTAL	$	26,010,751,001.00	SALDO A FAVOR_SIN ADICIONAL	$	-

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

41823

RACIONES ATENDIDAS POR VIGENCIAS

SALDO A FAVOR PARA AUMENTO DE COBERTURA Y SUPERVISION	**$ 5,100,948,190.00**

MODALIDAD	VIGENCIA AÑO				PROYECCION RECURSOS ADICIONAL UAPA
	2023	2024	2025	2026	2026
RPS (ALMUERZO)	5311	5503	5798	5798	7358
RPS (COMPLEMENTO)	5447	5452	5796	5796	5937
RPS (CCT)	0	0	1408	1408	5280
RI (RACION INDUSTRIALIZADA)	7149	7152	5105	5305	3063
TOTAL COBERTURA	**17907**	**18107**	**18107**	**18307**	21638

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

47824

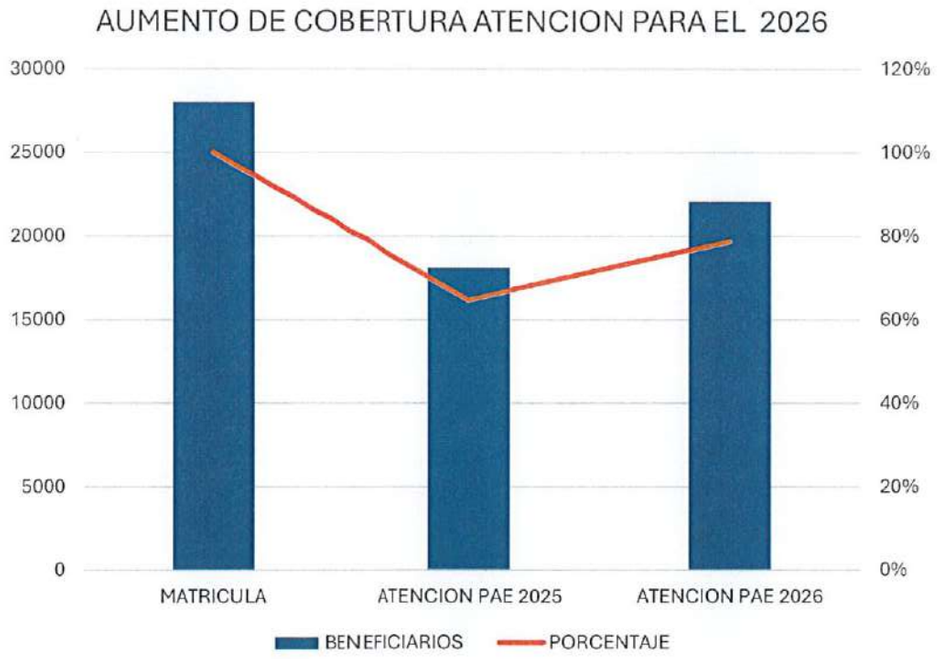
GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

PROYECCION DE RECURSOS VIGENCIA 2026 ADICIONAL DEL MEN

MODALIDAD	RACIONES AÑO 2026	VALOR RACION	VALOR DIA PAE	VALOR TOTAL PAE
RPS (ALMUERZO)	7358	$ 8,915.00	$ 65,596,570.00	$ 11,807,382,600.00
RPS (COMPLEMENTO)	5937	$ 6,972.00	$ 41,392,764.00	$ 7,450,697,520.00
RPS (CCT)	5280	$ 7,594.00	$ 40,096,320.00	$ 7,217,337,600.00
RI (RACION INDUSTRIALIZADA)	3063	$ 7,021.00	$ 24,313,723.00	$ 4,376,470,140.00
TOTALES	21638		$ 171,399,377.00	$ 30,851,887,860.00

DIAS DE ATENCION	180

VIGENCIA	2026	OPERACIÓN	ADICIONAL SUPERVISION PAE
RECURSOS (FUENTES MEN,ICLD,SGP)	$ 31,111,699,191.00	$ 30,851,887,860.00	$ 259,811,331.00

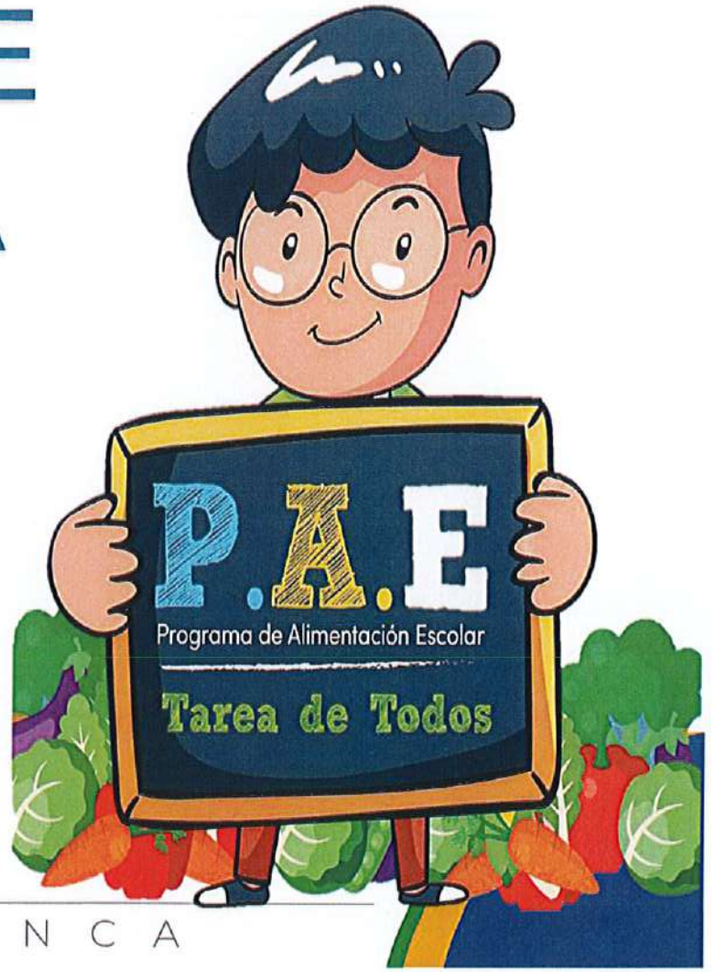


CONDICION	BENEFICIARIOS	PORCENTAJE
MATRICULA	27500	100%
ATENCION PAE 2025	18107	65%
ATENCION PAE 2026	21638	80%

47826

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

COMPONENTE COBERTURA EDUCATIVA



GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

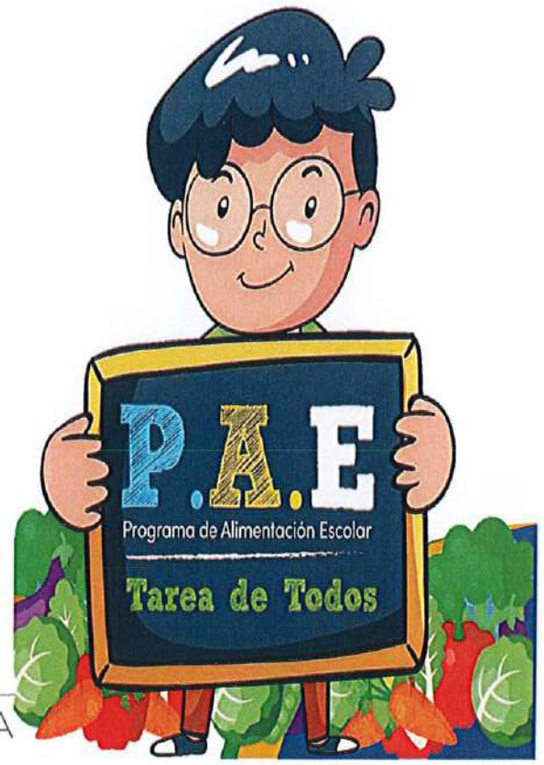
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

EJECUCION 2025

RESULTADOS DE LA ATENCION MES DE EJECUCION



GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

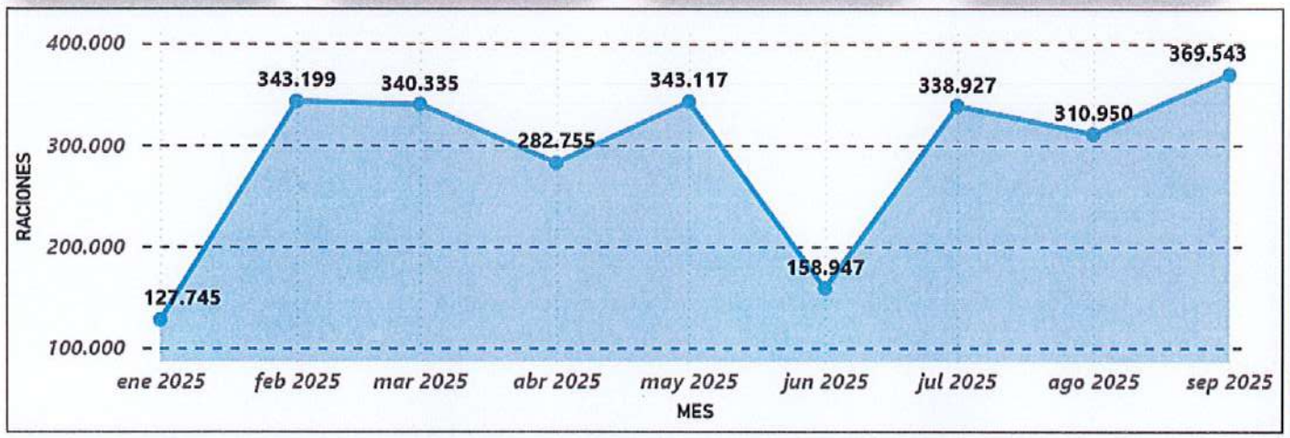
ALMUERZO	AM/PM	RACION INDUSTRIALIZADA	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
775.986	799.540	842.970	197.022

INSTITUCION EDUACTIVA

Todas

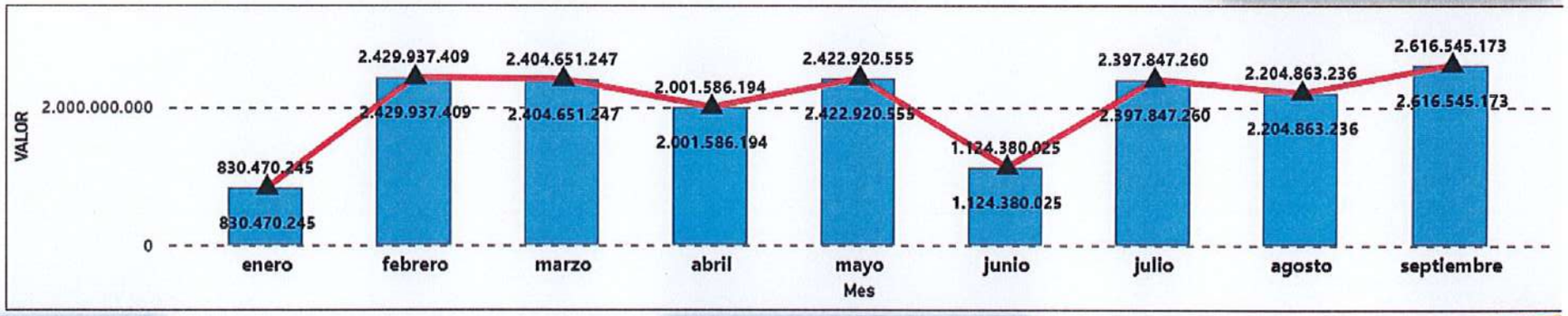
SEDES EDUCATIVAS

- (En blanco)
- AGUABLANCA SEDE D
- ALTOS DE SAN JOSE SEDE B
- BUENAVISTA SEDE F
- CENT EDUC CARLOS GUTIER...
- COL GONZALO JIMENEZ NAV...
- COL TEC VICENTE AZUERO S...
- COLEGIO ECOLOGICO DE FLO...



SELECCIONE MES

ENERO FEBRERO
MARZO ABRIL
MAYO JUNIO
JULIO AGOSTO
SEPTIEMBRE



VALOR TOTAL $ 18.433.201.344

CANTIDAD DE RACIONES 2.615.518

ELIMINAR FILTROS

47029

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

COBERTURA PAE



SE GENERÁN LOS DIAS MIERCOLES DE CADA QUINCE DIAS A LAS 05:30 PM

VISUALIZACION DE LOS ALUMNOS EN LA ESTRATEGIA 13ª (PAE)

- 10 DIAS HABILES SIGUIENTE A LA GENERACIÓN DE LA COBERTURA SE DA LA ATENCION
- EN LAS PLANILAS DE ENTREGA COMO TITULAR (MES SIGUIENTE)

REPORTE DE NOVEDADES ACADEMICAS Y/O DE NO CLASE

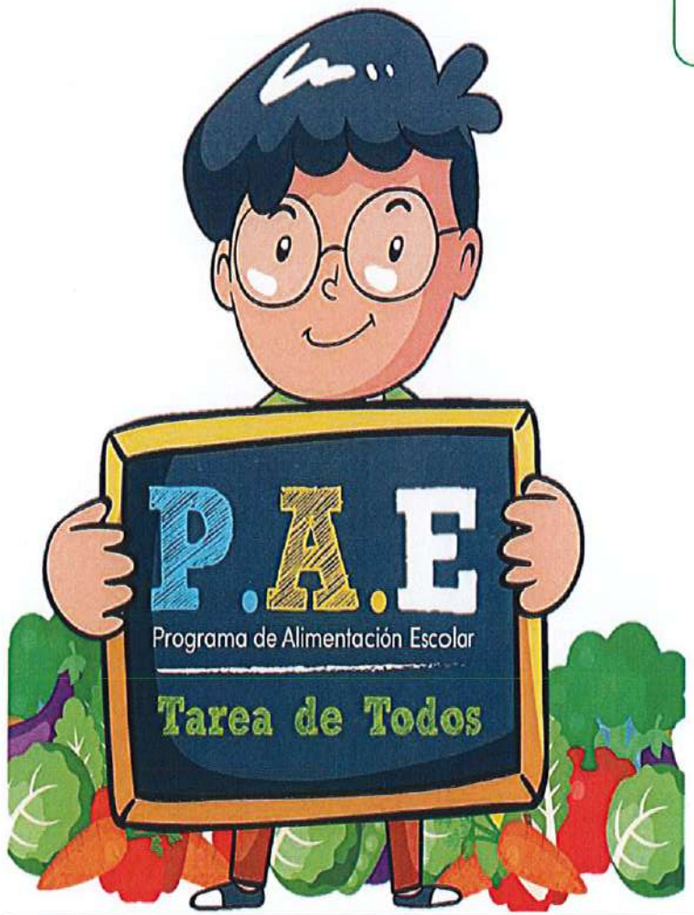
7 DIAS HABILES ANTES DE LA EJECUCION DE LA NOVEDAD.



COBERTURA PAE

VIGENCIA 2025

CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN RESOLUCIÓN 00335 DEL 2021



- ***1) PRIMER CRITERIO:*** PRIORIZAR TODOS LOS GRADOS DE LAS SEDES EDUCATIVAS QUE TENGAN JORNADA UNICA CUBIERTAS AL 100%.
- ***2) SEGUNDO CRITERIO:*** PRIORIZAR NIVEL DE PREESCOLAR EN LAS DEMÁS JORNADAS CUBIERTAS AL 100%.
- ***3) TERCER CRITERIO:*** PRIORIZAR POBLACION ETNIA, POBLACION VICTIMA DEL CONFLICTO ARMADO, POBLACION EN CONDICION DE DISCAPACIDAD, RURAL CUBIERTA AL 100 %.
- ***4) CUARTO CRITERIO:*** PRIORIZAR PROGRESIVAMENTE POR GRUPO SISBEN (DESDE EL GRUPO A HASTA EL GRUPO D) DE LOS GRADOS INFERIORES CON LOS CUPOS RESTANTES DE ACUERDO A LO CONTRATADO EN LAS INSTITUCIONES Y/O SEDES.

Resolución 335

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN escolar

Jornada Unica

100%

Preescolar

100%



Zona Rural

100%





47832

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

LOGROS OBTENIDOS 2025

Se logro cambiar de modalidad RI a TRES instituciones a modalidad Ración Preparada en Sitio RPS

Se incluyo para la vigencia 2025 y 2026 una modalidad de comida caliente Trasportada CCT como prueba piloto para dos sedes educativas

Economía Circular NTC 6717 de 2024 – compostaje y Jabón orgánico

Se logro cambiar de modalidad RI a dos instituciones a modalidad RPS ALMUERZO



GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

LOGROS OBTENIDOS 2025

CAMBIOS DE MODALIDAD VIGENCIA 2025

152





INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL SEDE B EL PORVENIR
20 DE ENERO DE 2025

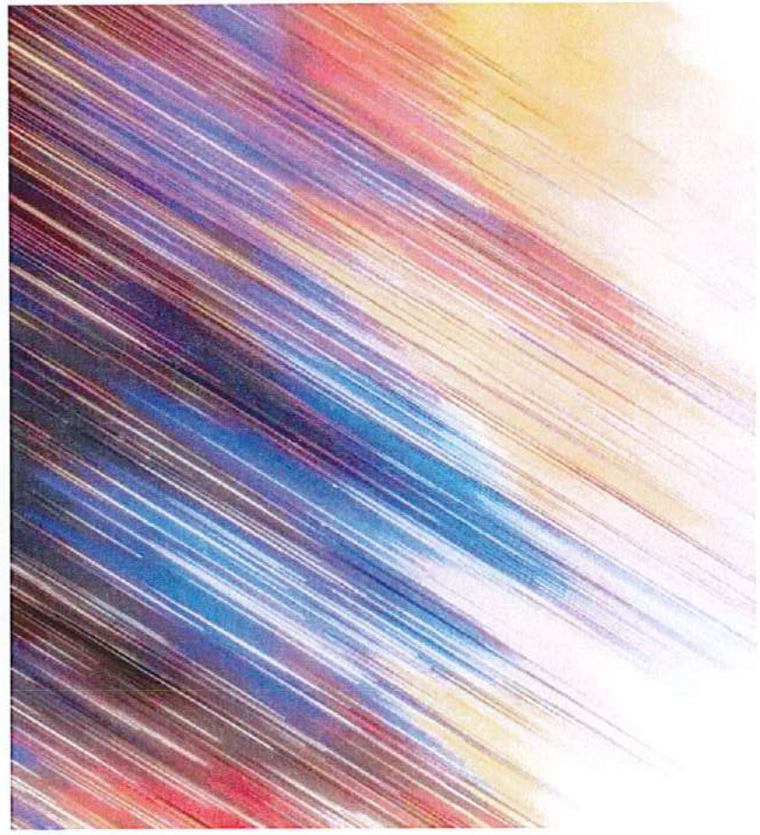
GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

LOGROS OBTENIDOS 2025

CAMBIOS DE MODALIDAD VIGENCIA 2025

7





INSTITUTO AGROPECUARIO DUARTE ALEMAN
SEDE H LA EMPRESA
31 DE MARZODE 2025

41835

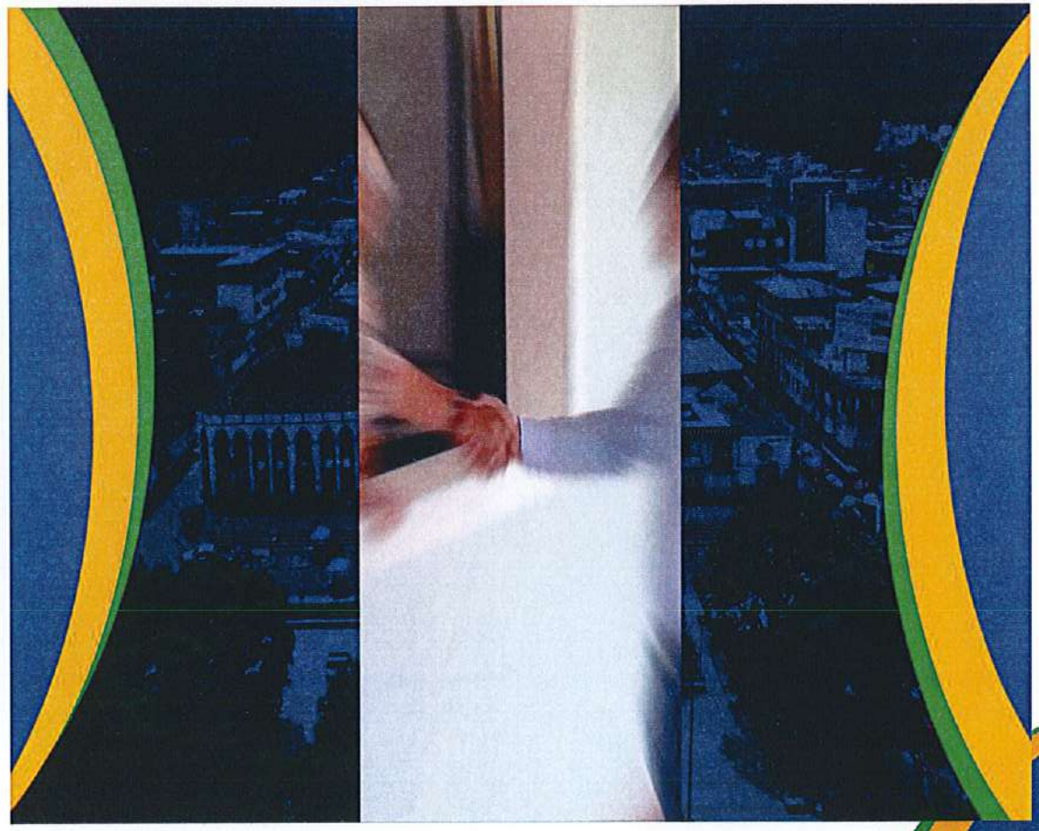
GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

LOGROS OBTENIDOS 2025

CAMBIOS DE MODALIDAD VIGENCIA 2025



INSTITUTO AGROPECUARIO DUARTE ALEMAN
SEDE F ROSABLANCA
25 DE AGOSTO DE 2025



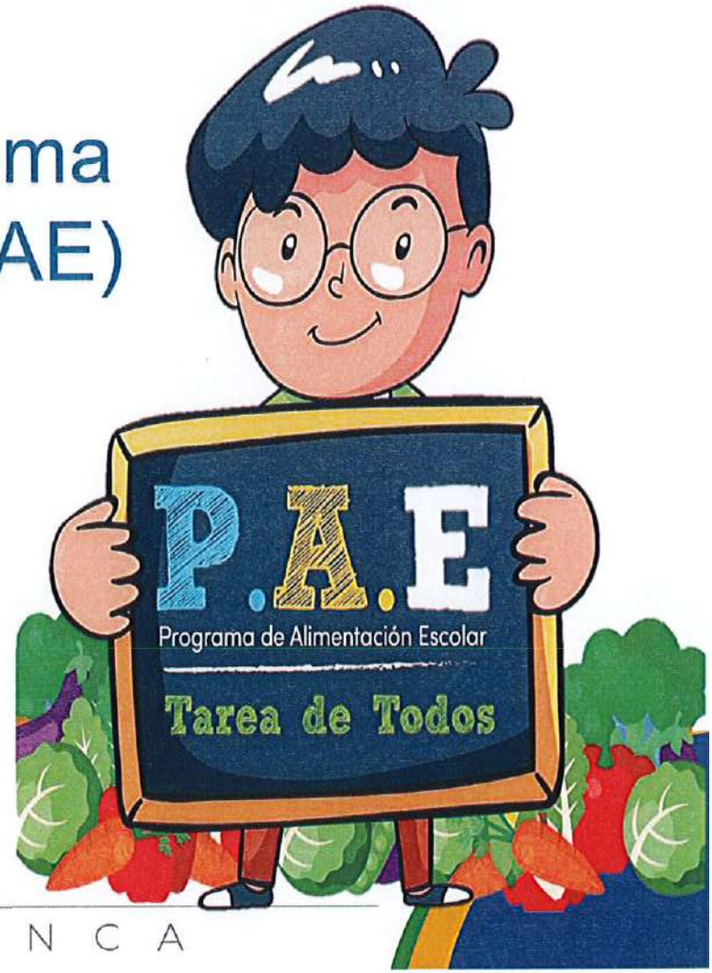
97836

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

ECONOMIA CIRCULAR
NTC 6717 DE 2024

Gestión integral del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

BIENVENIDOS A LOS STAND

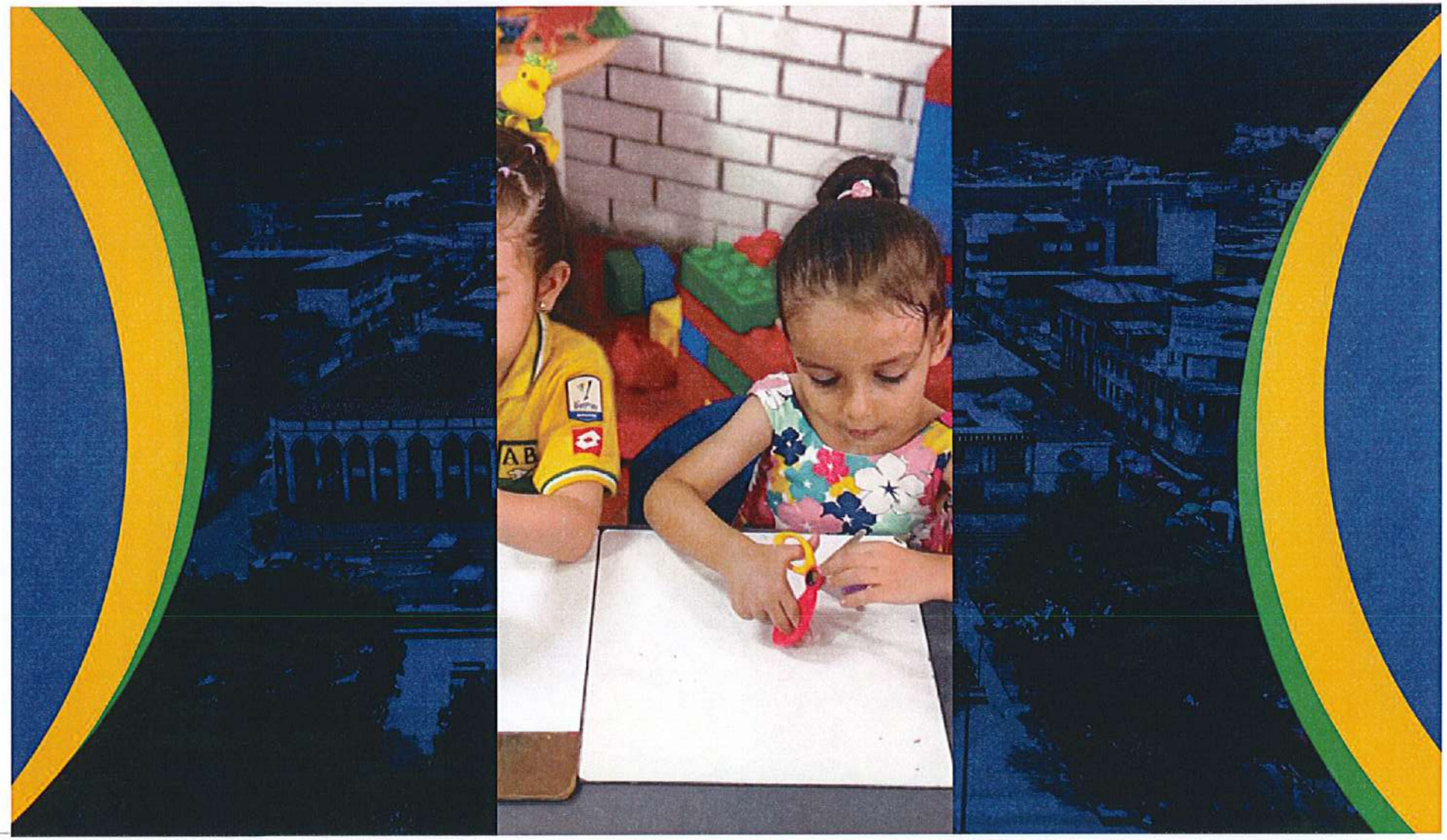


GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

47037

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA – STAND 5



CANTIDAD DE RACIONES ATENDIDAS POR MODALIDAD

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT JM/JT
1408 RACIONES DIARIAS

CICLOS DE MENUS





47839

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

CANTIDAD DE RACIONES ATENDIDAS POR MODALIDAD

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT JM/JT
1408 RACIONES DIARIAS

CICLOS DE MENUS

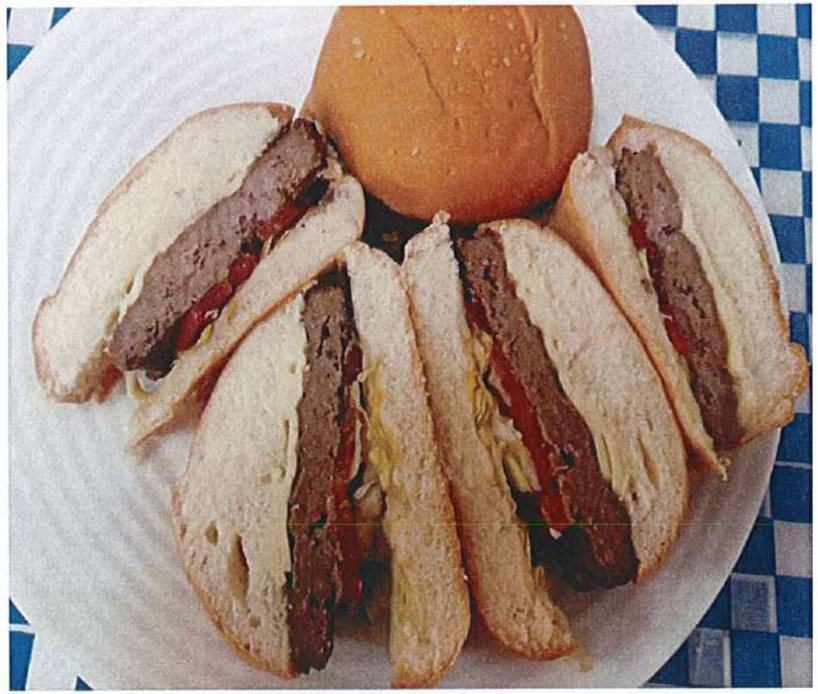


CANTIDAD DE RACIONES ATENDIDAS POR MODALIDAD

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT JM/JT
1408 RACIONES DIARIAS

CICLOS DE MENUS





CANTIDAD DE RACIONES ATENDIDAS POR MODALIDAD

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT JM/JT
1408 RACIONES DIARIAS

CICLOS DE MENUS





CANTIDAD DE RACIONES ATENDIDAS POR MODALIDAD

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT JM/JT
1408 RACIONES DIARIAS

GRUPOS DE ESCOLARIDAD



CANTIDAD DE RACIONES ATENDIDAS POR MODALIDAD

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT JM/JT
1408 RACIONES DIARIAS

VISITA A CCT Y CENTRO DE PRODUCCION





ECONOMIA CIRCULAR
COMPOSTAJE – STAND 4

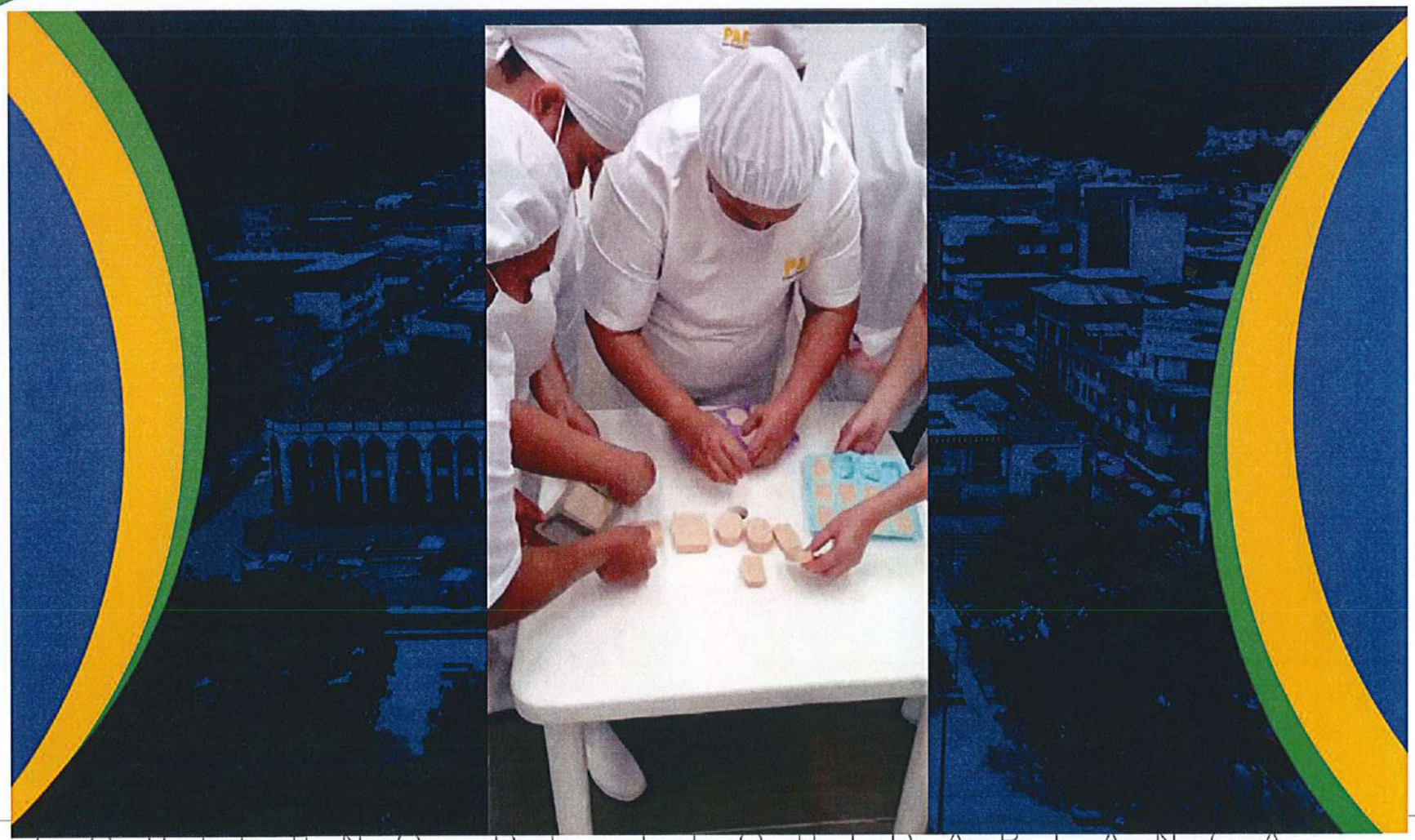
3.11 compostaje. Proceso de biooxidación aerobia de materiales orgánicos que conduce a una etapa de maduración mínima (estabilización), para convertirlos en un recurso orgánico estable y seguro para ser utilizado en la agricultura.



41045

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

ECONOMIA CIRCULAR
JABON ORGANICO – STAND 2



GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

ACTIVIDAD DE HABITOS SALUDABLES – STAND 3



INNOVACION CULINARIA – STAND 1

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA



47898

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

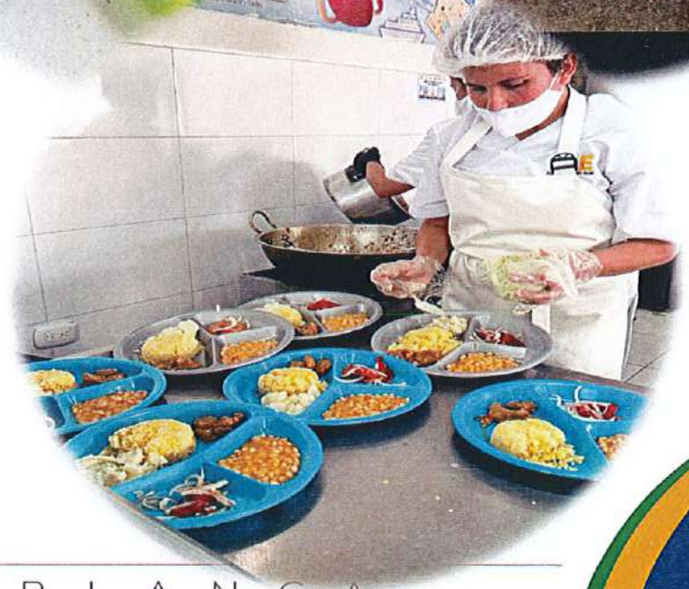
COMPONENTE TÉCNICO Y NUTRICIONAL



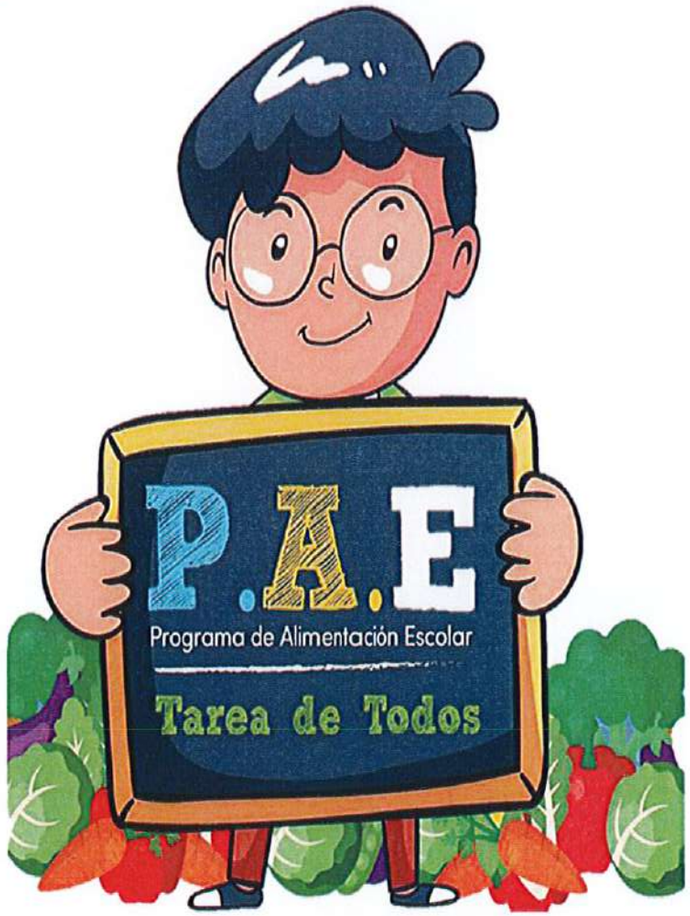


Alimentos Aprender PAE JOSÉ FERNANDO SÁNCHEZ CARVAJAL





COMPONENTE TÉCNICO



PROFESIONAL TECNICO NUTRICIONAL

VERIFICACION FASE DE ALISTAMIENTO

LIBERACION Y VERIFICACION DE LOS PRODUCTOS A ENTREGAR POR SEMANA BODEGA

- VIISTAS A SEDES EDUCATIVAS / GRAMAJES
- VISITAS Y SEGUIMIENTO A RUTAS
- MUESTREO MICROBIOLOGICO
- ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES

EQUIPO TECNICO DE CAMPO

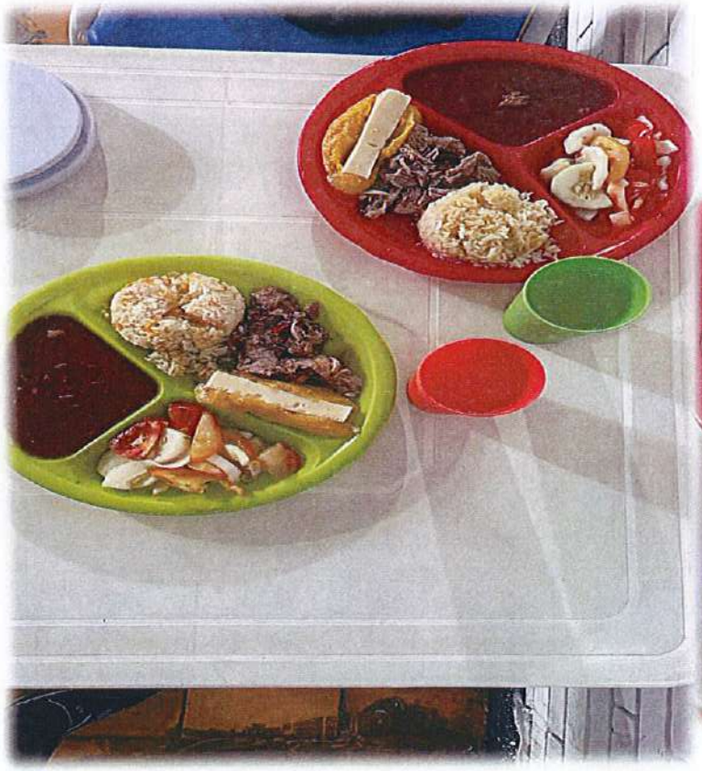
VISITAS CON ESTANDARES DE VERIFICACION EN LAS 4 MODALIDADES

VERIFICACION PLAN DE RUTAS



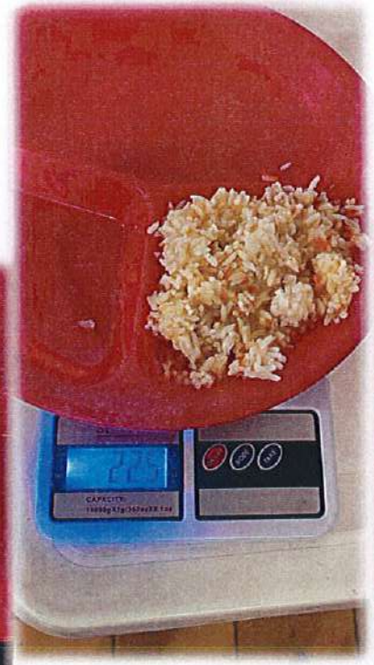
GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

VERIFICACION EN PUNTO RACION PREPARADA EN SITIO RPS COMPLEMENTO ALMUERZO / COMPLEMENTO JM-JT



RACIÓN PREPARADA EN SITIO "RPS"







VERIFICACION EN BODEGA COMPLENTO RPS / ALMUERZO Y JM-JT



GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

PROCESO DE VERIFICACION Y CUMPLIMIENTO EN BODEGA





VERIFICACION SEMANAL

COMPONENTE NUTRICIONAL



Cambios de menú y de preparaciones 100%

47854

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

CELEBRACION DIA DE LOS NIÑOS



47055

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

PROCESO DE ALISTAMIENTO Y PREPARACION EN SEDE EDUCATIVA DE RPS ALMUERZO





47856

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

COMPONENTE SOCIAL
CONFORMACION COMITES CAE





47 057

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

RUTAS DE ATENCION

CAE 2025




Gobierno de Colombia · Educación · Gran Alianza por la Alimentación Escolar PAE · Alimentos para Aprender

Información general del
PAE
Programa de Alimentación Escolar

Entidad Territorial Certificada	Departamento	Entidad que gerencia el programa
ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	SANTANDER	SECRETARIA DE EDUCACIÓN

Municipio	Nombre de la institución - sede educativa
FLORIDABLANCA	COLEGIO MADRE DEL BUEN CONSEJO SEDE - A

Tipo de Complemento alimentario	Jornada mañana / Jornada tarde	Almuerzo
Modalidad		
Cantidad de cupos en la sede	537	204

Nombre o razón social del operador
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Número de contrato o convenio	Fecha de inicio de atención PAE			No. de personal manipulador de alimentos
CO1.PCCNTR.7166672	20	01	25	3

Canales de atención al ciudadano





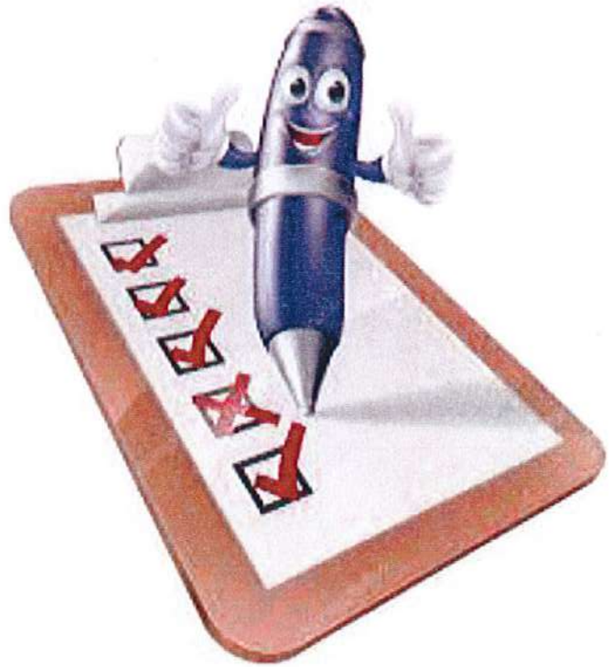


GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

47858

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

ENCUESTA DE SATISFACION REALIZADA A BENEFICIARIOS DEL PAE







Se llevó a cabo una encuesta in situ, la cual incluía las siguientes preguntas a los estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE:

- Le gusta los alimentos que entrega el programa de alimentación escolar PAE
- Considera que los alimentos o preparaciones son saludables
- Se siente usted satisfecho con el programa de alimentación escolar PAE
- Le parece amable y respetuoso el trato que reciben de quien le entrega
- Lo motivan a lavarse las manos antes de comer







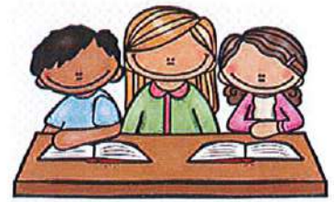
Alimentos Aprender PAE JOSÉ FERNANDO SÁNCHEZ CARVAJAL ALCALDE

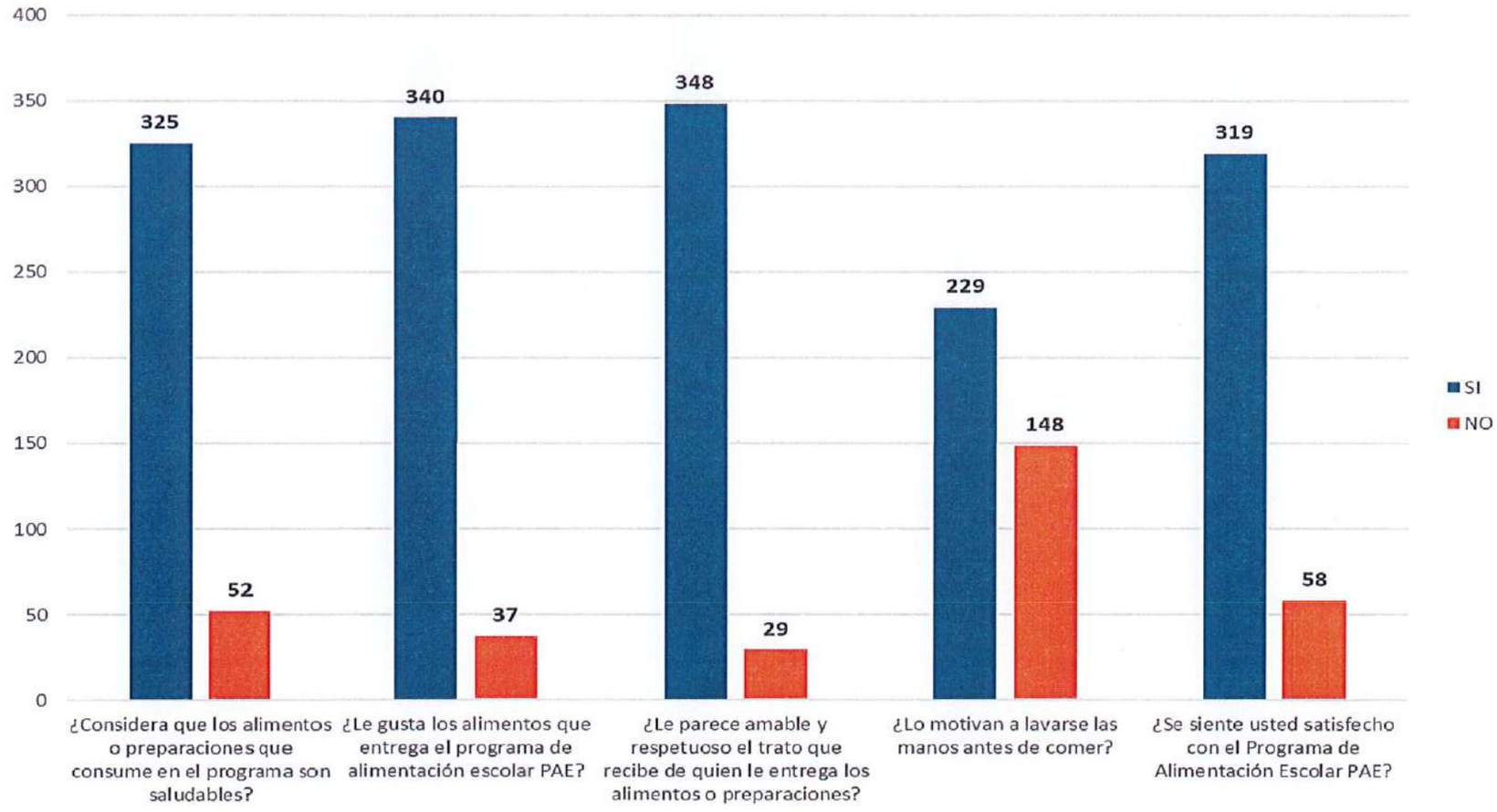
47060

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA



ENCUESTA BENEFICIARIOS







Se realizo una encuesta in situ, la cual incluía las siguientes preguntas a los estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar (PAE).

A rojo conclusiones importantes sobre la prestación del servicio de alimentación escolar en el municipio de Floridablanca



47862

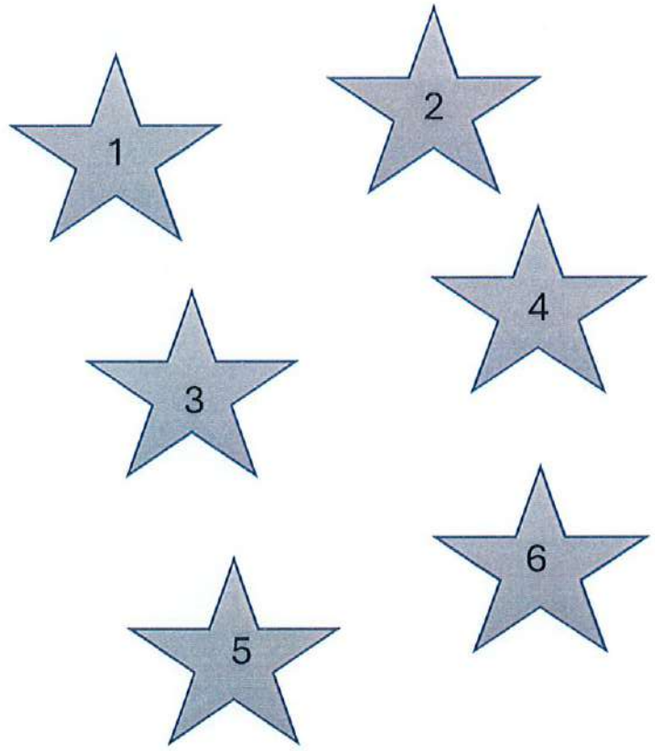
GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

PREGUNTAS TINGO TANGO RUEDA EL BANANO PAE



Alimentos para Aprender PAE JOSÉ FERNANDO SÁNCHEZ CARVAJAL ALCALDE



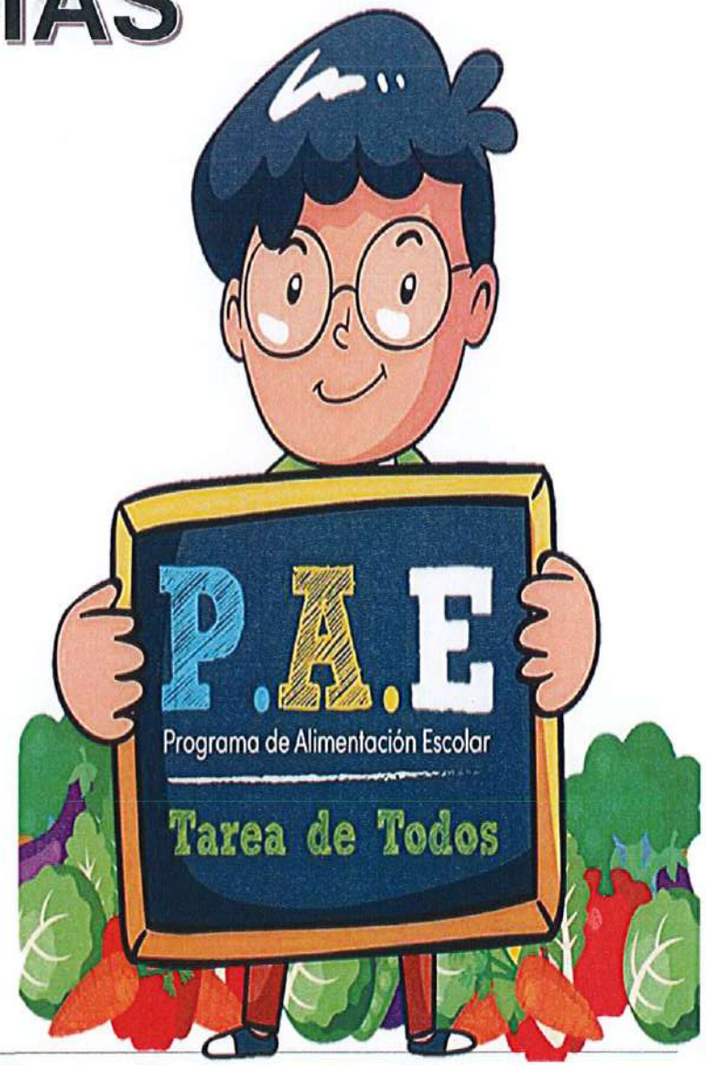


47863

GOBIERNO DE FLORIDABLANCA

GRACIAS





ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

41864

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro	Y	¿Cuál?	2da Mesa Pública	Fecha:	28/10/2025

Objetivo / Tema / Nombre:	Rendicion Mesa Pública PAE	Programa / Componente:	PAE

Responsable / Expositor / Moderador:	Sec. Educación	Lugar:	Metropolitano del Sur	Hora inicio:	9:30am	Hora fin:	11:30 a.m.

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Paula Valentina Plata	CC 1100953187	Colmesur	Personera	valefory1234@gmail.com	3142356837	Valentina Acosta
2	Dama Sofia Martinez Gómez	Tarjeta de identidad 1004102826	Colmesur	Contralora	dm129124@gmail.com	3185537411	
3	Alexandra Gabriela Venegas	T.I. 1095961918	Colmesur	Representante de los estudiantes	alexa.gvc01@gmail.com	3138856252	Alexa Venegas.
4	Manuel Felipe Barragán	T.I 1097913098	Colmesur	Contralor Auxiliar	felcox123@gmail.com	3142615182	
5	NANCY OVALLE ZÁRATE	37.625.120	COLMESUR	COORDINADORA ACADÉMICA	coordiacademica-colmesur@gmail.com	3202471461	
6	Luis Antonio Velasco	91.101.775	COLMESUR.	coordinador Sede B	velascordiacademica	3155225157	
7	Laynker Ahz Garcia	1102116619	Secretaria Educacia	Lider equipo PAE	laynkerzeno@gmail.com	3124421004	
8	Martha Contreras P.	28133214029	secretaria Educacion	Contadora	Martha.contreras@seq	2165501 ext 1	
9	Sandra Arciniegas S.	63.197.951	Secretaria de Educación	Auxiliar de Archivo contratista	Sandrarred@hotmail	3163799409	
10	Andrea Corral	35198519	secretaria educacion apoyo hospitalario	Contratista	Andreacorral199@gmail.com	3114482273	
11	Alejandrina Vera Díaz	37.836.281	Docente Institución técnico las.	Docente	Alejandrinaveradiaz@gmail.com	3183044119	

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

Powered by CamScanner

97865

ALCALDÍA DE [illegible]

REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
	VERSIÓN	07
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Fena		Charla / Taller		Reunión		Otro	X	¿Cuál?	2da Mesa Publica	Fecha:	23/10/2025

Objetivo / Tema / Nombre:	Rendicion Mesa Publica PAE	Programa / Componente:	PAE

Responsable / Expositor / Moderador:	Sec. Educación	Lugar:	Metropolitano del Sur	Hora inicio:	7:30 am	Hora fin:	11:30 a.m.

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Melada Giiza Casas	28191845	Instituto La Cumbre	Docente	meguica57@hotmail.co	3124370062	Melada Giiza C
2	Nelson Hoyos C	6339491612	Secretaria Educación Pio	Contratista	nelsonhoyos2222@hotmail.com	3158571159	Nelson Hoyos
3	Alexandra Parra	1095822303	Instituto Tecnico la Cumbre	Madre familia	Alemileparra1036 gmail.com	3506613939	Alexandra Parra
4	Andres esteban Torres Parra	1076072926	Instituto Tecnico la cumbre	Estudiante	Alemileparra1036 gmail.com	3506613939	Andres Torres
5	Silvia Yaneth Pinzon	63446765	Secretaria educacion	CPS	spm4611@gmail.com	3183981201	Silvia Yaneth Pinzon
6	Leidy Martilla	1092.806.229	CER	Profesional	leidy.martilla@Cumbre	3166902611	Leidy M.
7	Carlos Mario Arrieta B	1045812655	SEM - PAE	Ing Sistemas	carapeibaos@gmail.com	3167564445	
8	Yamile Pinto Calvo	1225+200	SEC-EDU-PAE	Psicologa	Yamilepinto.gelcu@hotmail.com	3125930448	
9							
10							
11							

"Los amba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012, asi mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de politica para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO	GD-F-01
		VERSIÓN	08
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

47866

Asistentes:
Registro de asistencia que hace parte del acta de reunión N° _____ con fecha del 28 Octubre 2025 Cot. Metropolitano del Sur

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Camilo Andres Rueda Agudelo	1098802200	SEC Educación	Técnico Campo	Rudgeducacion@gmail.com	3153693 ext	
2	Melissa Ramirez Quiroga	1098777419	Sec Educación-PAE	Técnico de Campo	melramirez24@hotmail.com	3228896271	Melissa Ramirez Q
3	Lyda R. Tibaez P	37843949	SEM-PAE	NUTRICIONISTA	lyrotbpa@gmail.com	3152313218	Lyda R Tibaez P
4	Andrea Paola Naranjo	1095802828	SED-PAE	Ing de alimentos	andrea.naranjo.ing@gmail.com	3143037623	
5	Javier Acevedo	13541711	SED PAE	Archivo	Javierardiedo Cadena @gmail.com	3175336464	Javier Acevedo
6	Carlos Mario Arenas B	1095812655	SEM - PAE	Ing. De Sistemas	carlospabros@gmail.com	3167564445	
7	Jenifer Tatiana Estupiñan	1095819393	Sem - PAE	psicologa	neuropsi.yenifer tatiana@gmail.com	3102319490	
8	Sergio A. Reyes	91541166	PAE-	Supervisor		3157841694	
9	Yasmin Pinilla	22509250	SEC. EDU-PAE	Sicopedagoga	Yasminpinillapolan @hotmail.com	3125930402	
10	Sandra Milena Pabón	63542376	Operador PAE	Nutricionista	sandra5@gmail.com	3134770726	
11	Robinson Ordoñez	1098635136	SED-Educación	Ing Alimentos	Ordonez0615204 @gmail.com	3224029 055	
12							
13							
14							
15							

"Los participantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en esta acta de reunión, de acuerdo con la ley 1581 de 2012, con el objetivo de demostrar su participación en la sesión presencial y/o virtual, así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO	GD-F-01
		VERSIÓN	08
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Asistentes:
Registro de asistencia que hace parte del acta de reunión N° _____ con fecha del 28 octubre 2025 Col. Metropolitano occ Sur

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Camilo Andres Rueda Agudelo	1098677866	SEC Educación	Técnico Campo	Rutadeducacionmagisterio	3153649140	
2	Melissa Ramirez Quiceno	1098777418	Sec. Educación-PAE	Técnico de Campo	melisramirez24@hotmail.com	3228096271	Melissa Ramirez Q
3	Lyda R. Tibaez P	37843979	SEM-PAE	Nutricionista	lyrafbpa@gmail.com	3152313218	Lyda R Tibaez P
4	Andrea Paola Naranjo	1095802828	SED-PAE	Ing de alimentos	andrea.naranjo.vega@gmail.com	3143037623	
5	Javier Acevedo	13547771	SED PAE	Archivo	Javieracevedocardona@gmail.com	3175836464	Javier Acevedo
6	Carlos Mario Arboleda	1095811655	SEM - PAE	Ing. De sistemas	carmarbo8@gmail.com	3167564448	
7	Jenifer Tatiana Estupiñan	1095819393	SEM - PAE	psicologa	neuropsi.yenifer tatiana@gmail.com	3102319479	
8	Sergio A. Reyes	91541168	PAE	Supervisor		3152784189	
9	Yuranni Pinilla	1225072570	SEC-EDU-PAE	Psicologa	Yuranipinillaolaya@hotmail.com	3125439049	
10	Sandra Milena Pabón	63542376	Operador PAE	Nutricionista	sandra5@gmail.com	3134770726	
11	Robinson Ordoñez	1098635136	SED-Educación	Ing Alimentos	Ordonezrob1204@gmail.com	3224029055	
12	Yudy Tatiana Jaimes G.	1098220415.	SED. PAE.	Administrativa	tatianajaimes74@hotmail.com.	3235718589	
13							
14							
15							

"Los participantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en esta acta de reunión, de acuerdo con la ley 1581 de 2012, con el objetivo de demostrar su participación en la sesión presencial y/o virtual, así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

47869

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro	X	¿Cuál?	Mesa Rublica.	Fecha:	28/10/2025.

Objetivo / Tema / Nombre:	Rendicion PAE	Programa / Componente:	PAE

Responsable / Expositor / Moderador:	Sec. Educación	Lugar:	Metropolitano del sur	Hora inicio:	7:30	Hora fin:	

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Sara Sofia Acevedo	1097488617	Sec. Educación	CPS	sarasofiacevedo13@gmail.com	3001592991	~~Sara~~
2	Yenni Maria Mita	37944959	Sec Educación	CPS	yenicam30722@gmail.com	3044296122	Yenni Maria Mita
3	Alexandra Peñaranda C.	1098759177	Sec. Educación	Financiera - CPS	alexandra295@gmail.com	3138899008	Alexandra Peñaranda.
4	Yudy Tatiana Jaimes.	1098720173.	Sec Educación	CPS.	tatianajaimes24@hotmail.com	3235718584.	
5	Nathalia Andrea Coronel	1098646211	Sec. Educación	Abogada CPS.	nathaliacoronel@hotmail.com	3213823012	
6	Yesenia Prada	22507250	SECEDU-PAE	Psicologa	Yesenia publicidad@hotmail.com	3125430478	
7	Yenifer Estupiñan V.	1095810347	Sec. Edu-PAE	Psicologa	neuropsi.yenifer tatiana@gmail.com	3107318788	
8	Fernando Natatiana	1053803439	Sec-Ed - PAE	Ing. Alimentos	natatianafernando96@gmail.com	3214615534	
9	Paola Rodriguez R	1098652242	Sec-edu - PAE	Tecnico de campo	Paor3-635@hotmail.com	3162302910	
10	Eneas Nieves	91255118	Personeria del Pueblo	PE. DESC PyD	eneasnieves@	3014492001	
11							

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

97969

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro	x	¿Cuál?	2da Mesa Publica	Fecha:	28/10/2025

Objetivo / Tema / Nombre:	Rendición Mesa Publica	Programa / Componente:	PAE

Responsable / Expositor / Moderador:	SEC. Educación	Lugar:	Metropolitano del Sur.	Hora inicio:	7:30am	Hora fin:	

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Sandra Milena Pabón T.	63542376	Operador PAE	Nutricionista	Sandra.j@gmail.com	3134770726	
2	Juan S. Villacreses	CC1098759088	UNICH	Chef	Insumos@unich.edu.co	3003564645	
3	Oeimain Blanco	1090486733	Operador PAE	AUX. HÁBITOS	blancoristicmo632@—	3134306281	
4	Carlos Andres Soler	1091869321	Operador	supervisor	Carchressoler@gmail.com	3168179108	
5	Yisell Galvis Rivera	1098796643	Operador	AUX Administrativa	floridablancarh@gmail.com	3005723886	
6	Carlos Andres L.	1098796643	Auxiliar PAE	Auxiliar Cocina	Carlosandresl.ss@gmail.com	3163244595	
7	Nelson E cortes	CC 91002520	Operador	Calidad	Nelsoncortes@yahoo.es	3156785431	
8	Sergio Amaya	1098126449	Operador	Supervisor	Contrataciones.floridab@gmail.com	3117038016	
9	Laura Juliana Hernandez	1006895258	CPS	CPS PAAT	lauraJulianaval@gmail.com	—	
10	Sergio M. Gutierrez	1098721900	Padre de familia.		Sergiogomez-32@hotmail.com	3024165077	
11	Javier Acevedo	13541711	SEM PAE	CPS PAE	Javieracevedocadena@gmail.com	3175836464	

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

47870

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro	X	¿Cuál?	27ª Mesa Publica	Fecha:	28/10/2025

Objetivo / Tema / Nombre:	Rendición Mesa Publica PAE	Programa / Componente:	PAE

Responsable / Expositor / Moderador:	Sec. Educación	Lugar:	Metropolitano del Sur.	Hora inicio:	7:30am	Hora fin:	

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	RODOLFO ELOUIN BLANCO GARNICA	13846523	INSTITUTO ENTRENAMIENTO CABALLERIA MILITAR.	RECTOR		3002674473	
2	Robinson Ordoñez	1098635136	SED - PAE	Ing Alimentos	ordonez robin204@gmail.com	3224029055	
3	Melissa Ramirez Quiroga	1098777418	Sec. Educación - PAE	Técnico de Campo	meliramirez24@hotmail.com	3228096741	
4	Lyda R Flórez P	37843979	SEM - PAE.	Nutricionista	lynflorez@gmail.com	37843979	
5	Paloma Karina Garcia	37.752011	operador	Calidad		3152134	
6	Sergio A. Rayo	91541188	operativo	Supervisor		3152761187	
7	Andrea Naranjo	1095802828	SED - EDU	Ing alimentos			
8	Oriana Pacheco	1083057567	Col metropolitano	Estudiante			
9	Alexa Duque		Col metro	Estudiante			
10	Ashley Pinilla	1159964363	Col Metro	Estudiante	Ashleymariana999@gmail.com	3133796670	
11	Rojas sophia	4893976	Col Metro	Estudiante	reyncar6@gmail.com	3103207812	

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y acepten que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

9787

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro	X	¿Cuál?	2da Mesa Publica	Fecha:	28/10/2025

Objetivo / Tema / Nombre:	Rendición Mesa Publica PAE	Programa / Componente:	PAE

Responsable / Expositor / Moderador:	Sec. Educacion	Lugar:	Metropolitano del Sur	Hora inicio:	7:30am	Hora fin:	

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	María Paula Ramirez Leon	1097772041	Colegio Metropolitano del sur	Estudiante	mariapaularamirez3@gmail.com	5170775942	
2	Ana Gabriela Durán G.	1091607[illegible]84	Colegio Metropolitano del sur CA	Estudiante	anagadugo@gmail.com	3155006149	
3	Emily Yissel P'M		Colegio metropolitano del sur	Estudiante			
4	Garcia Rojas M.A		Colegio metropolitano del sur	Estudiante		3504435	
5	Maria Paula Lozada C.		Colegio metropolitano del sur	Estudiante	mariapaulalozada1906@gmail.com	3001001892	
6	Michel Dayanna Duran		Colegio Metropolitano del sur	estudiante		3227563576	Dayanna Duran
7	Angie Tatiana Valenzuela		colegiometropolitano del sur	estudiante		3232071960	Tatiana Valenzuela
8	Julian Andres Rivera Baron		colegio metropolitano del sur	Estudiante	rbzjulian@gmail.com	324 4525 452	
9	Wilber Habraham Marcano Becerriva		colegio metropolitano del sur cede A.	ESTUDIANTE	marcanowilber41@mail.com	324 8805347	
10	Gerson Jahir Garcia Olivevos	1102042538	colegio metropolitano del sur	Estudiante	yersonolivevos25@gmail.com	317 270 5538	
11	Samia DAVid ZAPATA		Colegio Metro.Sur	Estudiante	samy[illegible]david ZAPATA@gmail.com	3214903755	

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

47872

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro		¿Cuál?		Fecha:	

Objetivo / Tema / Nombre:		Programa / Componente:	

Responsable / Expositor / Moderador:		Lugar:		Hora inicio:		Hora fin:	

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Keyner Rodriguez	1052573377	colegio metropolitano	Boceto estudiantil	keynerodriguezflorez@gmail.com	3137607293	
2	Samuel Jerez	1097112378	Colegio metropolitano	estudiante hermoso	Jerezalvarezsamuel jose@gmail.com	3175081419	Samuel
3	Thomas Arcos	1.104732618	colegio metro-politano	estudiante		3152214873	Thomas
4	Yireth martinez		colegio metropolitano	Estudiante	Yirethmartinez170@gmail.com	3742123890	Yireth martinez
5	Alexamar ochoa		Estudiante metropolitana	Estudiante	do1762236@gmail.com.	3143052984	Alexamar
6	Melenis Gonzales	1234340909	colegio Metropolitano del sur	Estudiante	Gonzalez Palencia melenis@gmail.com	3138301046	
7	Angelina Pedrozo	1064724893	Colegio metropolitano del sur	estudiante	pedrozoangelina612@gmail.com	3224703748	
8	Cristian David Leiva	T.d = 1047111310	Estudiante Colegio Metro. Sur	Estudiante	Juli.jxk.9@gmail.com	3219895477	
9	Esleyder Joseph Muñoz O.	1142719313	colegio Metropolitano	Estutiante		3158204798	Esleyder
10	Redondo Jesus Adrian		Colegio metropolitano	Estudiante		3026187037	Jesus
11	Santiago Rios V.		colegio metropolitano	Estudiante	Santiagorios@gmail.com	3149993493	

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

47073

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro		¿Cuál?		Fecha:	

Objetivo / Tema / Nombre:		Programa / Componente:	

Responsable / Expositor / Moderador:		Lugar:		Hora inicio:		Hora fin:	

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Edward Matheus Lima P.		Colegio metropolitano del sur	Estudiante	Elestudiante@gmail.com		Edward
2	Anthyer Jesús Paez M.		Colegio metropolitano Del sur	estudiante	katiteveliana@gmail.com	3144563014	
3	Brigith Dayana Garavito M.		Colegio metropolitano del sur	Estudiante	Brigith6garavito5@gmail.com		Brigith Gm.
4	Juan esteban lizarazo f		Colegio metropolitano del sur	estudiante	Juan lizarazo4@gmail.com	314 6603882	
5	Fernanda Galvis		Colegio metropolitano del sur	Estudiante		3227745223	Fernanda
6	Esneider Lizarazo		Colegio Metropolitano del sur	Estudiante	esneiderl8@gmail.com	3197108871	
7	Valentina Pinzon G.	1141329337	Colegio metropolitano del sur.	Estudiante.	Valepinzon1118@gmail.com	3204615911	
8	Camilo florez bernia		colegio metropolitano del sur	Estudiante	florezcamilo1738@gmail.com	316 12 69111	Camilo.
9	Dara Ginette Correa	T. identidad 1185714760	Colegio metropolitano del sur	Estudiante	correadara360@gmail.com	3012165593	Ginette.
10	Jhuant de la Rosa		colegio metropolitano del Sur	Estudiante		3243430079	Jhuant.
11	Yarimeth paola villegas Acosta	T. identidad 1048873206	colegio metropolitano del sur	Estudiante	villegasacostal2007@gmail.com	3219516329	

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

97874

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro		¿Cuál?		Fecha:	

Objetivo / Tema / Nombre:		Programa / Componente:	

Responsable / Expositor / Moderador:		Lugar:		Hora inicio:		Hora fin:	

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Damian_Ruiz	T.identidad 1.091187129	colegio metropolitano del sur	Estudiante	Damianalejandroruizmartinez	3117375916	DamianRuiz
2	Valentina Diaz	1047414310	Colegio metropolitano del sur	Estudiante	Valentinadiazd15@gmail.com	3160894173	Valentina D
3	Heiner Barros	1067034372	Colegio metropolitano del sur	Estudiante	Heinerbarros124@gmail.com	3154801414	Heiner.
4	Julieth Meneses	1.095811095	Colegio metropolitano del sur	Estudiante	Marianaabreo0201@gmail.com	3209937704	Julieth.
5	Sebastian Arroyo	1141324665	Colegio metropolitano del sur	Estudiante	SebastianArroyoAcelas@gmail.com	3110721157	Sebastian
6	Karol Salazar	1091914854	Colegio metropolitano del Sur	estudiante	SalazarKarol451@gmail.com	3184590127	Karol
7	José Angel Fustacara	5109716	Colegio Metropolitano del sur	estudiante	JoseAngelfustacaraPinela@gmail.com	3178738436	
8	Laura Sofia Cases Guerrero	T.I. 1091103840	Colegio Metropolitano Del sur	Estudiante	Sofiacassesguerrero@gmail.com	3185314533	Cases.
9	DANIEL DUARTE PARRA		colegio Metropolitano del Sur	Estudiante		320 2657276	Daniel Duarte
10	Zaray Valeria Bautista	T.I 1004743853	colegio metropolitano del sur	Estudiante	valebautista0210@gmail.com	3204139761	Valeria Bautista.
11	Edvar Alexis Sandoval	1091914940	colegio metropolitano del sur	Estudiante			

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

97075

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro		¿Cuál?		Fecha:	

Objetivo / Tema / Nombre:		Programa / Componente:	

Responsable / Expositor / Moderador:		Lugar:		Hora inicio:		Hora fin:	

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Valentina Contreras	T.I 1126906188	Colegio Metropolitano Del Sur	Estudiante	VC066124@gmail.com	321-3799039	
2	Milton Rojas	T.I 1098729082	Colegio Metropolitano Del Sur	estudiante	2010 fadres 12@s@gmail.com	312 42 42840	Milton Rojas
3	Cristal Forero	T.I 1.185.713.992	Colegio Metropolitano del Sur	Estudiante	Cristalbalzaforero2311@gmail.com	3160531299	
4	Alexander Guerrero	T.I 1095805173	Colegio metropolitano del sur	Estudiante	alexy guerrero 376@gmail.com	3144522717	
5	Anny Arevalo	1104131669	colegio metropolitano del sur	Estudiante	arevaloanny2846@gmail.com	3157056533	Anny Arevalo.
6	Edward Sanchez	1098715174	Colegio metropolitano del sur	Estudiante	edwardandressanchezavila@gmail.com	3223166686	
7	Brinny Gonzalez	1.130104337	Colegio metropolitano del sur	Estudiante	BrinnyGonzalez62@gmail.com	3503224840	Brinny
8	Junior Garcia	T.I. 1091811107	Colegio metropolitano del sur	estudiante	junior2010garciaruiz@gmail.com	3223052088	Junior Garcia
9	Oscar Moreno	P.P.T 7923840	Colegio metropolitano del Norte Sur	estudiante	dpepe123@gmail.com	3189948143	
10	Leonel Rodriguez	T.I 1094422408	Colegio metropolitano del Sur	Estudiante	leonelfernando440@gmail.com	3503332574	
11	Sharit Contreras	T.I 1098710987281	Colegio metropolitano del sur	Estudiante	squezada442@gmail.com	3180087768	Sharit.

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y acepten que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

47876

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro	X	¿Cuál?	2da Mesa Publica	Fecha:	28/10/2025

Objetivo / Tema / Nombre:	Rendición Mesa Rublica PAE	Programa / Componente:	PAE

Responsable / Expositor / Moderador:	Sec. Educación	Lugar:	Metropolitano del SUR	Hora inicio:	7:39am	Hora fin:	

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	JAIME POLIDO	CC 13486785	Colecdógico	Rector	jaimepolido@hotmail.com	3569104	
2	Gilberto Flórez	91281397 3gu	Veeduría Ciudadana C.G.J.M.	Conductor	gilbertoflorez1779@gmail.com	3183266359	
3	Alba L Delgado	28099444	Col Carmen	Rectora	colegiotinempe icarmen@gmail.com	32136968	
4	Jina Y. Tamos Leal.	37.511.574.	Colpoyana.	Administrativo	llamos4@colpoyana-edu.co	3209676019	
5	Pablo Jaimes Roa	1095792385	SES	Presidente	pabloandres87@hotmail.com	3219003326	
6	Wilmer Ocampo	91519331	OPERADOR	COORDINADOR	Cancorciosana Flores@gmail.co	3017022626	
7	Cásar Enrique Monsalve	91284.769	Real Madre del Buen Consejo	Rector	imbefloridablanco@ymail.com	3184010713	
8	Luis Guillo Rojas C	8905902	Colcarmen	Coordinador	luisrojas2001@yahoo.com.	3133468458	
9	Janeth Suarez	46667634	colegio Ecológico	Docente	janethsua71@gmail.com	3112833087	
10	Carlos A. MENDOZA	91153882	INS - Gabriel Garcia Marquez	RECTOR	colbetonico69@yahoo.es	3168097573	
11	Magaly Rojas	28156221	Colmetro	coordinadora	coordicolmesur@gmail.com	3102737214	

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

47877

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro	X	¿Cuál?	2da Mesa Publica	Fecha:	28/10/2025

Objetivo / Tema / Nombre:	Rendición Mesa Publica.	Programa / Componente:	PAE

Responsable / Expositor / Moderador:	Ser. Educación.	Lugar:	Metropolitano del Sur.	Hora inicio:	7:30am	Hora fin:	

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Elbert Vargas	91363385	Colombia Veeduria Cnta	Veedor	elbertvargascubides12@gmail.com	3016059190	
2	Nathalia Pesca TB	1098743945	UAPA	Facilitadora	npesca@UAPA-PAE GUV	3105756410	Nathalia
3	Germán Herera G.	91247863	Col Mesur	Docente	germanchis37@gmail.com	3117277407	
4	Cony Stefany Molina	T.I 1121873923	Col Mesur	Estudiante	molinagomezcony&stefany@gmail.com	3177878653	
5	Christian Javier Jaimes Sandoval	73720827	Institute La Cumbre	Docente	chjaimes79@gmail.com	3157484895	
6	Esperanza Alvarez Cuecha	C.C. 63'368.373	Inst. Comunitario Minga	coordinadora	tacrieo@gmail.com	3167658718	
7	Gina Gomez	37843254	CGR	Contralora	gina.gomez@cgr.gov	3164720094	
8	Gloria Moroga M	63275284	Jume - Col. Privado	Rectora	rectoria@colegioviver-edu.co	3102937794	
9	Luis Rodriguez	91218801	Colegio de	Rector.	colegiodeg@hotmail.com	3506174559	
10	LILIAN ROCIO VILLAMIZAR.	63516.740	INSTITUTO RAFAEL POMBO.	COORDINADORA.	lirovibe@hotmail.com	3153744073.	
11	Luis Eduardo Martinez S.	cc. 13570686	Col Nacar	Docente	luiseduardomartinez@cnacar.edu.co	3164495138	

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

47878

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro	X	¿Cuál?	2da Mesa Publica	Fecha:	28/10/2025

Objetivo / Tema / Nombre:	Rendicion Mesa Publica PAE	Programa / Componente:	PAE

Responsable / Expositor / Moderador:	Sec. Educación	Lugar:	Metropolitano del Sur	Hora inicio:	7:30am	Hora fin:	11:30a.m.

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Paula Valentina Plata	CC 1100953187	Colmesur	Personera	valeteh1234@gmail.com	3104238837	Valentina Acosta
2	Dama Sofia Martinez Gómez	Tarjeta de identidad 1004102826	Colmesur	Contralora	dm1209124@gmail.com	3185539411	DA
3	Alexandra Gabriela Vanegas	T.I. 1095961918	Colmesur	Representante de los estudiantes	alexa.guc04@gmail.com	3238856252	Alexa Vanegas.
4	Manuel Felipe Marroquin	T.I 1092913048	Colmesur	Contralor Auxiliar	felc0x123@gmail.com	3242615182	
5	NANCY OVALLE ZÁRATE	37.625.120	COLMESUR	COORDINADORA ACADÉMICA	coordiacademica colmesur@gmail.com	3202771461	
6	Luis Antonio Velasco	91.010.775	COLMESUR.	coordinador Sede B	velascodiaz@hotmail.com	3158225157	
7	Laynner Ortiz Garcia	1102716619	Secretaria Educacion	Lider equipo PAE	laynnerortiz@gmail.com	3124421004	
8	Martha Contreras P.	28133814279	Secretaria Educacion	Contratista	Martha.contreras@soy	2165581494	
9	Sandra Arciniegas S.	63.497.951	Secretaria de Educación	Auxiar de Archivo contratista	Sandrarre4@hotmail	3163799409	
10	Andrea Correal	35198519	Secretaria educacion apoyo hospitalario	Contratista	Andrea.correal199@gmail.com	3114481273	
11	Alejandrina Vera Díaz	37.836.281	Docente Instituto técnico lac.	Docente	Alejandrina.VeraDiaz@gmail.com	3183044119	

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

47879

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro	X	¿Cuál?	2da Mesa Publica	Fecha:	28/10/2025

Objetivo / Tema / Nombre:	Rendicion Mesa Publica PAE	Programa / Componente:	PAE

Responsable / Expositor / Moderador:	SEC. Educación	Lugar:	Metropolitano del Sur	Hora inicio:	7:30am	Hora fin:	11:30a.m.

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Melada Giiza Casas	28181845	Instituto La Cumbre	Docente	megaicas57@hotmail.co	3184370062	Melada Giiza C
2	Nelson Hoyos G	63349612	SECRETARIA EDUCACIÓN PIE	Contratista	nelsonhoyos1755@hotmail.com	3158571169	Nelson Hoyos
3	Alexandra Parra	1095822303	Instituto tecnico la cumbre	Madre familia	Alemileparra1030@gmail.com	3506613939	Alexandra Parra
4	Andres esteban Heres Parra	1096072926	Instituto tecnico la cumbre	Estudiante	Alemileparra1030@gmail.com	3506613939	Andres Heres
5	Sirley Carreño Pinzon	63446765	Secretaria Educación	CPS	sirm4611@gmail.com	3183981201	Sirley Carreño
6	Leidy Mantilla	1098.806.229	CER	Profesional	leidy.mantilla@contratista	3166902811	Leidy M.
7	Carlos Mario Arenas B	1095812655	SEM - PAE	Ing Sistemas	carapaibao8@gmail.com	3167564448	
8	Yasmin Prada Galvis	63507250	SEE-EDU-PAE	Psicologa	Yasminpradagalvis@hotmail.com	3125930448	
9							
10							
11							

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

4780

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro		¿Cuál?		Fecha:	

Objetivo / Tema / Nombre:		Programa / Componente:	

Responsable / Expositor / Moderador:		Lugar:		Hora inicio:		Hora fin:	

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Danna Porras	T.I 1097914758	Colegio metropolitano del sur	Estudiante	danna0929porras@gmail.com.	3189694544	Danna.
2	Sara Ariza	T.I 1065654995	Colegio metropolitano del sur	estudiante	saritariza49@gmail.com	3008253777	Sara.
3	Valentina Jaimes	T.I 1095933858	colegiometropolitano del sur	Estudiante	Valentinaj.1316@gmail.com	3228017087	Valentina
4	Shayla Mariana Tirgos	T.I 1098074849	Colegio metropolitano del sur	Estudiantes	mariahertirgos261@gmail.com	3108019664	Mariana
5	Havuy Joseph Lopez	T.I 1093209308	Colegio metropolitano del sur	estudiante	Havuylopez6@gmail.com	3242309427	Havuy
6							
7							
8							
9							
10							
11							

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

47981

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	REGISTRO DE ASISTENCIA	CÓDIGO	GD-F-03
		VERSIÓN	07
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	FECHA	04/10/2024
	PROCESO: GESTIÓN INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN	TRD	300

Tipo de actividad:	Capacitación / Formación		Evento / Feria		Charla / Taller		Reunión		Otro	X	¿Cuál?	2da Mesa Publico	Fecha:	28/10/2025

Objetivo / Tema / Nombre:	Rendición Mesa Publico PAE	Programa / Componente:	PAE

Responsable / Expositor / Moderador:	Sec. Educación	Lugar:	Metropolitano del Sur	Hora inicio:	2:30pm	Hora fin:	

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Luz Marina Sánchez S.	37322701.	Metropolitano Sur C.A	acudiente	luzmarinasanchezs@gmail.com	3123259531	
2	Jose luis Pinton S.	1095803464	metropolitano Sur C.A	acudiente	Pintonsanchezjoselus@gmail.com	3171375651	
3	Reiny Alonzo Angelure.	42450853	Colmenar	Docente-Orientador	angellrvy27@hotmail.com	3041788724	
4	Brian Lopez	37749750	interesada		brulop@hotmail.com	3198532148	
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							

"Los arriba firmantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en el presente registro, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012; así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad"

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

42882

ANEXO 73

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

47883

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: CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO

Cordial saludo;

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

Durante el período del 01 al 31 de octubre de 2025, en la ejecución del contrato en referencia se dio cumplimiento a todas y cada una de las obligaciones contractuales de la fase de operación, estudios de necesidad, estudios previos, y demás documentos complementarios dentro de los componentes técnicos, administrativos, financieros y legales adscritos al contrato.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA