Anexo 13: Cuadro relación del personal.

CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

UNIÓN TEMPORAL
PAE MELGAR 2025

PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCIÓN DEL PAE

CEDULA	DE	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	SEDE	CARGO	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO	CONTACTO	ENTIDAD AFILIADA A SALUD (NO PAGAR PELA 2616)	ENTIDAD AFILIADA A PENSION	CAJA DE COMPENSACIÓN	ARL	PADRES / MADRES/ ACUDIENTE (CON HIJOS BENEFICIARIOS PAE)	MIGRANTES (INDIQUE PAIS)	PERSONAL CON PERTENENCIA A COMUNIDAD INDIGENA NEGRITUDES AFROPALENQUEROS RAIZALES	ES DESPLAZADO	ES MADRE CABEZA DE FAMILIA
14251848	MELGAR	FABIO ALEXANDER RIVEROS GARCIA	BODEGA VERSALLES	AUXILIAR DE BODEGA	3/5/2025		3182808878	FAMISANAR	COLPENSIONES	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	NO
1070589794	MELGAR	BRAM DAVID GUZMAN ARANGO	BODEGA VERSALLES	AUXILIAR DE BODEGA	3/5/2025		3123625509	REGIMEN ESPECIAL	NO COTIZA PENSIÓN	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	NO
28993592	VILLARRICA	HILDA ROJAS URUEÑA	SANTA CLARA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3/5/2025		3133605583	FAMISANAR	PENSIONADA	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
28846042	MELGAR	LEYLA AGUILAR CASAS	SANTA CLARA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3/5/2025		3132675339	FAMISANAR	PORVENIR	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
28846037	MELGAR	LUZ DARY COLLANTES	SANTA CLARA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3/5/2025		3222138579	SALUD TOTAL	PORVENIR	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
39569778	GIRARDOT	MARIA NINFFA GAITAN RODRIGUEZ	SANTA CLARA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3/5/2025		3224186475	FAMISANAR	PORVENIR	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
65822159	MELGAR	YANETH OSUNA LAISECA	SANTA CLARA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	8/5/2025		3204876016	COMPENSAR	PROTECCION	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
1106890549	MELGAR	MARIA RUTH ROJAS RIVEROS	ANTONIO MARIA LOZANO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3/5/2025		3154013121	FAMISANAR	PORVENIR	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
65550977	GUAMO	NIDIA ELSY PRADA GONZALEZ	ANTONIO MARIA LOZANO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3/5/2025		3213962270	SALUD TOTAL	NO COTIZA PENSIÓN	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
1106894788	MELGAR	MARIA LUZ DELIA SANCHEZ CARDOZO	ANTONIO MARIA LOZANO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	2/5/2025		3213390025	SALUD TOTAL	PORVENIR	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
35253516	MELGAR	ANA GIOVANNA CASTILLO	ANTONIO MARIA LOZANO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3/5/2025		3238140271	FAMISANAR	NO COTIZA PENSIÓN	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
40924737	RIOHACHA	ANET JOSEFINA ARIAS CAMPO	ANTONIO MARIA LOZANO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	8/5/2025		3186940844	SANITAS	COLPENSIONES	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
1106895032	MELGAR	ALEJANDRA GARZON CARDENAS	CECILIA BATE AMADOR	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	27/5/2025		3118878024	FAMISANAR	COLPENSIONES	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
1106894106	MELGAR	LEYDI ROCIO RODRIGUEZ BARRETO	CECILIA BATE AMADOR	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3/5/2025		3134708359	SALUD TOTAL	COLFONDOS	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
39558860	GIRARDOT	MARIA TERESA LOZADA	CECILIA BATE AMADOR	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	11/8/2025		311 8947179	SALUD TOTAL	COLPENSIONES	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
1106888084	MELGAR	MARIA FERNANDA LOZANO YAIMA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3/5/2025		3219195222	FAMISANAR	PORVENIR	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI
65824002	MELGAR	DANYILA MARIA ARIAS ORTIZ	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3/5/2025		3202729417	FAMISANAR/CONTRIBUTIVO	PORVENIR	COMFENALCO	AXA RIESGO III	NO	NO	NO	NO	SI

Anexo 14: Registro fotográfico de la prestación del servicio PAE.

CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

INFORME FOTOGRAFICO MENSUAL PRESTACIÓN DEL SERVICIO PAE

1.Institución Educativa Técnica Sumapaz sede Santa Clara

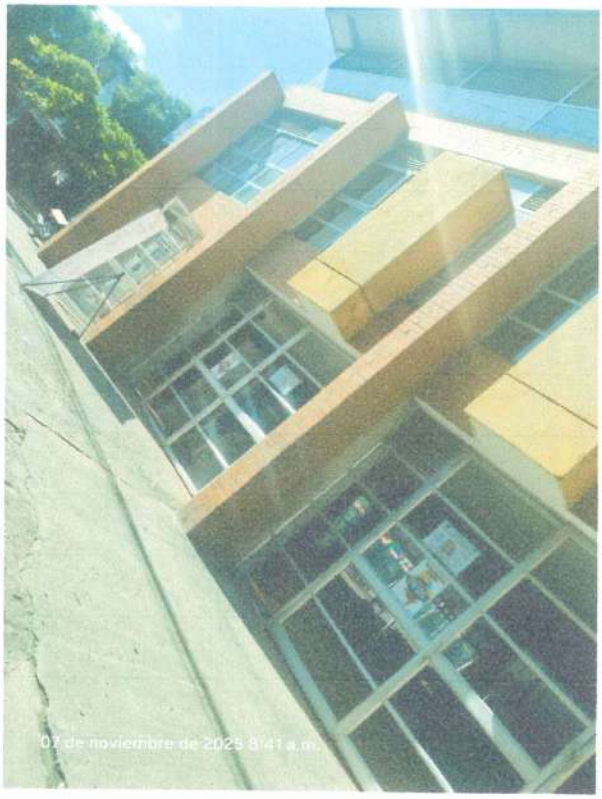
Personal manipulador de alimentos:

1. YANETH OSUNA LAISECA c.c 65,822,159
2. LEYLA AGUILAR CASAS c.c 28,846,042
3. HILDA ROJAS URUEÑA c.c 28,993,592
4. MARIA NINFA GAITAN c.c 39,569,778
5. LUZ DARY COLLANTES c.c 28,846,037

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA







CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



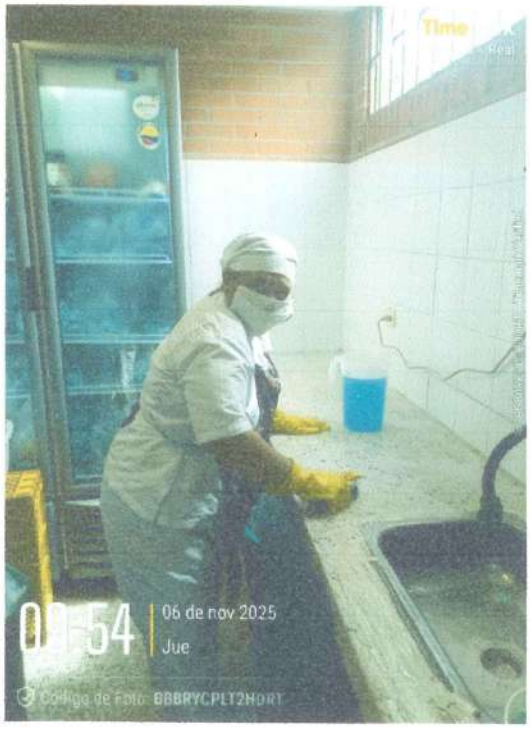






CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



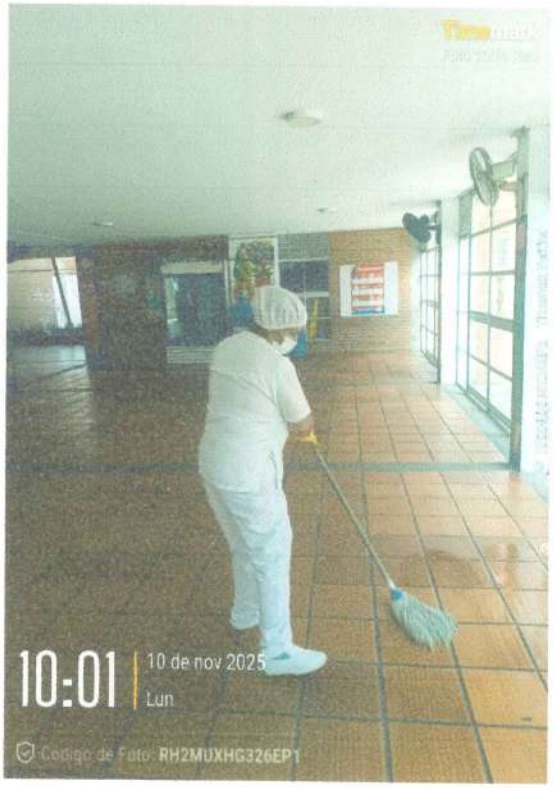


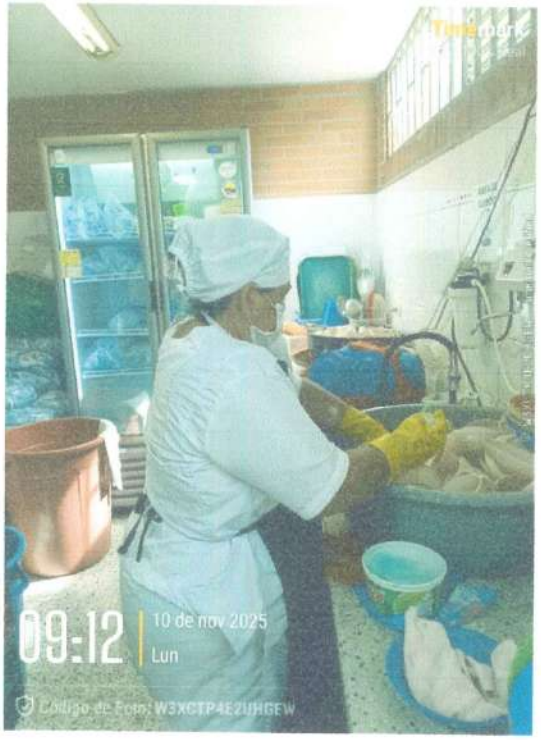




CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

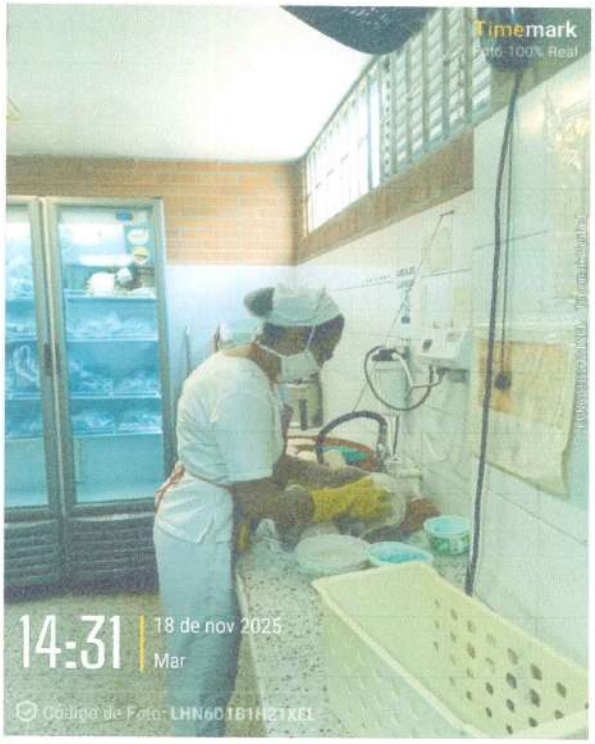








CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com





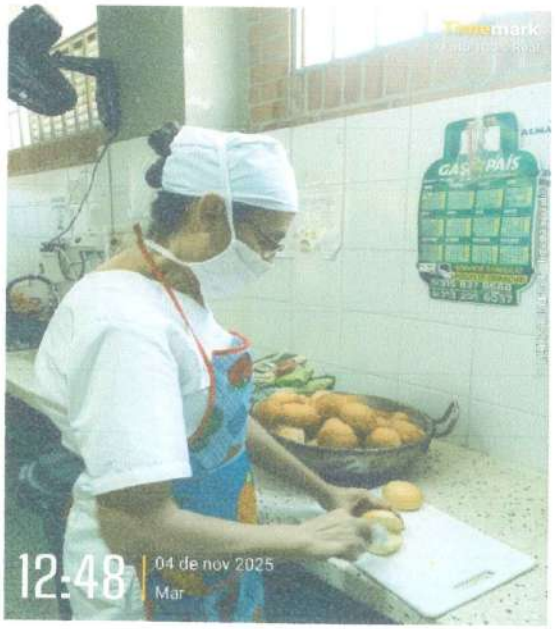


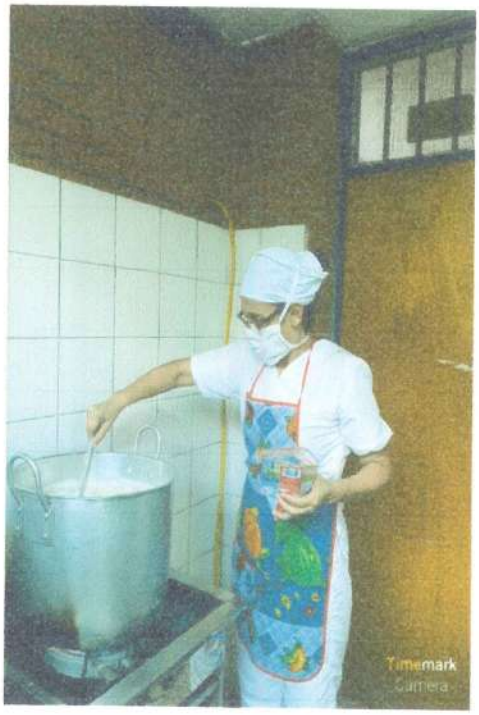


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

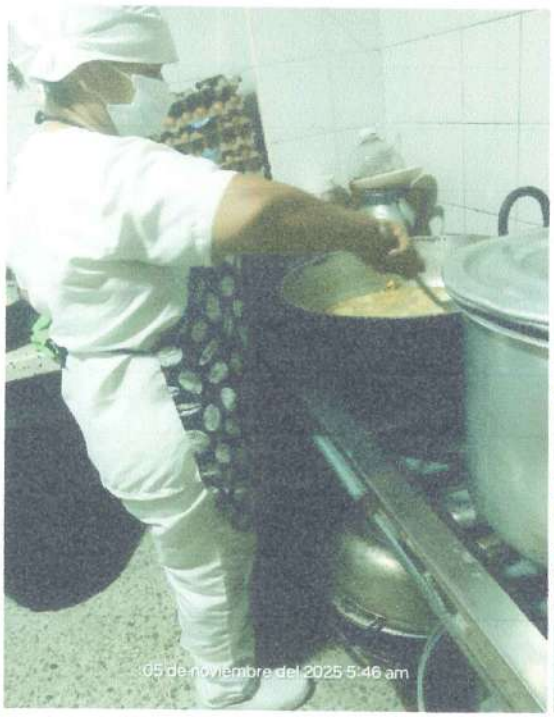


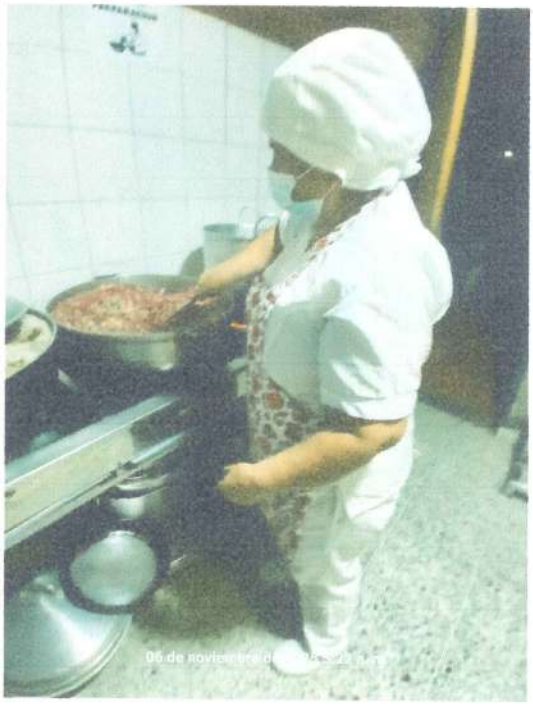




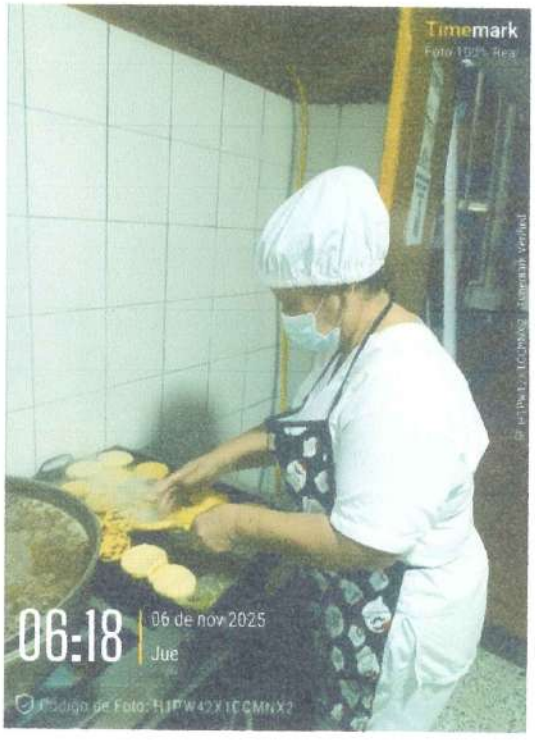


CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

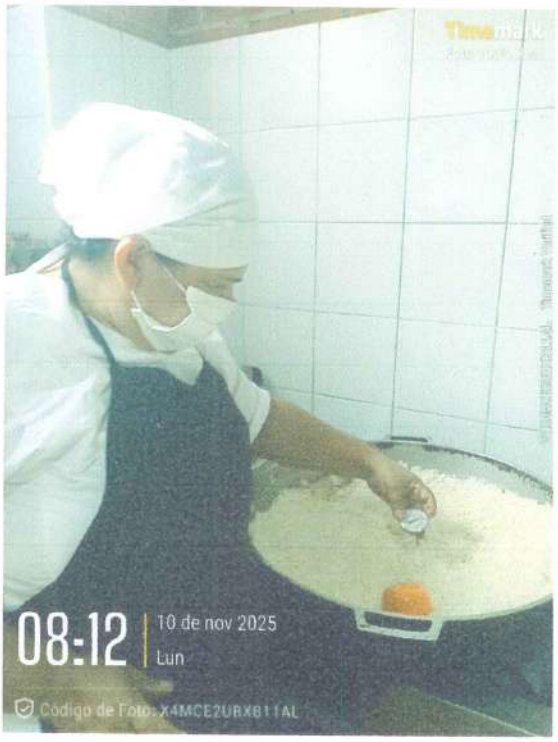






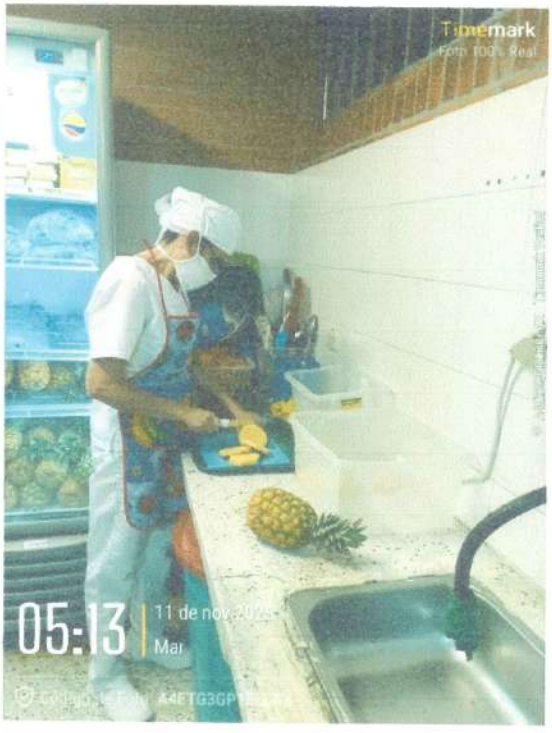


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

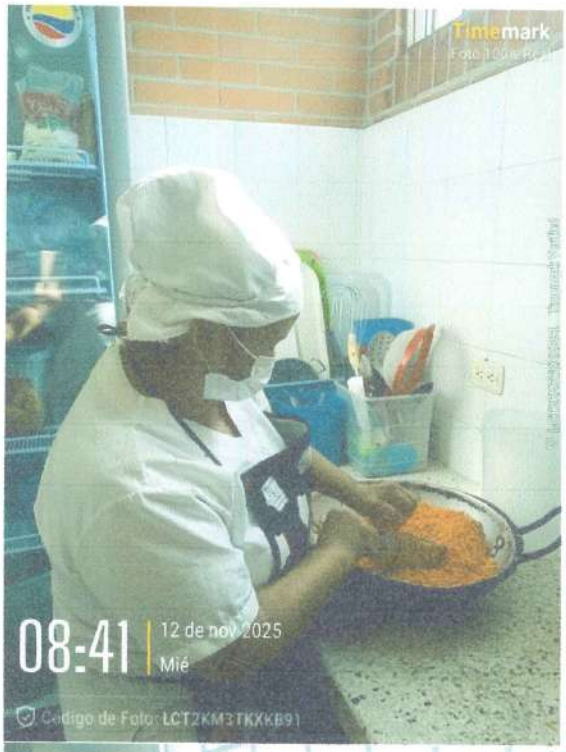


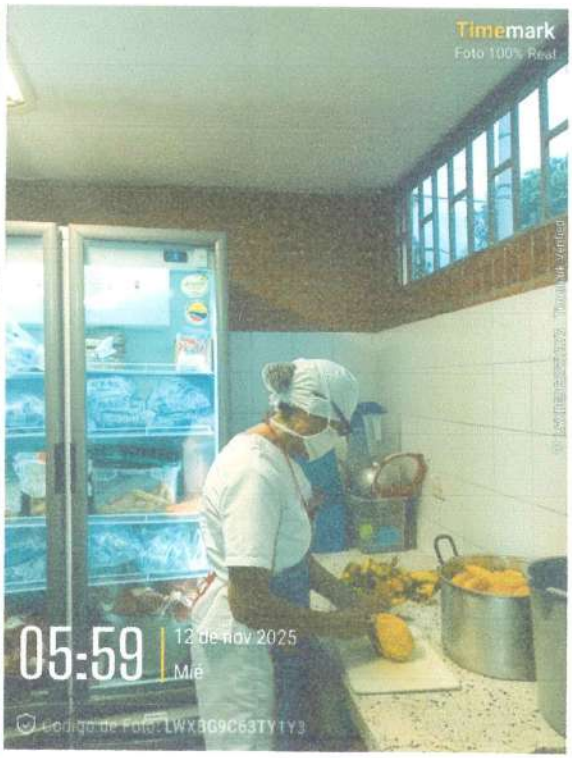






CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com

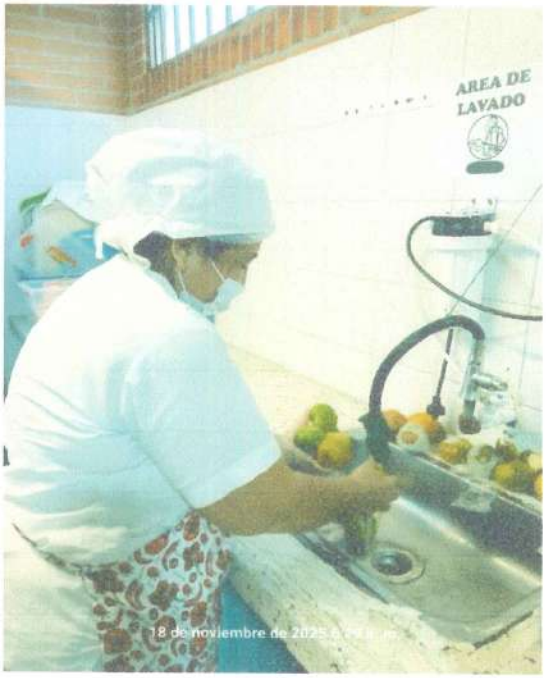


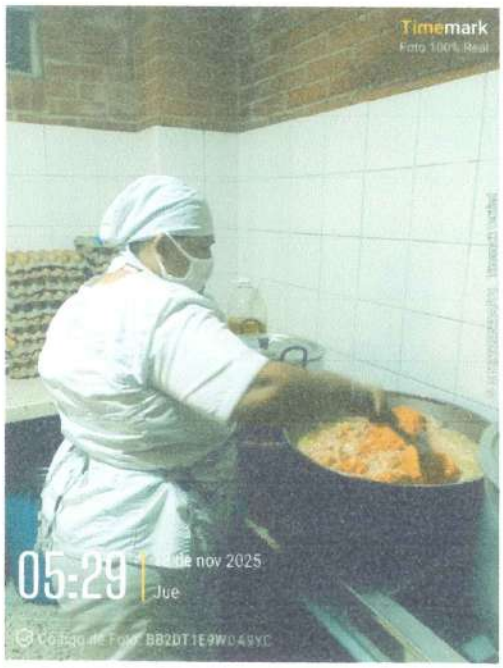




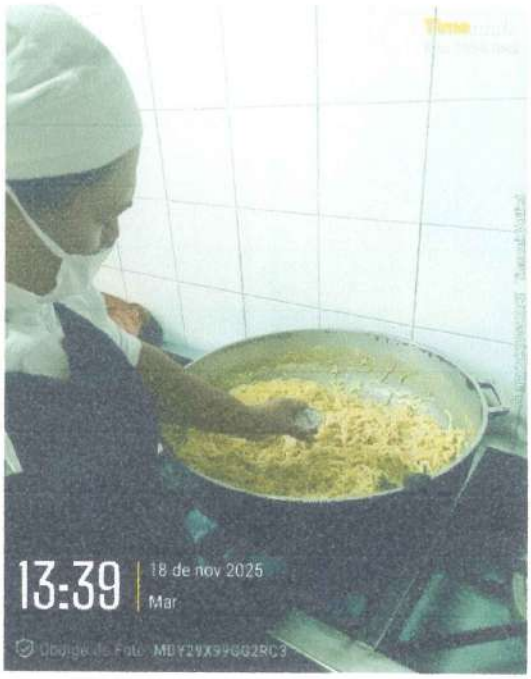


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com





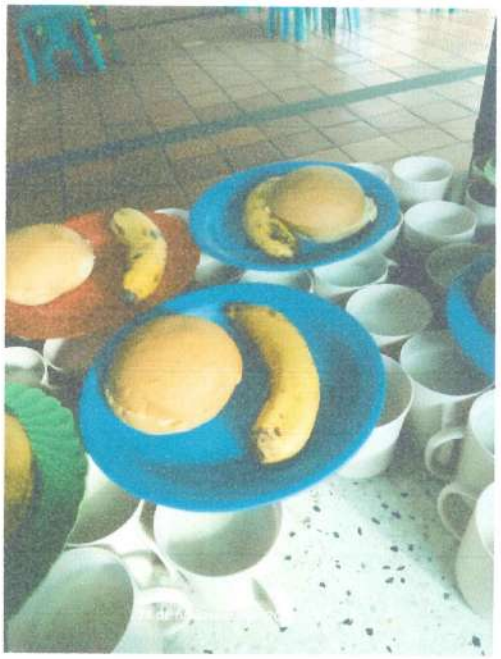




CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

CUMPLIMENTO DE MINUTA

MENÚ # 5



MENÚ # 3



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

MENÚ # 4



MENÚ # 2



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

MENÚ # 9



MENÚ # 7



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

MENÚ # 10



MENÚ # 8



MENÚ #12 ADICIONAL DE ESPAGUETIS AUTORIZADO POR EL ENTE TERRITORIAL

CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



MENÚ #13-14 ADICIONAL HUEVO Y COLADA DE AVENA



MENÚ AUTORIZADO POR CIERRE





CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

PRESTACIÓN DE SERVICIO







CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com





CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



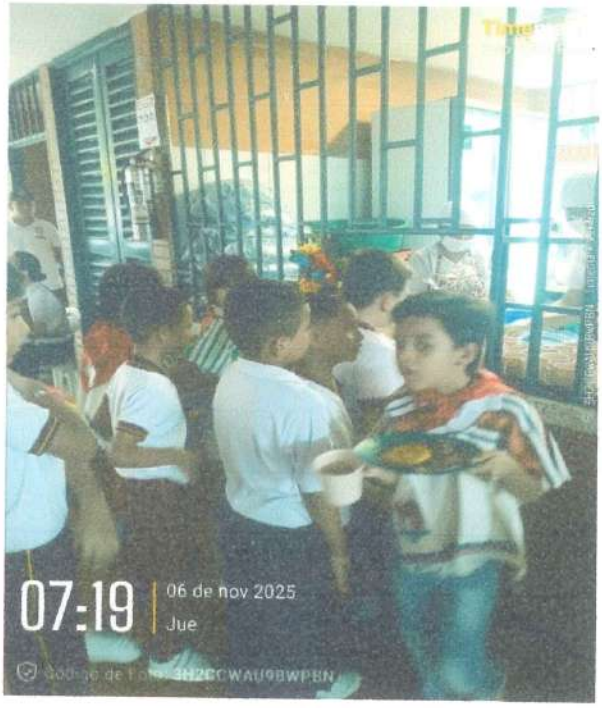


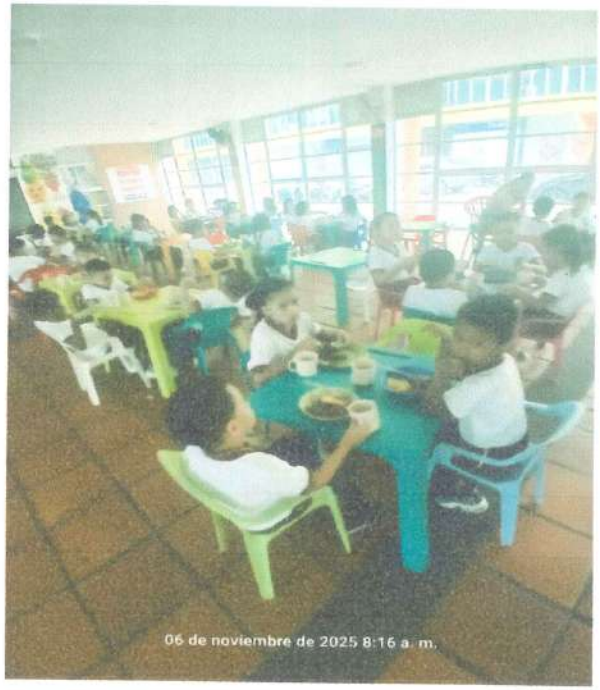
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



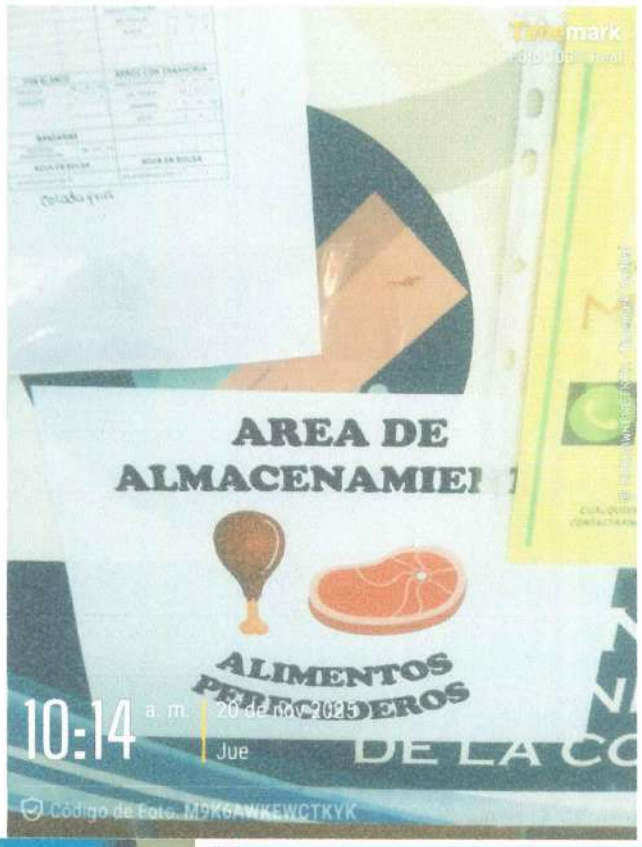


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

AVISOS DE BPM

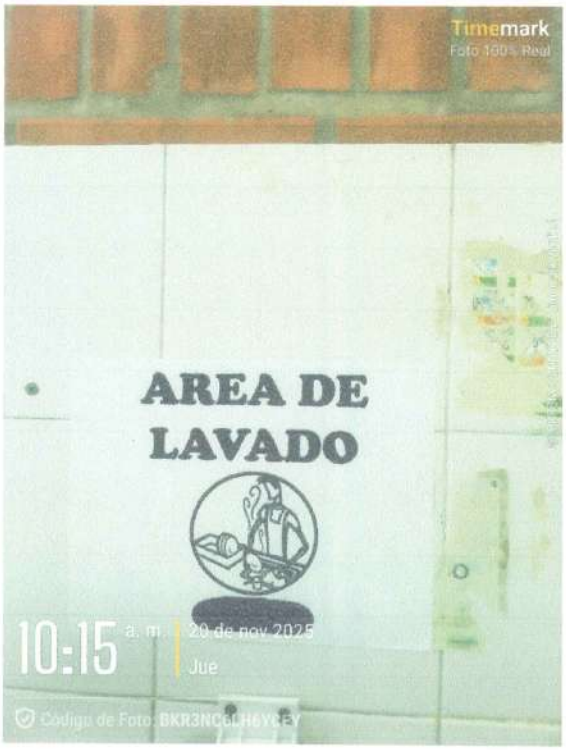






CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com





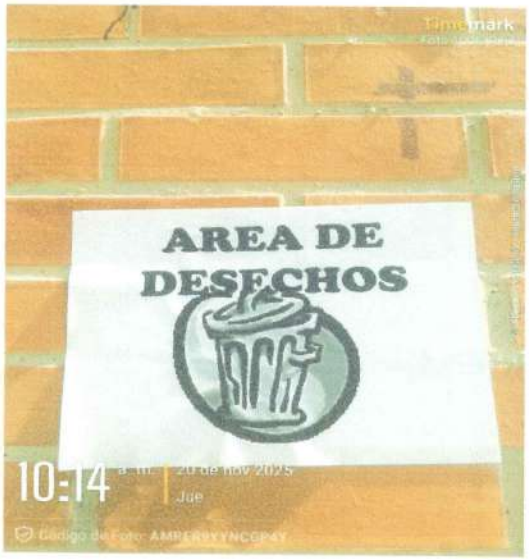


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

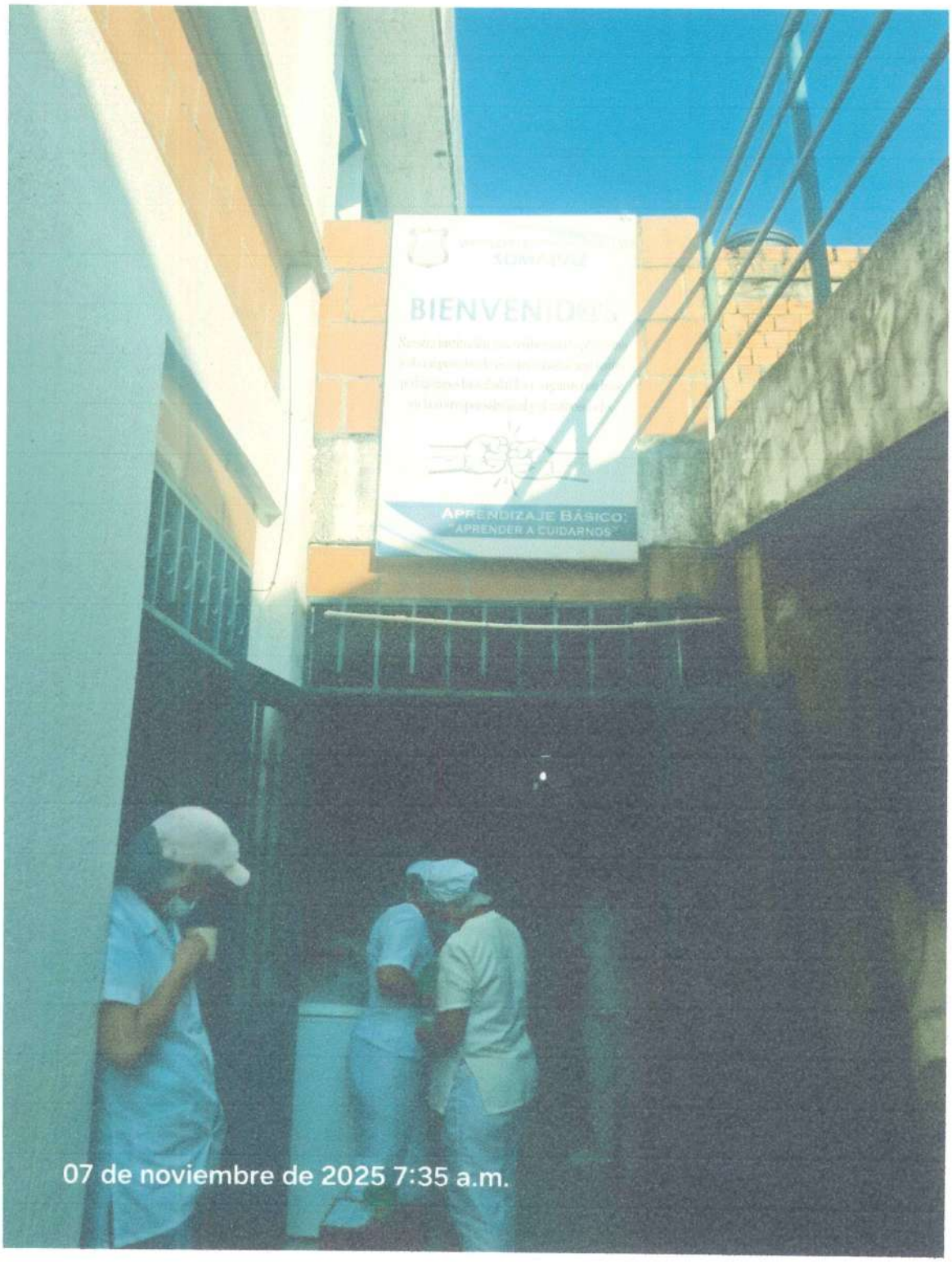
2.Institución Educativa Técnica Sumapaz sede Antonio María Lozano

Personal manipulador de alimentos:

1 NIDIA ELSY PRADA C.C 65,550,977
2 ANET JOSEFINA ARIAS CAMPO C.C 40,924,737
3 MARIA RUTH ROJAS RIVEROS C.C 1,106,890,549
4 MARIA LUZ DELIA SANCHEZ CARDOZO C.C 1,106,894,788
5 ANA GIOVANNA CASTILLO C.C 35,253,516

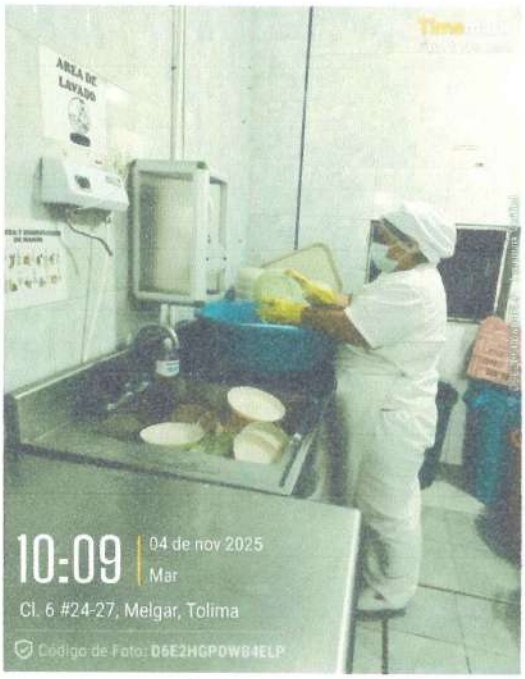
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

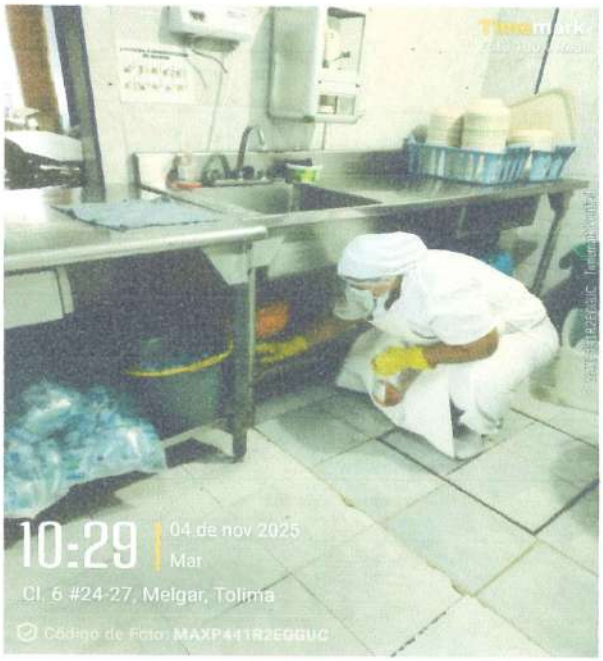




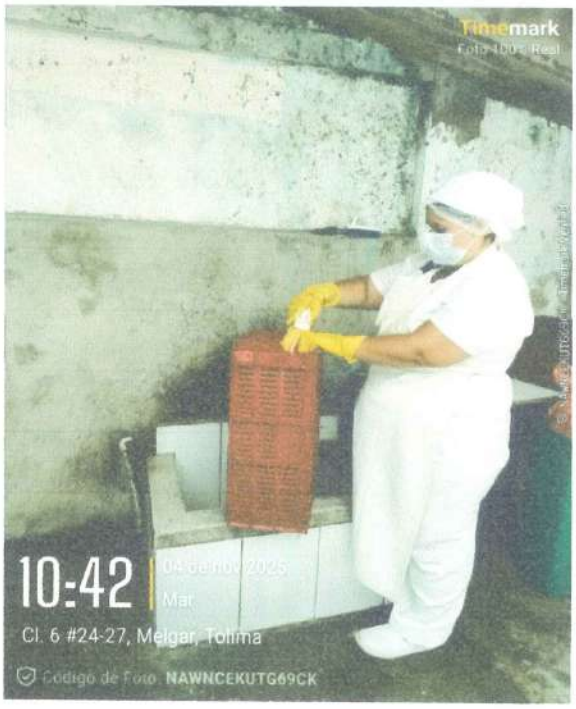
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

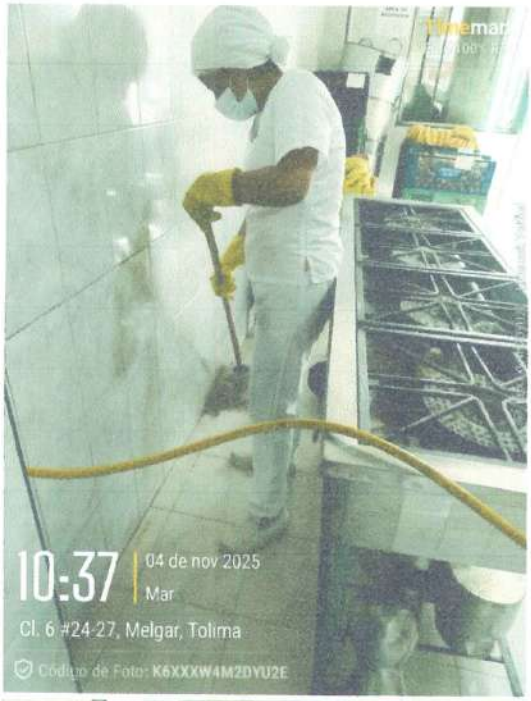


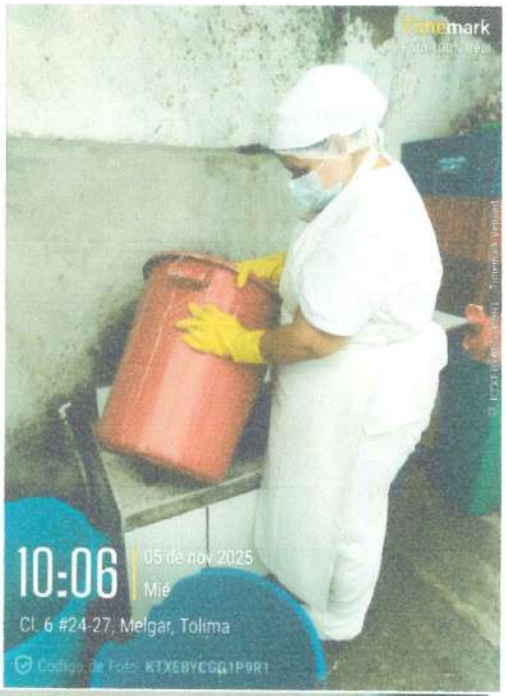


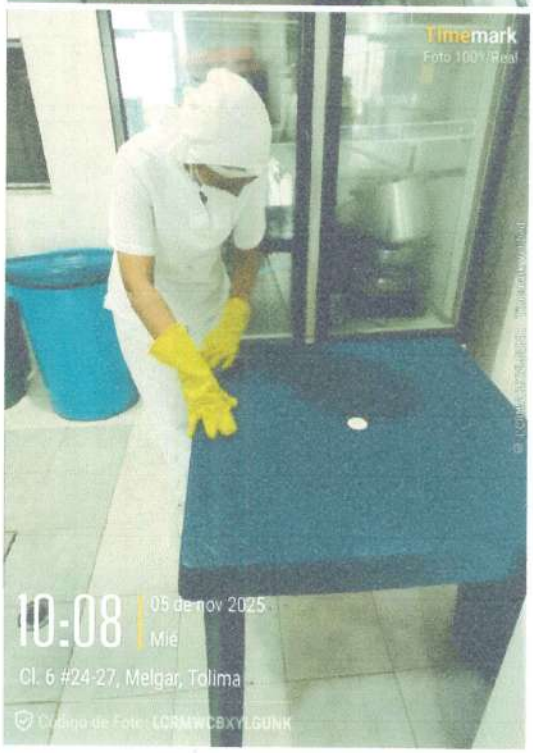




CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com





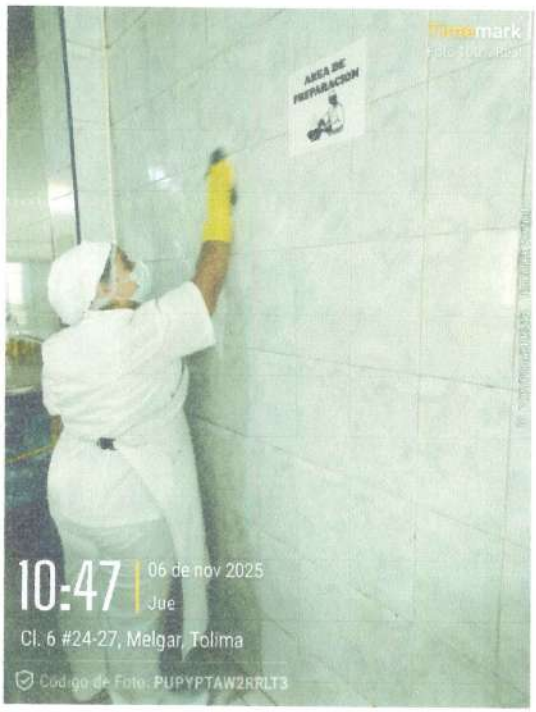


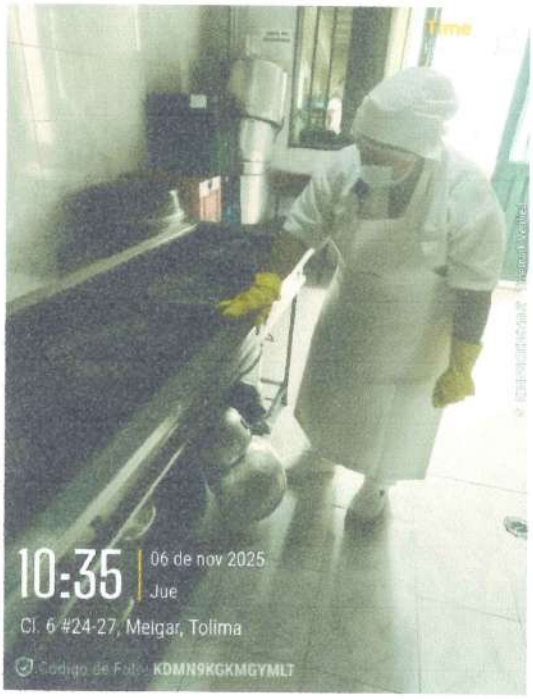


CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com





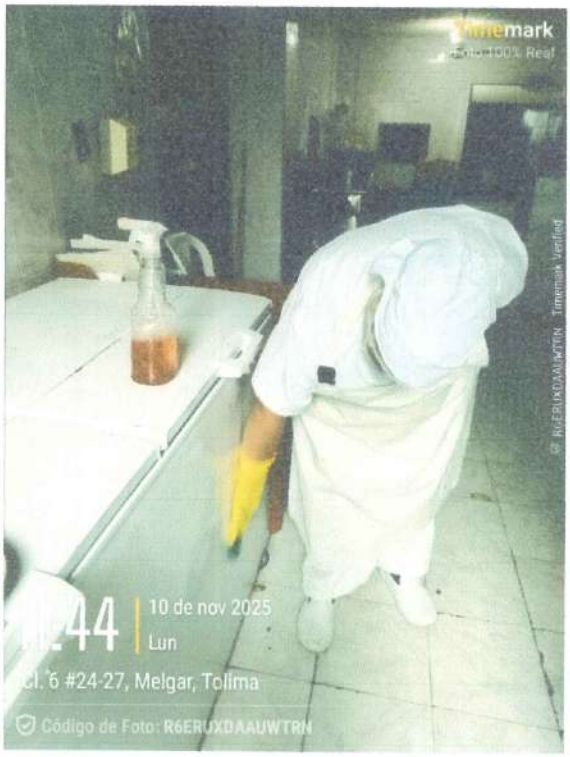




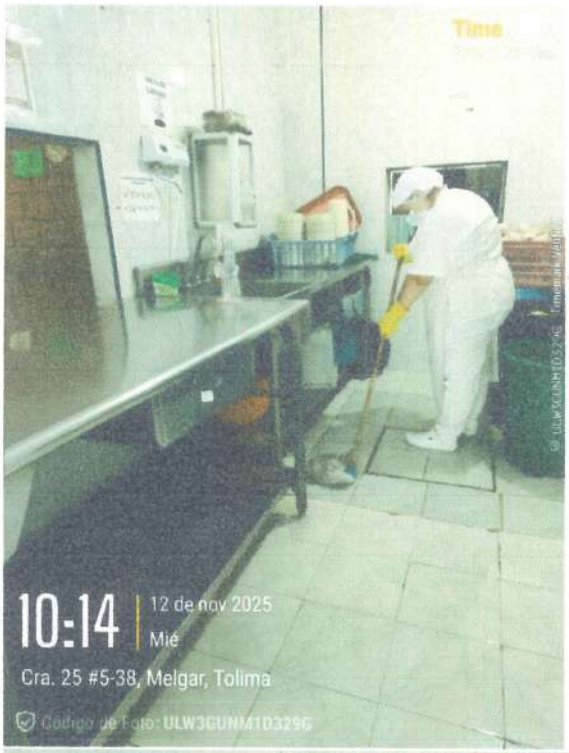
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

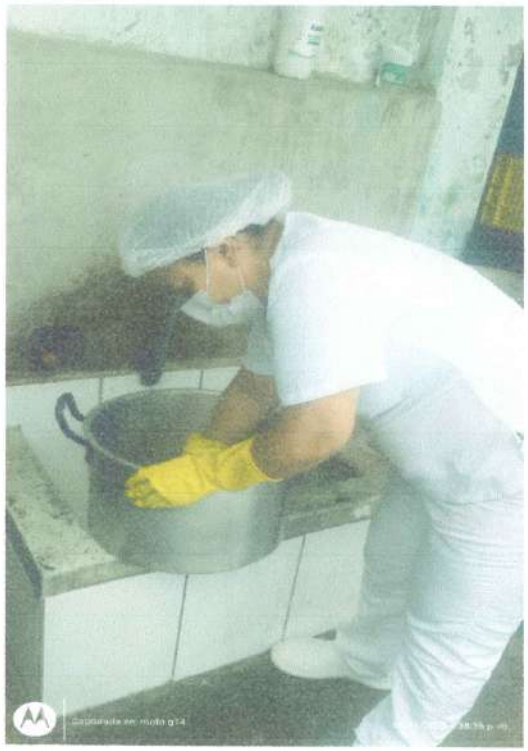

ÁREA DE PREPARACIÓN
Timemark
10:47
06 de nov 2025
Jue
Cl. 6 #24-27, Melgar, Tolima
Código de Foto: PUPYPTAW2RRLT3


Timemark
11:45
10 de nov 2025
Lun
Cl. 6 #24-27, Melgar, Tolima
Código de Foto: LDGERUWPNTLWLY


Timemark
10 de nov 2025
Lun
Cl. 6 #24-27, Melgar, Tolima
Código de Foto: R6ERUXDAAUWTRN


11:46
10 de nov 2025
Lun
Cl. 6 #24-27, Melgar, Tolima









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

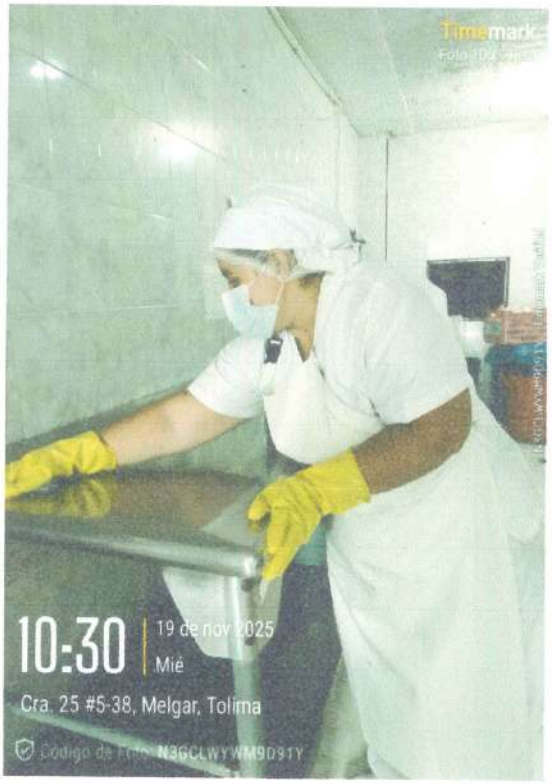


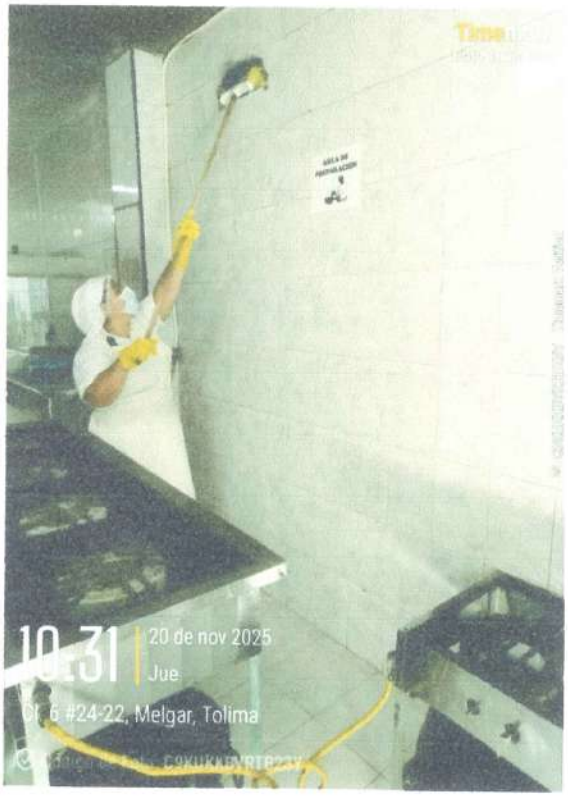






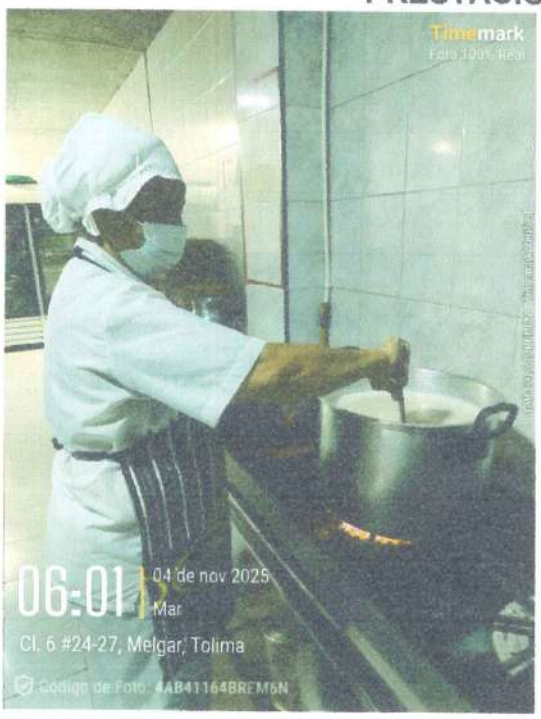
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

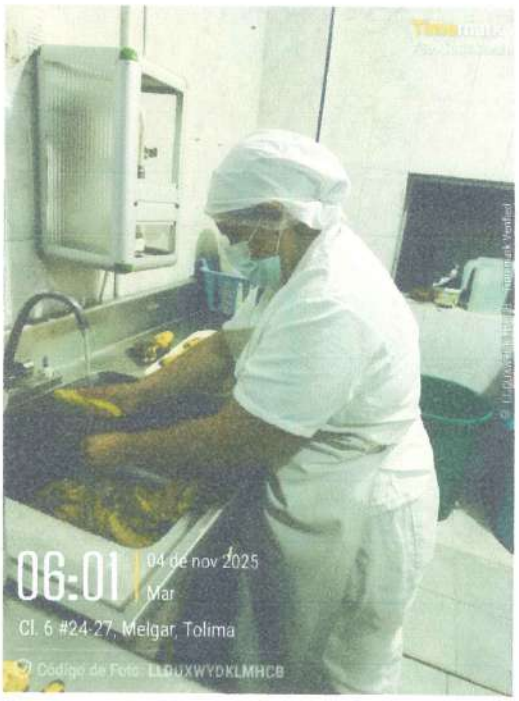




CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com

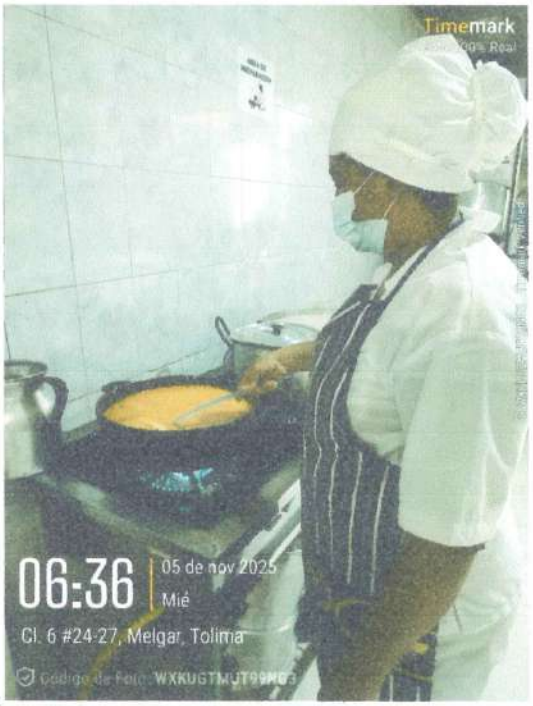
PRESTACION DE SERVICIO

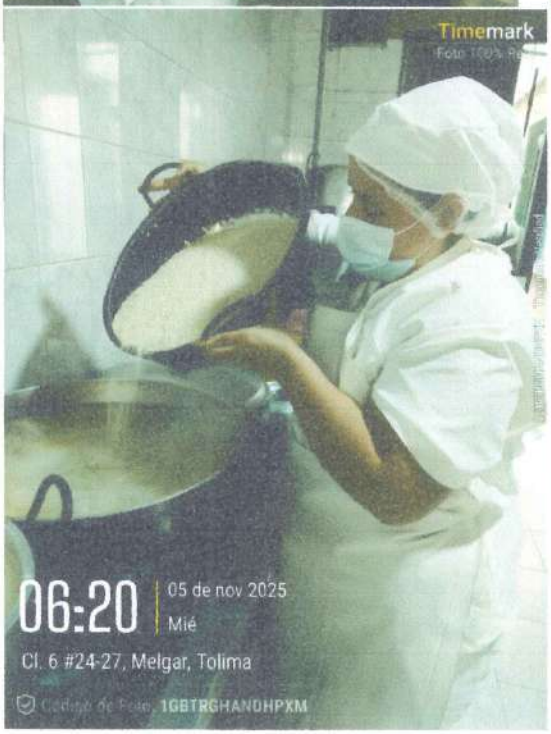


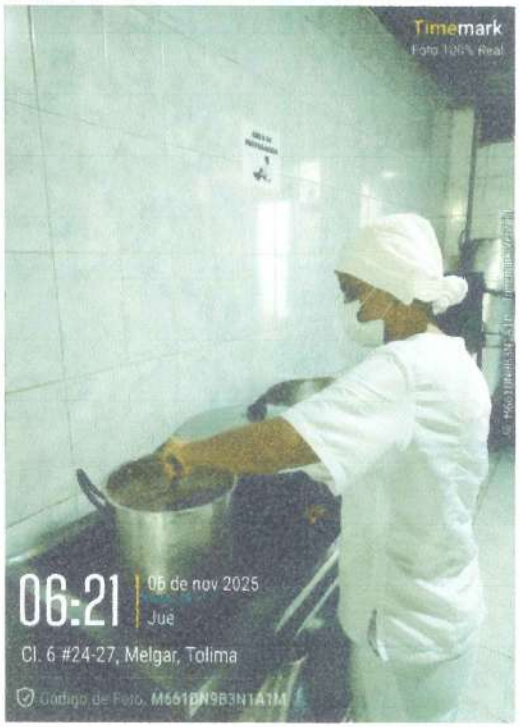


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

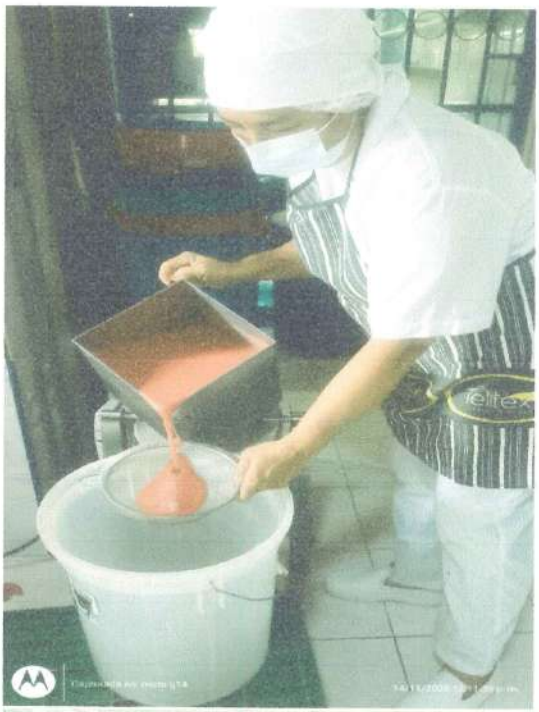






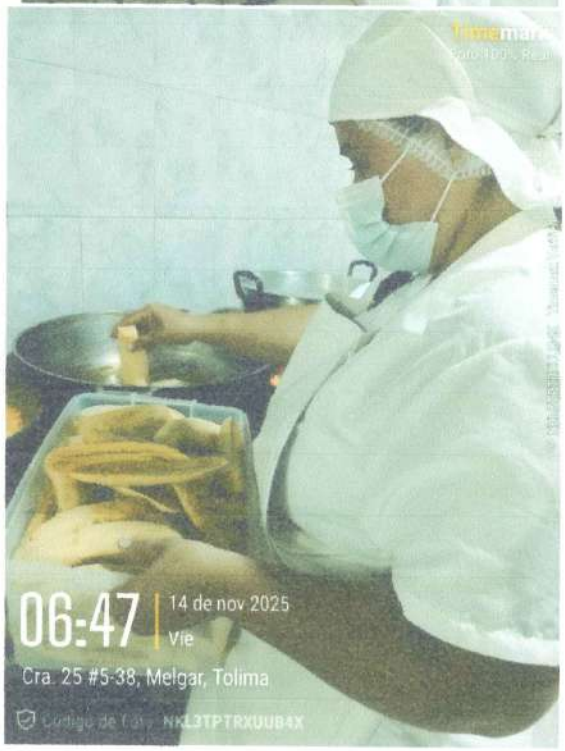


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

CUMPLIMENTO DE MINUTA

MENU # 5



MENU # 2



MENU # 4



MENU # 3 ADICIONAL ARROZ AUTORIZADO POR EL ENTE TERRITORIAL



MENU # 9



MENU # 7



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

MENU # 10



MENU # 8 ADICIONAL SORBETE DE FRUTA Y PAN AUTORIZADO POR EL ENTE TERRITORIAL



MENU # 7 ADICIONAL ESPAGUETTI CON ATUN PAN AUTORIZADO POR EL ENTE TERRITORIAL



MENU # 10 ADICIONALAREPA POLLO Y PAPA EN LA PREPARACION DE LA CARNE AUTORIZADA POR EL ENTE TERRITORIAL



MENÚ AUTORIZADO POR CIERRE

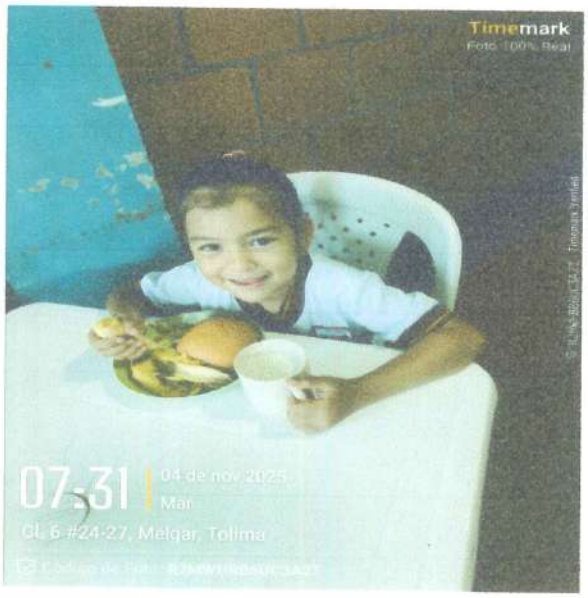


PRESTACIÓN DE SERVICIO





CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com





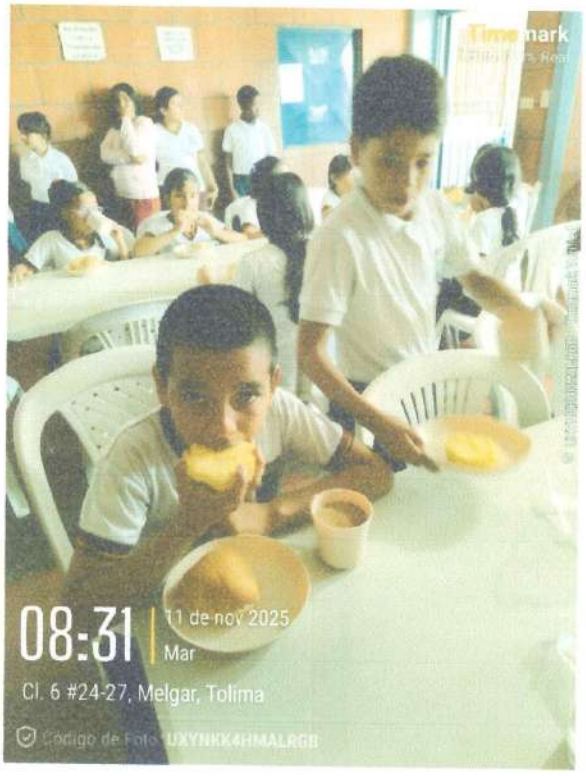




CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

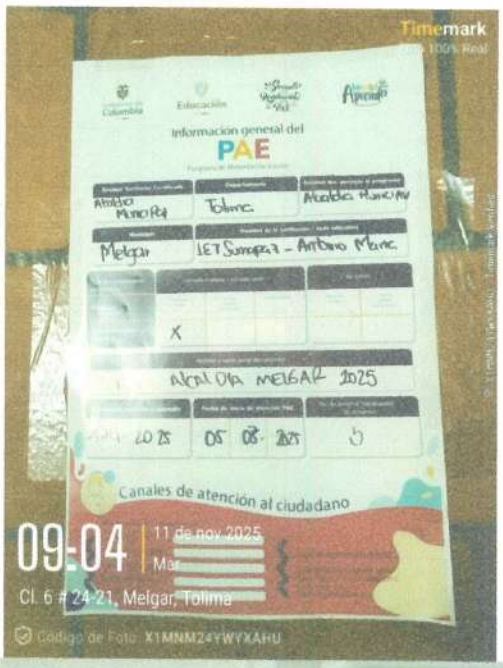




AVISOS DE BPM













CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com





CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com







CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

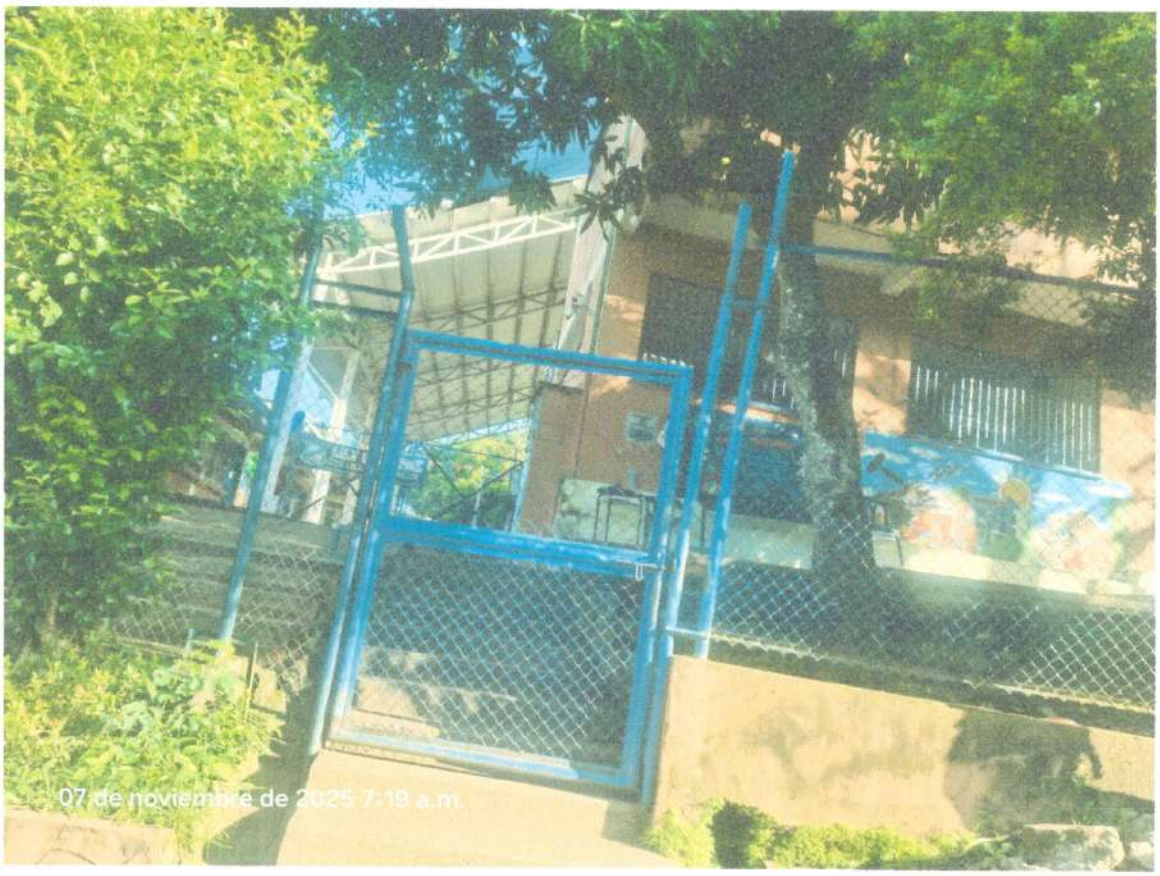
3.Institución Educativa Técnica Sumapaz sede Cecilia Bate Amador

Personal manipulador de alimentos:

1	LEIDY ROCIO RODRIGUEZ BARRETO	c.c 1,106,894,106
2	MARIA TERESA LOSADA	c c 39.558.860
3	ALEJANDRA GARZON CARDENAS	c.c 1,106,895,032

NOTA: La sede educativa tiene la modalidad complemento preparado en sitio y modalidad almuerzo-APS, modalidad que es atendida por el operador de la gobernación.

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN





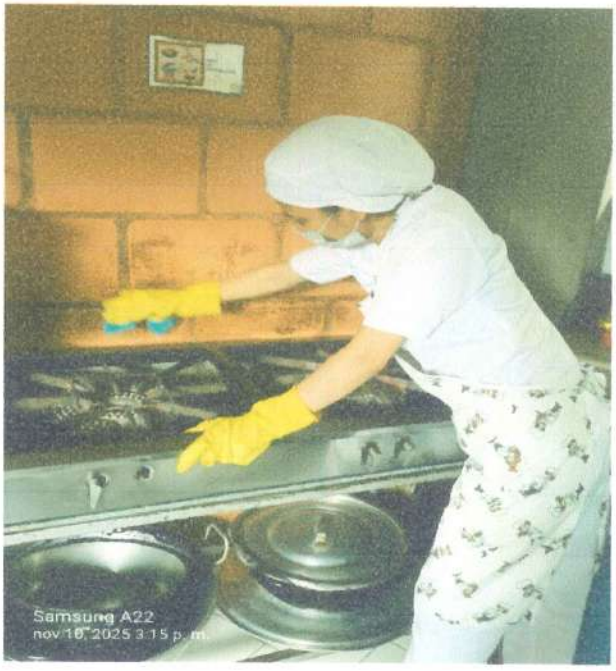


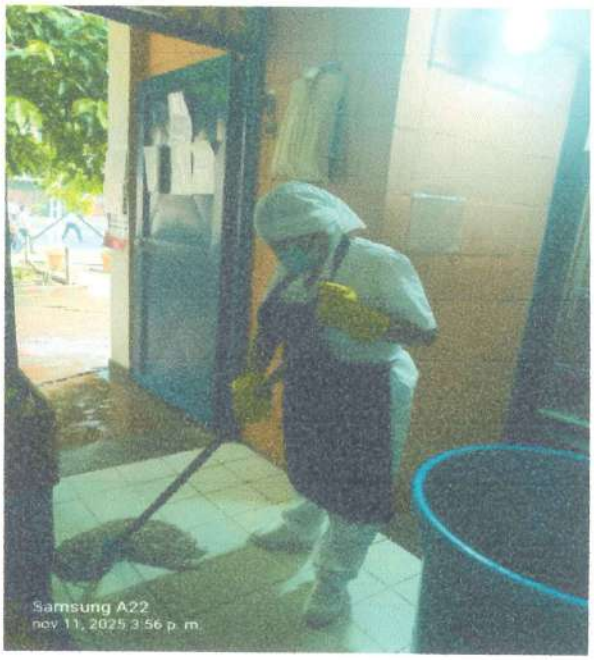


CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

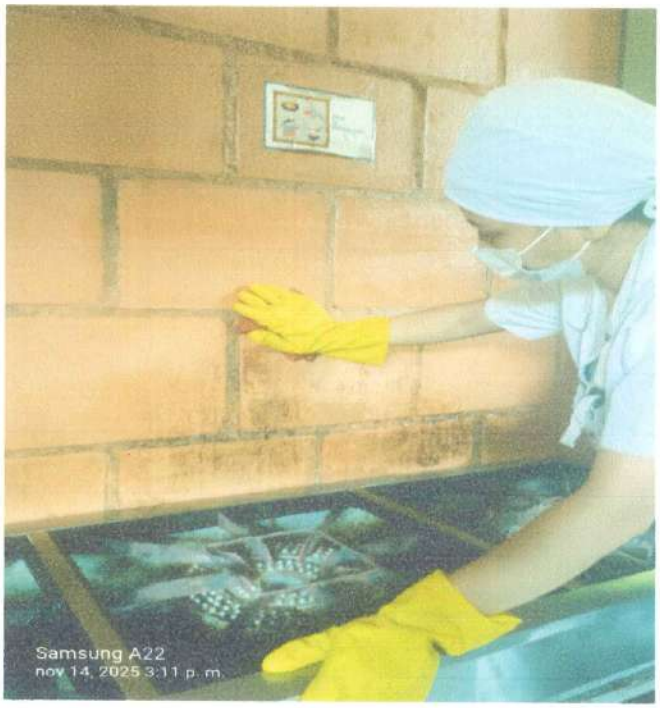








CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

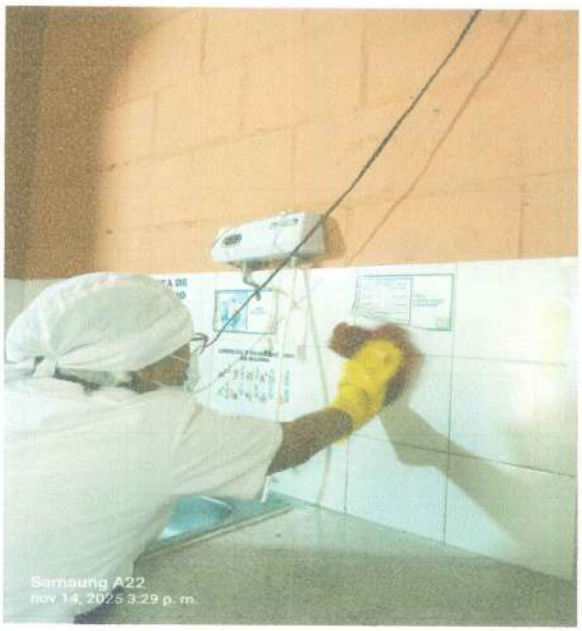








CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com







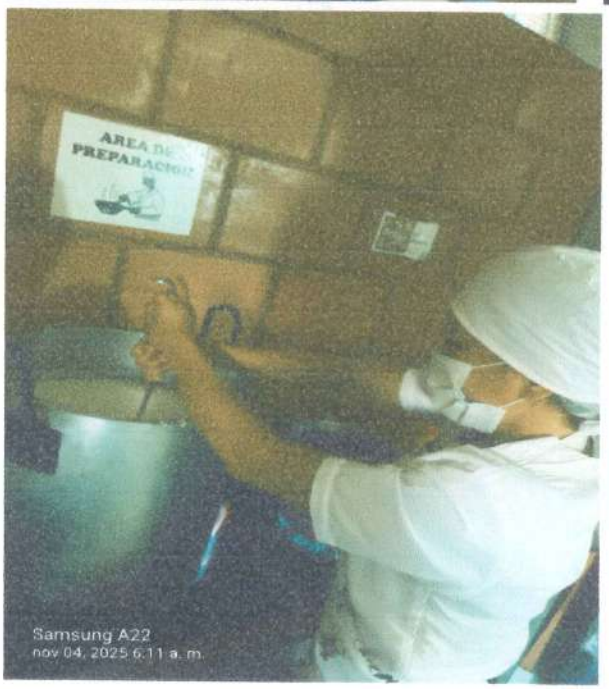


CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

PREPARACION DE ALIMENTOS

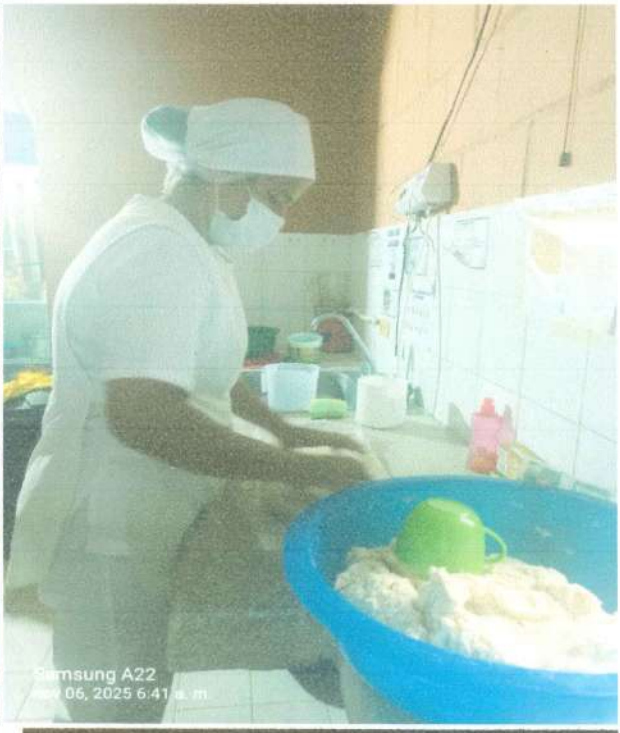


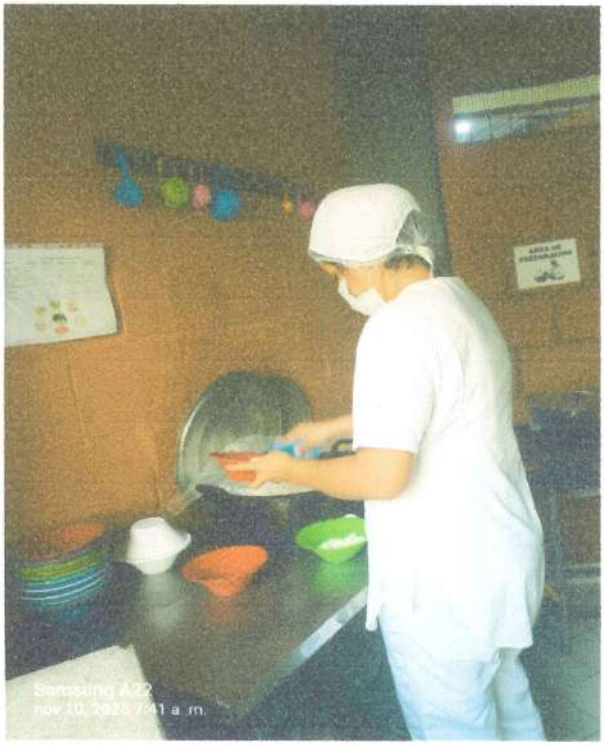






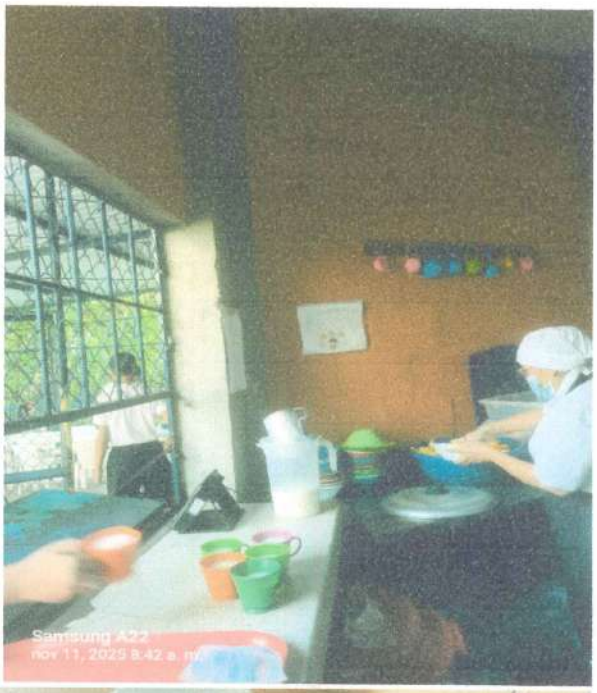


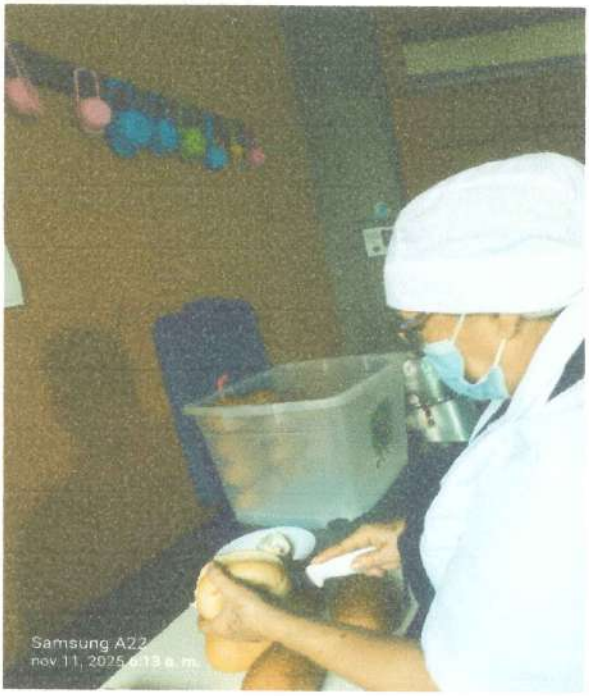


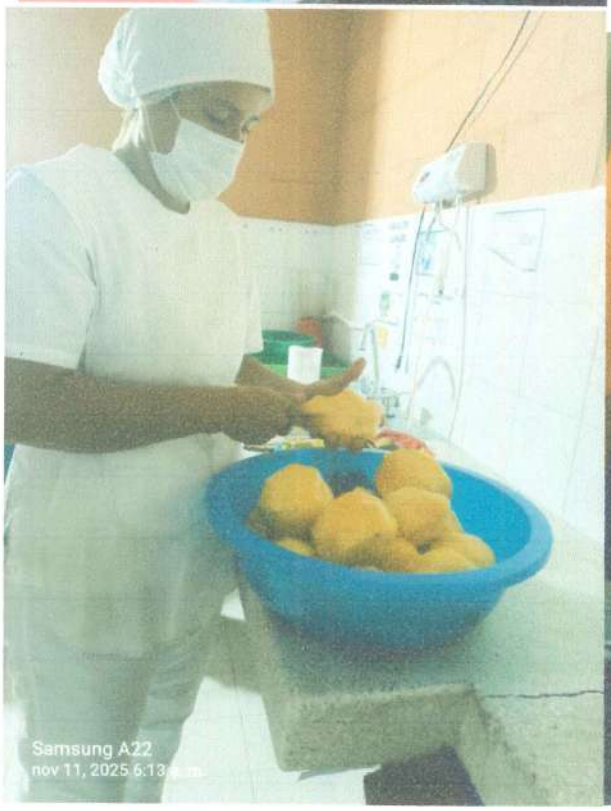




CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



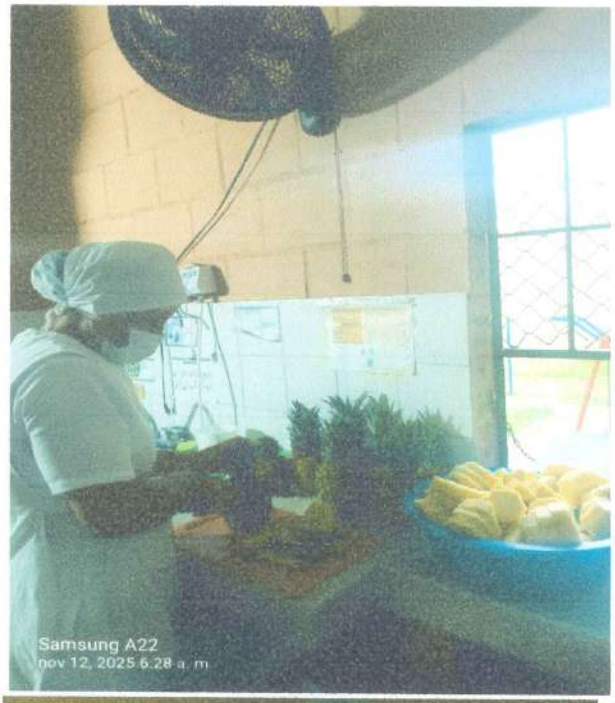




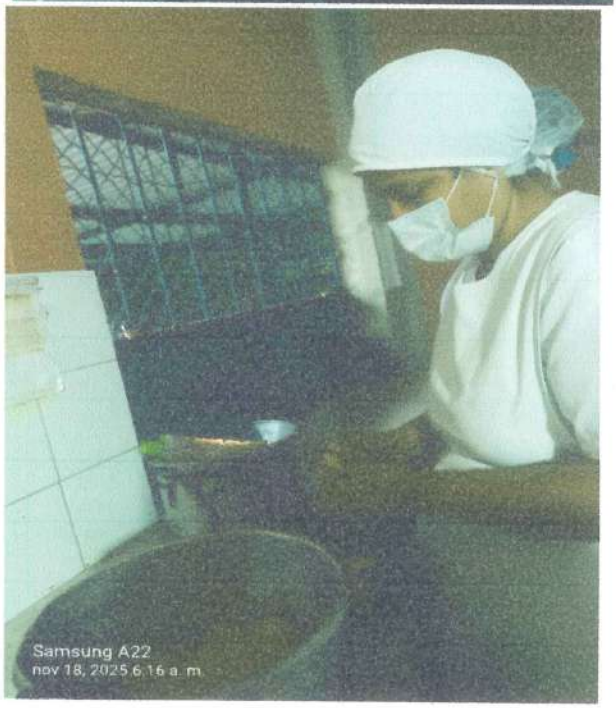


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

CUMPLIMENTO DE MINUTA

MENU #5



MENU #3



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

MENU #4



MENU #2



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

MENU #7



MENU #9 ADICIONAL CARNE RES AUTORIZADA POR EL ENTE TERRITORIAL



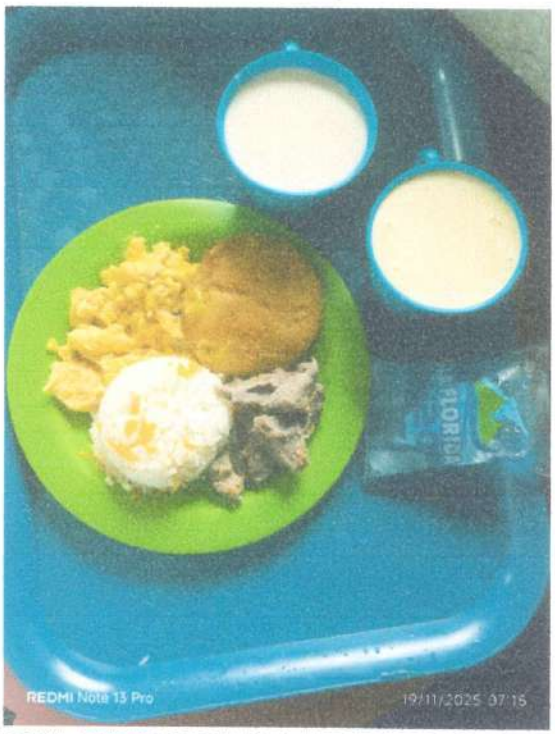
MENU #10



MENU #12 ADICIONAL ARROZ -CARNE AUTORIZADO POR EL ENTE TERRITORIAL



MENU #14 ADICIONAL SORBETE-HUEVOS -AREPA AUTORIZADO POR EL ENTE TERRITORIAL



MENU# 15 ADICIONAL HUEVO Y TAJADAS APROBADO POR EL ENTE TERRITORIAL



PRESTACION DEL SERVICIO





CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



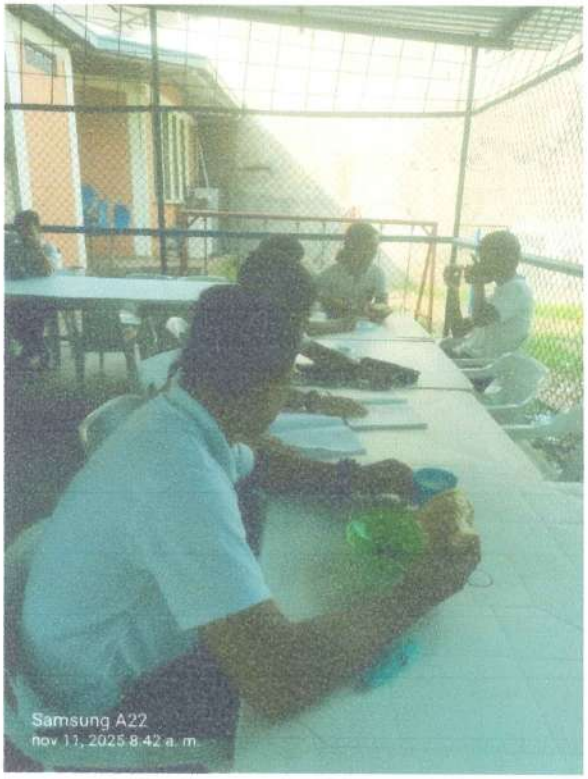






CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com







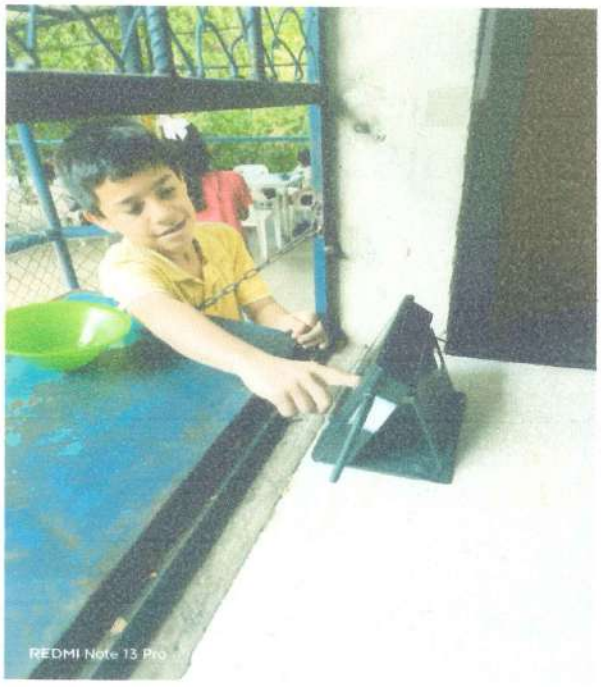


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



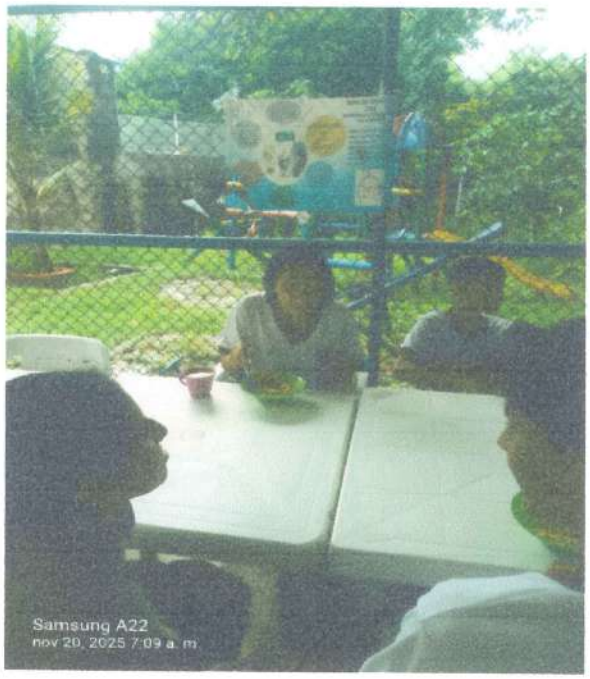






CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

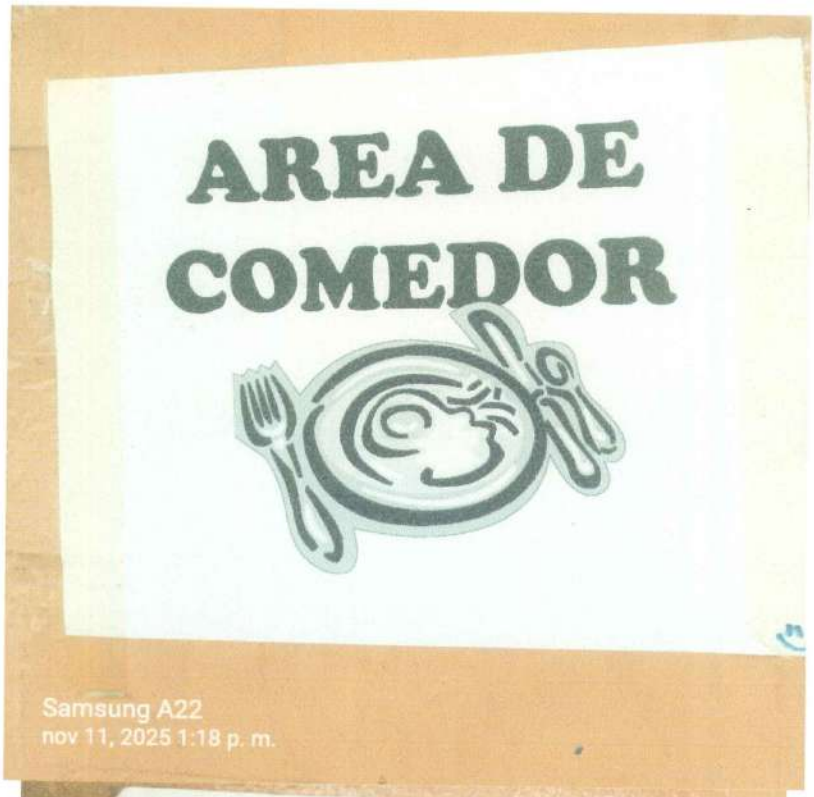




AVISOS DE BPM









CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com





CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

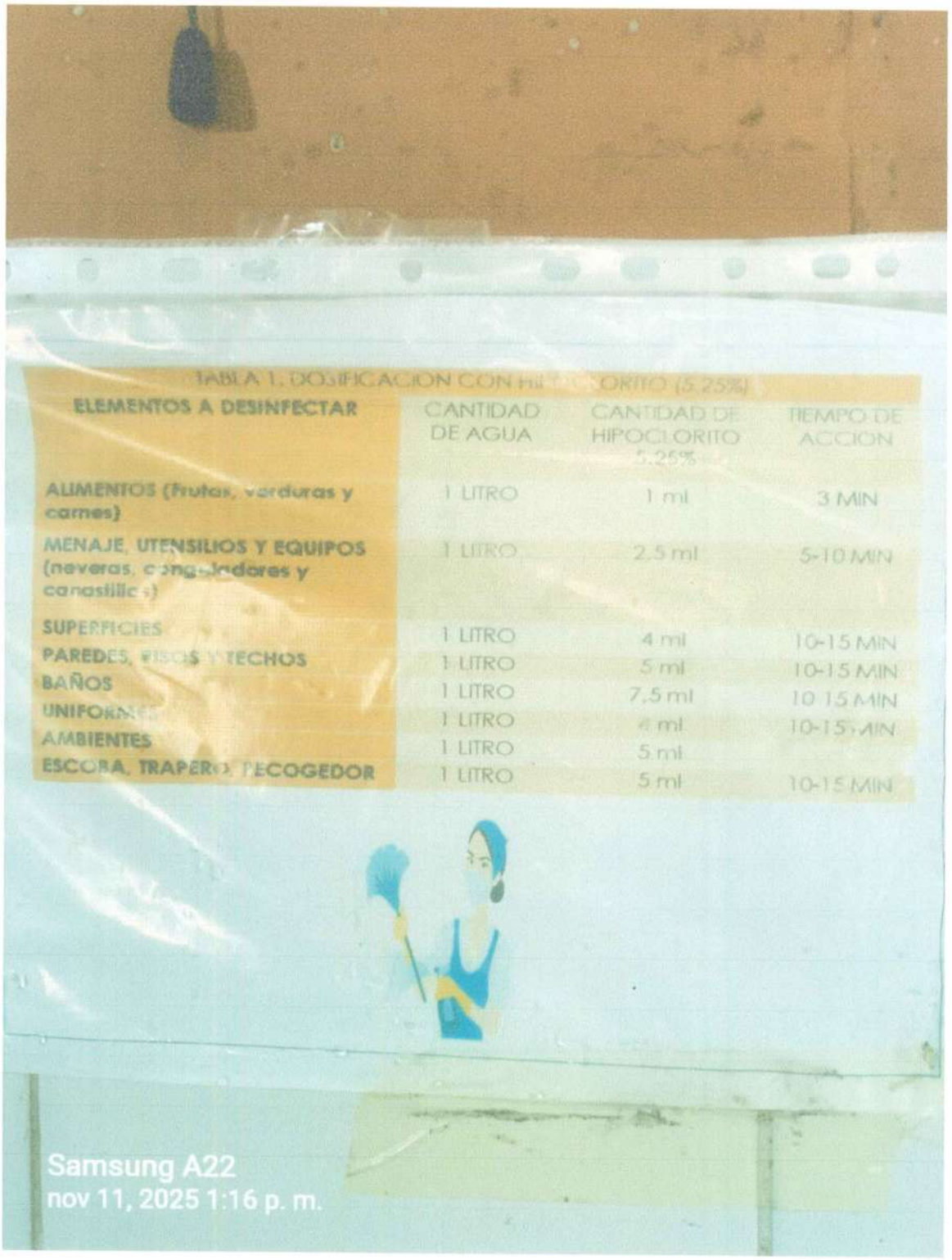


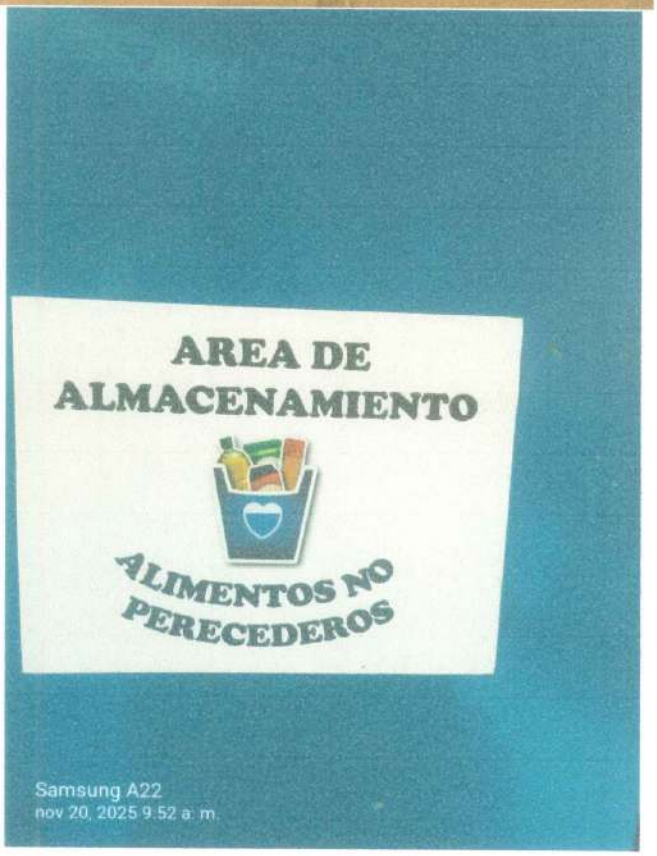
TABLA 1. DOSIFICACION CON Hip[illegible]ORITO (5.25%)

ELEMENTOS A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO 5.25%	TIEMPO DE ACCION
ALIMENTOS (frutas, verduras y carnes)	1 LITRO	1 ml	3 MIN
MENAJE, UTENSILIOS Y EQUIPOS (neveras, congeladores y canastillas)	1 LITRO	2,5 ml	5-10 MIN
SUPERFICIES	1 LITRO	4 ml	10-15 MIN
PAREDES, PISOS Y TECHOS	1 LITRO	5 ml	10-15 MIN
BAÑOS	1 LITRO	7,5 ml	10 15 MIN
UNIFORMES	1 LITRO	4 ml	10-15 MIN
AMBIENTES	1 LITRO	5 ml	
ESCOBA, TRAPERO, RECOGEDOR	1 LITRO	5 ml	10-15 MIN

Samsung A22
nov 11, 2025 1:16 p. m.

CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com





CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

4.Institución Educativa Técnica Gabriela Mistral sede Luis Carlos Galán Sarmiento

Personal manipulador de alimentos:

1 DANYILA MARIA ARIAS ORTIZ c.c 65,824,002
2 MARIA FERNANDA LOZANO YAIMA c.c 1,106,888,084

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA





CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN









CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com





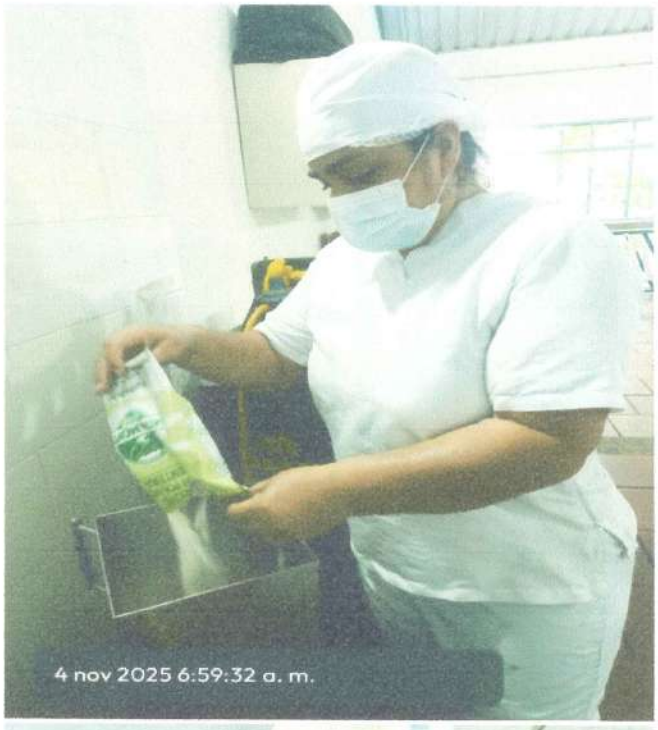


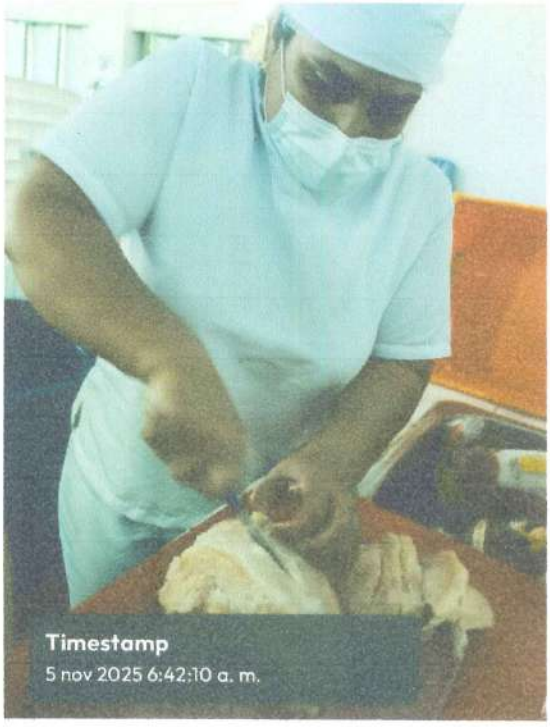


CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

PREPARACION DE ALIMENTOS



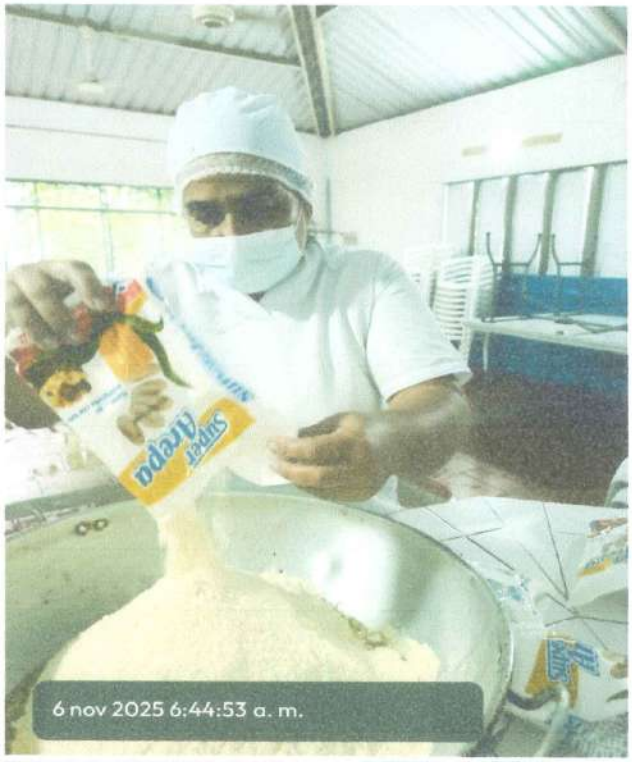


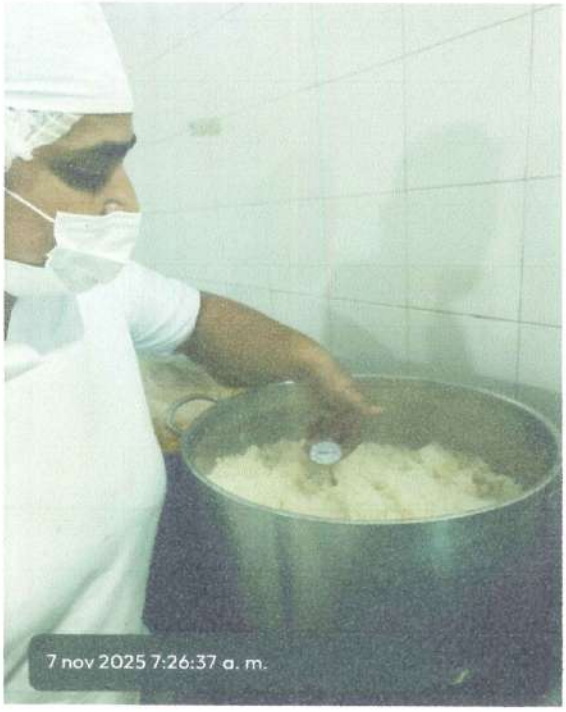


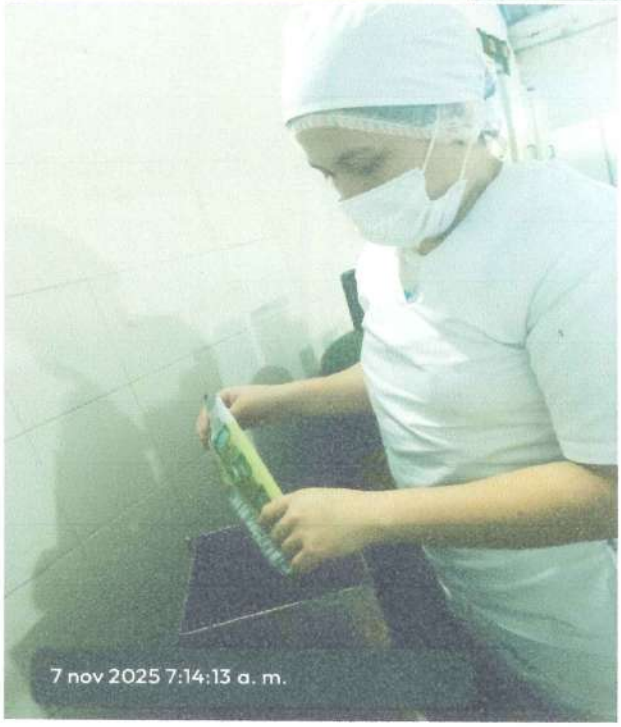


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



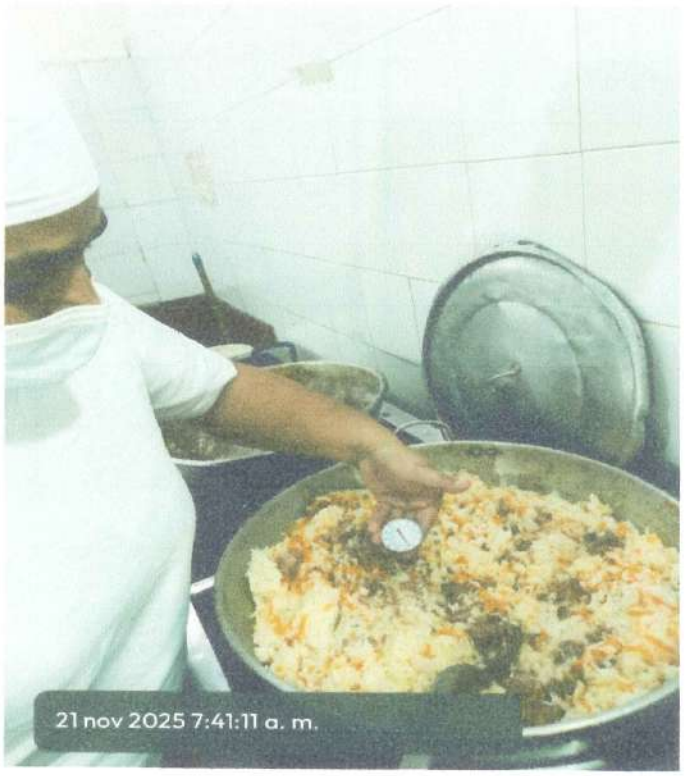






CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com







CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com

CUMPLIMIENTO DE MINUTA

MENU#5



MENU#3



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

MENU#4



MENU#6



MENU#9



MENU#7



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

MENU#10





CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

MENU#12



MENU#14



MENU#12



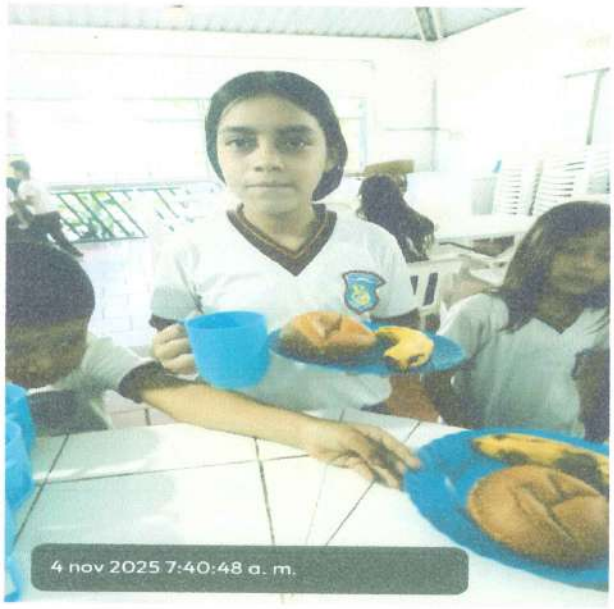
CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

PRESTACION DE SERVICIO









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegralgoo@gmail.com





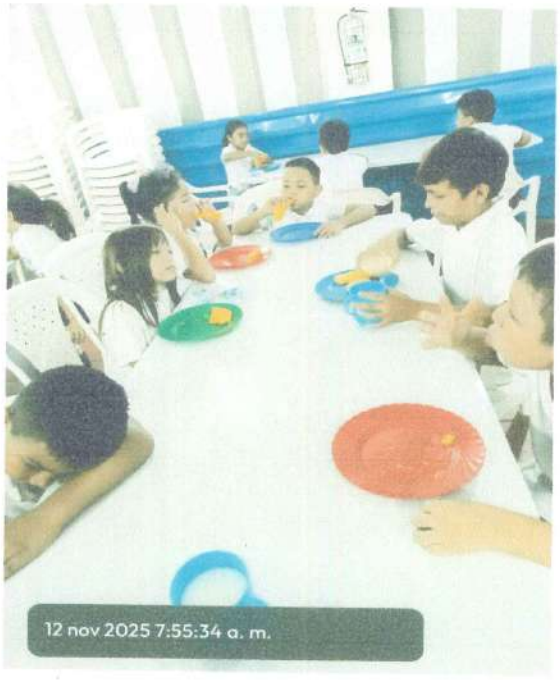


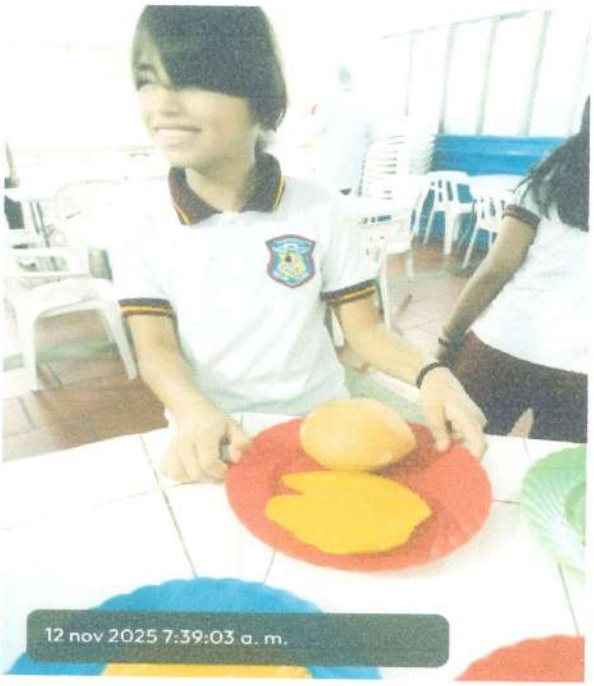


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com







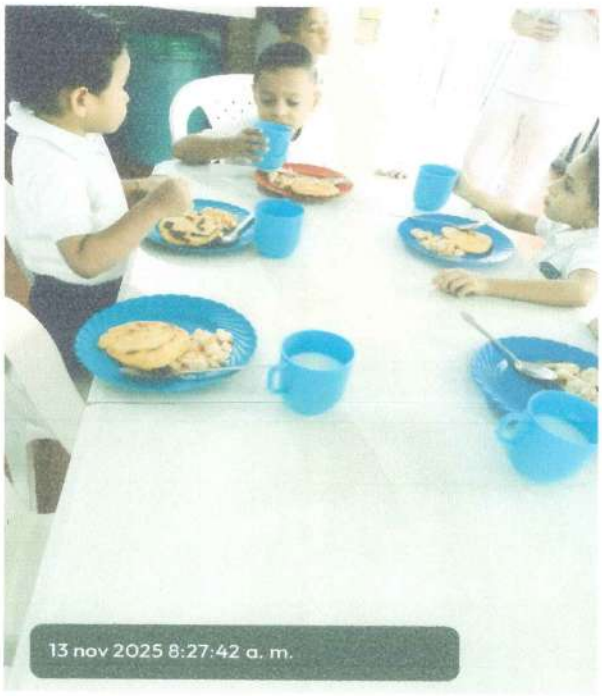


CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com





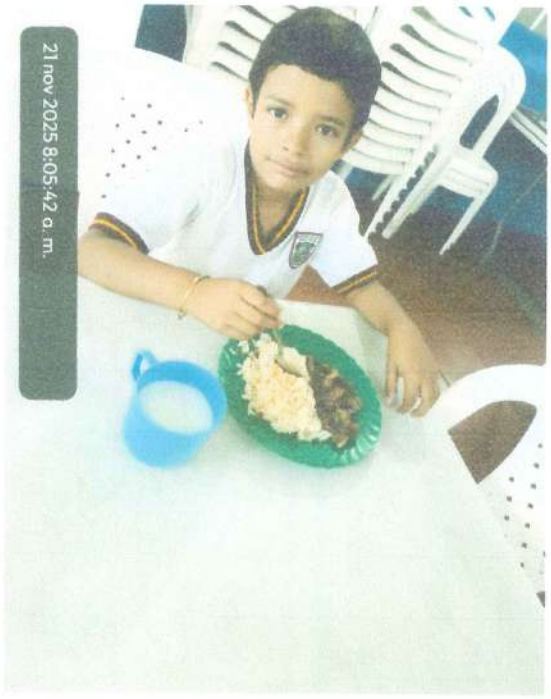


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

AVISOS DE BPM



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR- TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

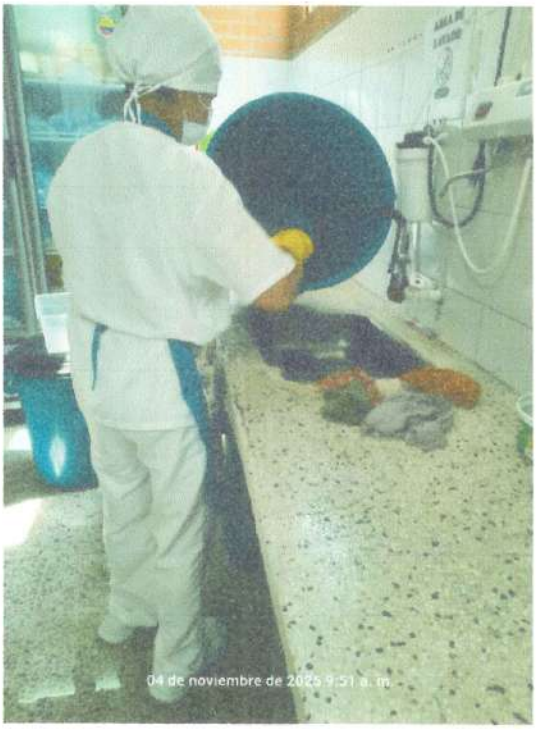
Anexo 15: Registro fotográfico de BPM y Formatos de PSB del mes de noviembre 2025.

CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO

El operador Unión Temporal PAE MELGAR 2025, en ejecución del contrato 474-2025 en relación a la aplicación del manual de buenas prácticas de manufactura, plan de saneamiento básico entrega el siguiente registro:

1. I.E TÉCNICA SUMAPAZ SEDE SANTA CLARA



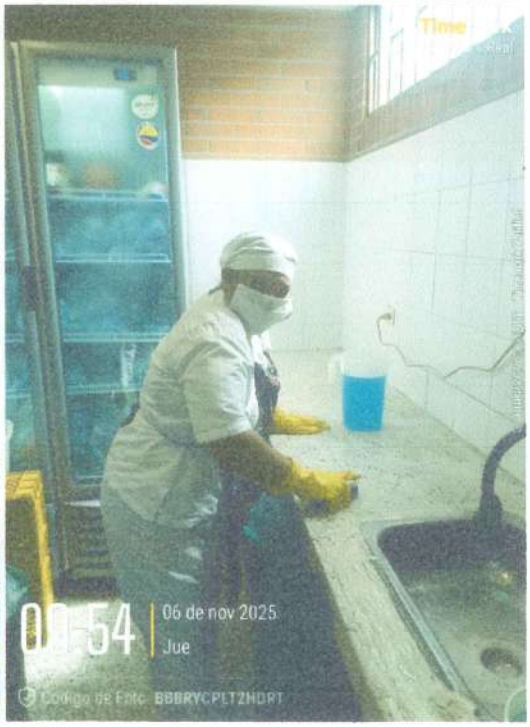


UT PAE MELGAR 2025	INFORME MENSUAL	NOVIEMBRE 2025
	BPM Y PSB	







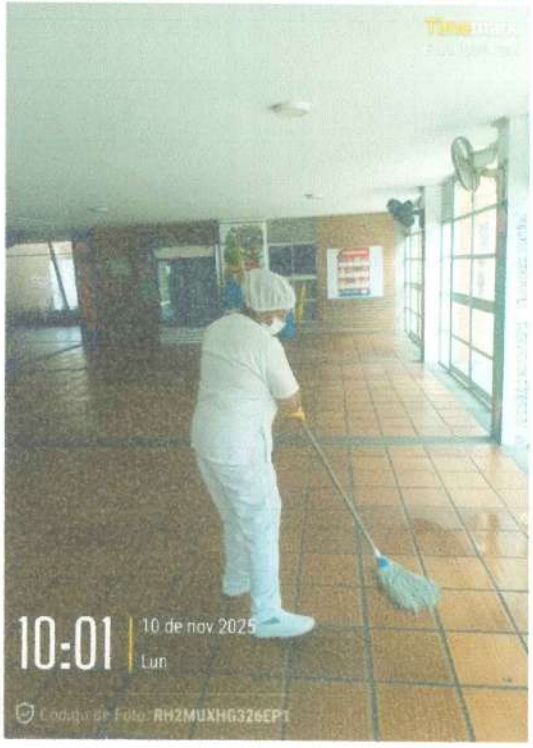


CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



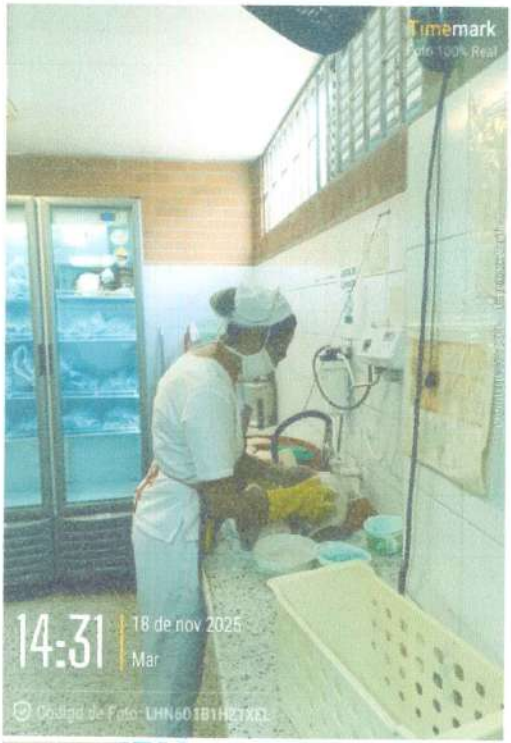






CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

UT PAE MELGAR 2025	INFORME MENSUAL	NOVIEMBRE 2025
	BPM Y PSB	









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR – TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

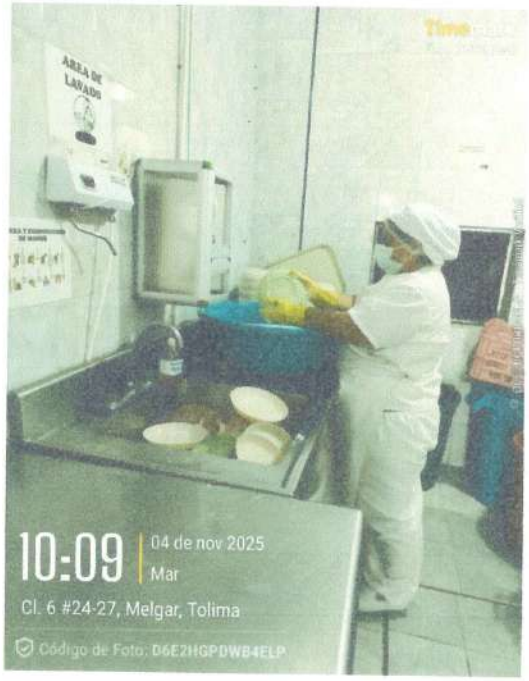
UT PAE MELGAR 2025	INFORME MENSUAL	NOVIEMBRE 2025
	BPM Y PSB	

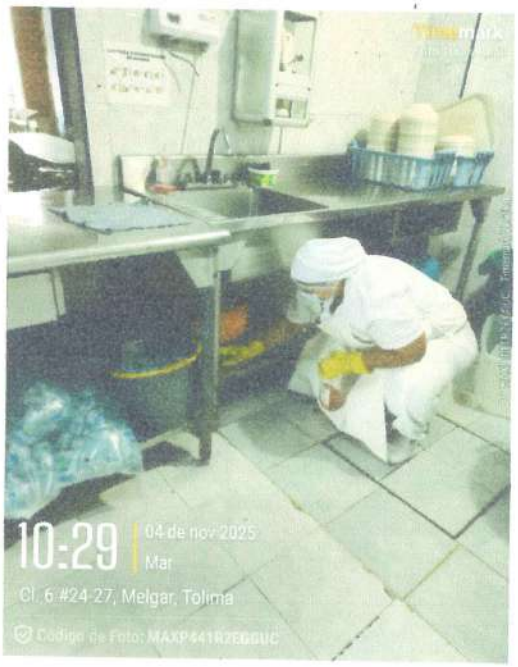




CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

2. I.E TÉCNICA SUMAPAZ SEDE ANTONIO MARIA LOZANO



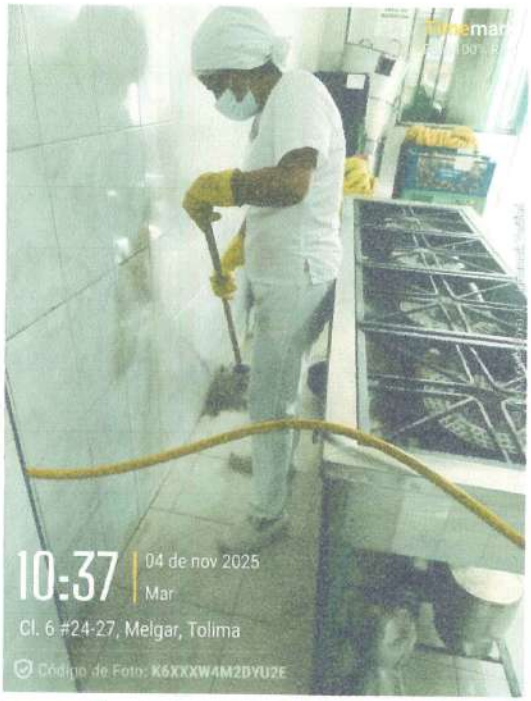


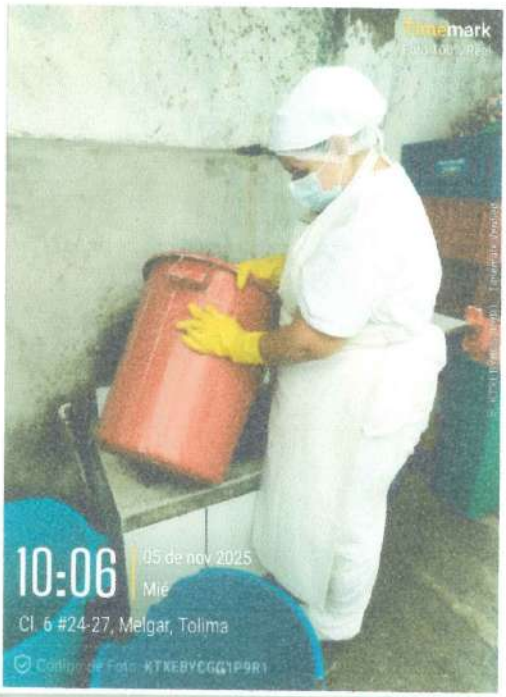




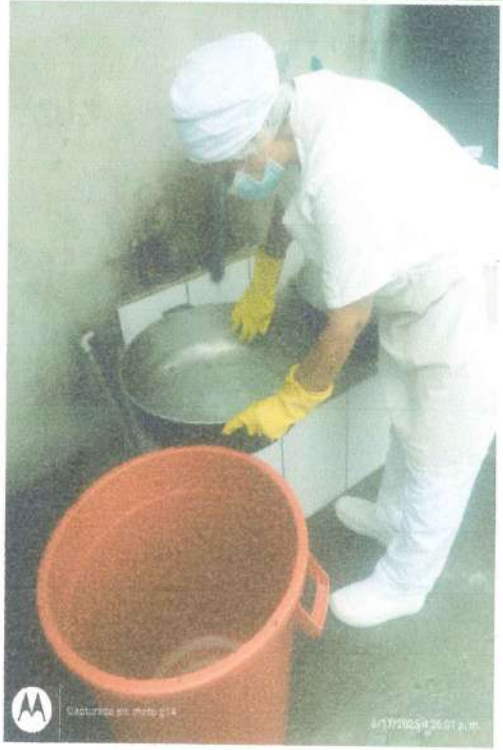
CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

UT PAE MELGAR 2025	INFORME MENSUAL	NOVIEMBRE 2025
	BPM Y PSB	





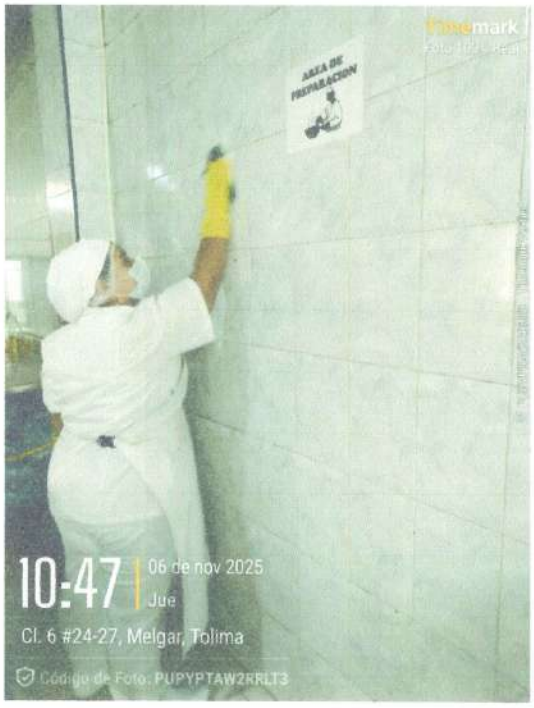


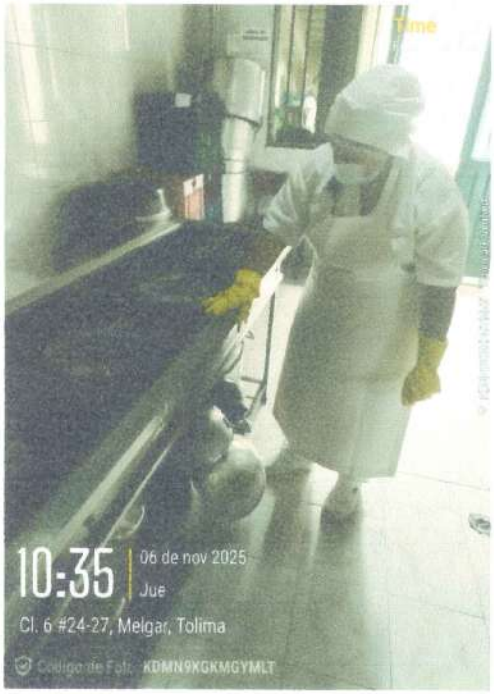


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com





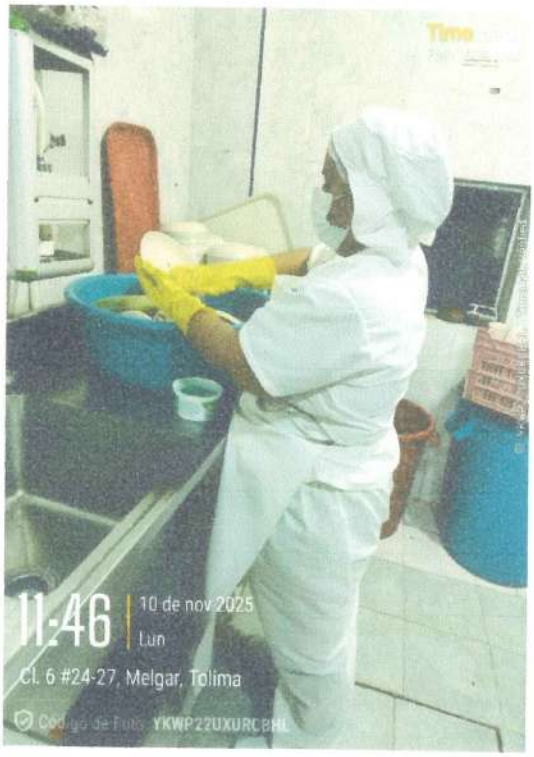




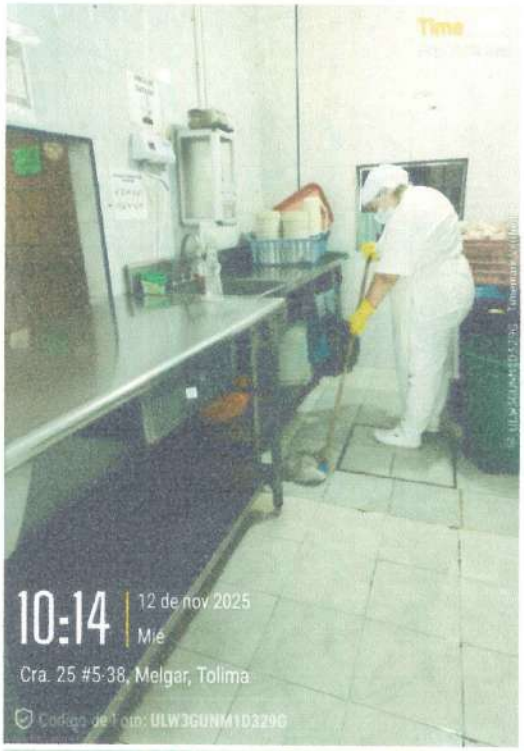
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

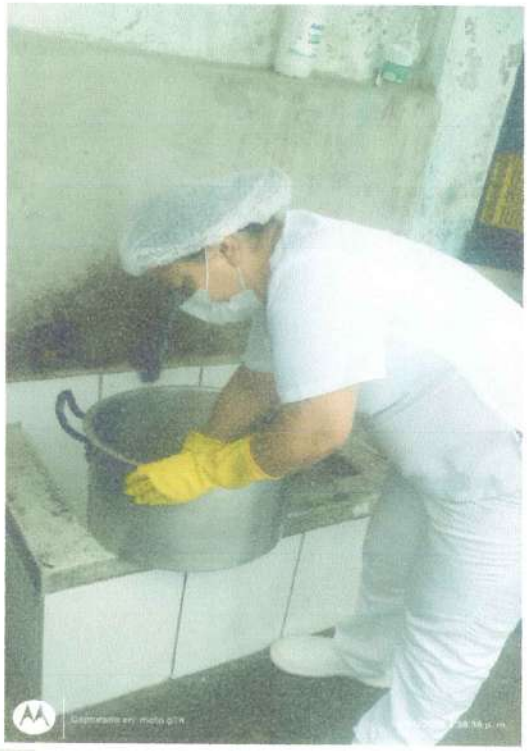






CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

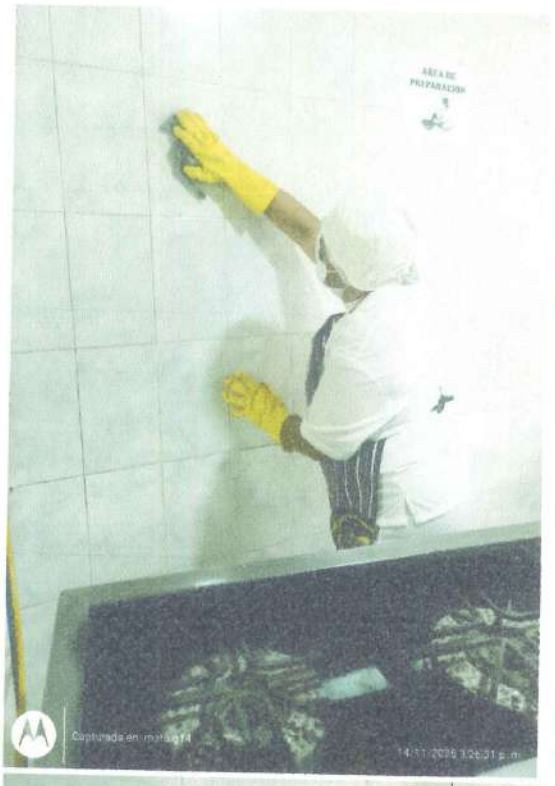




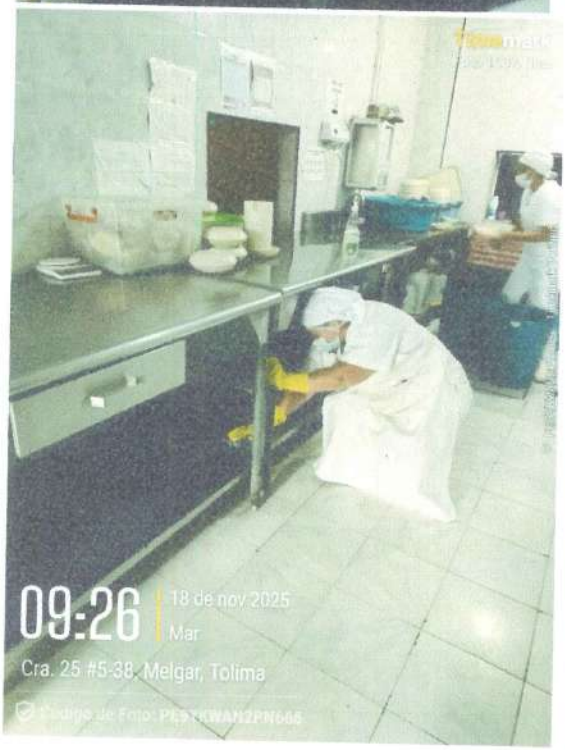




CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

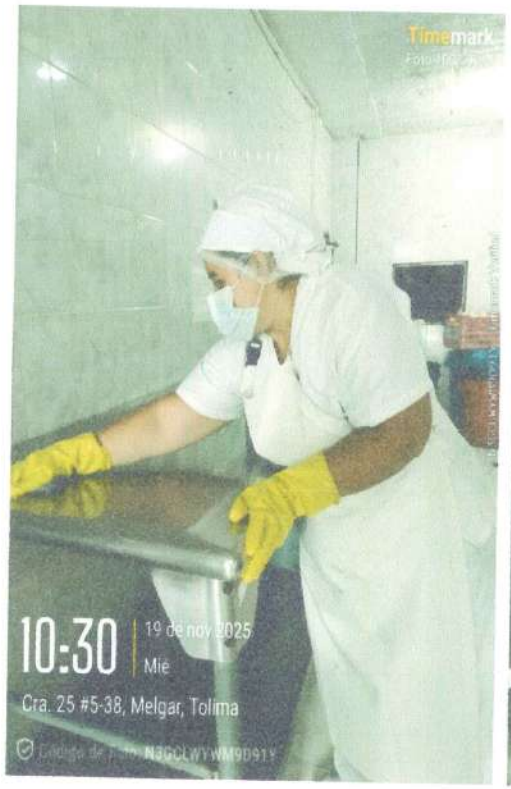


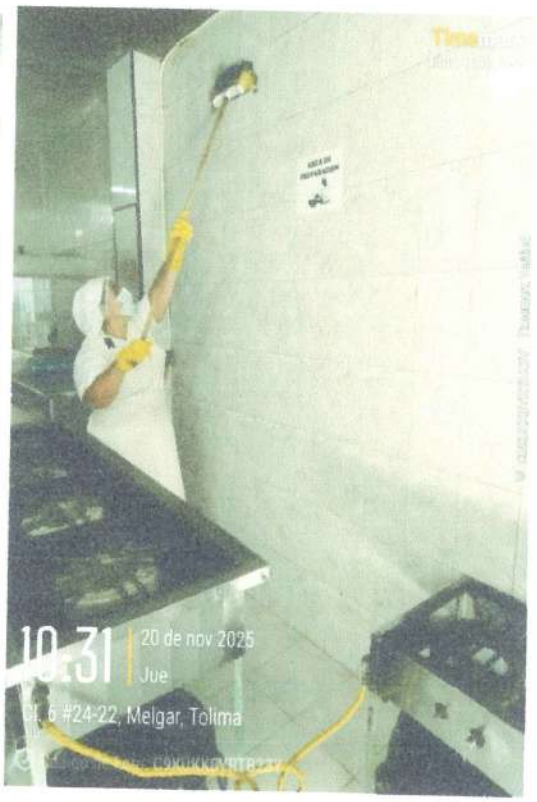






CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com





CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

3. I.E TÉCNICA SUMAPAZ SEDE CECILIA BATE AMADOR









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

UT PAE MELGAR 2025	INFORME MENSUAL	NOVIEMBRE 2025
	BPM Y PSB	



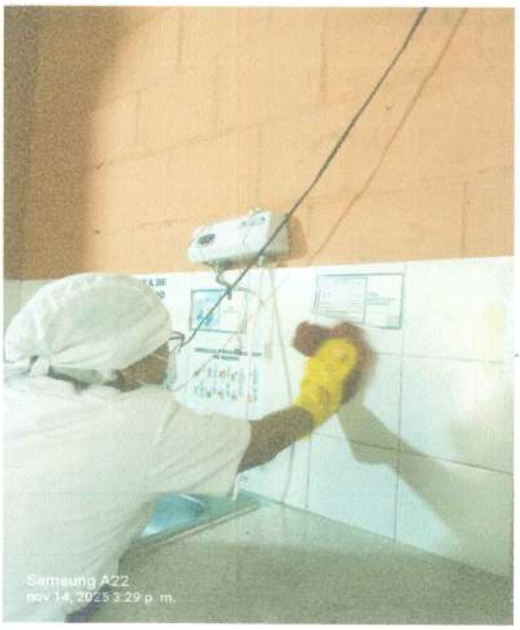






CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

UT PAE MELGAR 2025	INFORME MENSUAL	NOVIEMBRE 2025
	BPM Y PSB	









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

4. I.E TÉCNICA GABRIELA MISTRAL SEDE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO











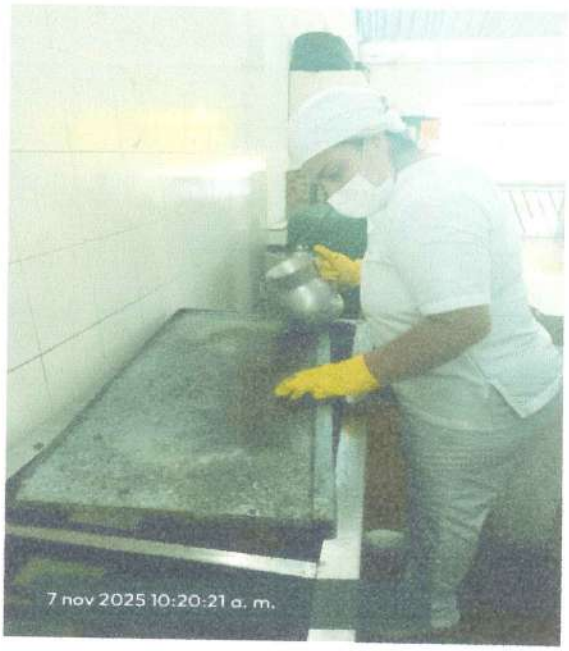






CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR – TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com









CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral300@gmail.com

FORMATOS DE LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO - PSB DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS DEL MES DE NOVIEMBRE 2025

CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Municipio: Melgar

Dirección: Santa Clara

Mes: Noviembre

Responsable: Nirlm - Leyla

Desinfectante: HIPOCLORITO AL 5,25%

UTILICE UNA EQUIS (X) O UN VISTO (✓), PARA MARCAR LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, SEGÚN LA PERIODICIDAD QUE INDIQUE EL PSB, DESPUES DE HABERLA REALIZADO

DIA / ELEMENTO	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
CANASTILLAS			F	X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
CANECAS ALMACEN AGUA							2 da c																								
CANECAS PLÁSTICAS DE RESIDUOS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
CARRETA DE CARGA												/									-										
CONGELADORES						X								X						X	X										
CUARTO/AREA DE CONGELACIÓN						X								X						X											
CUARTO/AREA DE REFRIGERACIÓN						X								X						X	X										
ESTANTERIA				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
ESTIBAS																															
LAMPARAS/LUMINARIAS						X								X						X	X										
MEDIO AMBIENTE				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
MESAS - SILLAS				Y	X	X				X	X	X	X	X			/	X	X	X	X										
MONTACARGAS																															
NEVERAS						D								X							X										
NEVERAS PORTATILES																															
PAÑOS, TOALLAS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
PISOS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
TECHOS - PAREDES - VENTANAS/ABERTURAS						D								X						X	X										
TRAPEROS, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR				X	X	Y				X	X	X	X	X				X	X	X	X										

NOTA:
LIMPIAR: QUITAR MUGRE CON AGUA Y JABON - DESINFECTAR: DISMINUIR CANTIDAD DE MICROORGANISMOS CON HIPOCLORITO
(VER TABLA DE DOSIFICACIÓN DETERGENTE Y DESINFECTANTE)

Verificado Por: Paola Torres

Fecha: 21/11/25

Observaciones: _____

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

FORMATO EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL AGUA

Municipio: Mel Gor

Dirección: Santa Clara

SE DEBE REGISTRAR LA INFORMACIÓN DIARIAMENTE (DIAS DE EJECUCIÓN MENSUAL)

FECHA	CARACTERÍSTICAS			PUNTO DE MUESTREO	RESPONSABLE
	COLOR	OLOR	SABOR		
4-11-25	Normal	Normal	Normal	Cocina	Ninfa
5-11-25	Normal	Normal	Normal	Cocina	Ninfa
6-11-25	Normal	Normal	Normal	Cocina	Ninfa
10-11-25	Normal	Normal	Normal	Cocina	Ninfa
11-11-25	Normal	Normal	Normal	Cocina	Ninfa
12-11-25	Normal	Normal	Normal	Cocina	Ninfa
13-11-25	Normal	Normal	Normal	Cocina	Ninfa
14-11-25	Normal	Normal	Normal	Cocina	Ninfa
18-11-25	Normal	Normal	Normal	Cocina	Ninfa
19-11-25	Normal	Normal	Normal	Cocina	Ninfa
20-11-25	Normal	Normal	Normal	Cocina	Ninfa
21-11-25	N	N	N	Cocina	NINFA

Marque según corresponda: N: Normal A: Anormal

NOTA: PARA REALIZAR EL PROCESO DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL AGUA SE DEBE TOMAR UNA MUESTRA EN UN VASO TRANSPARENTE, VERIFICAR QUE NO TENGA COLOR, NI SABOR, NI OLOR. SI CUENTA CON ESTAS CARACTERÍSTICAS EL AGUA ES APTA PARA REALIZAR LOS PROCESOS, DE LO CONTRARIO, DEBE REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

¿Se cuenta con tanques/canecas de almacenamiento de agua? SI X NO ____

Si exiten tanque de almacenamiento de agua, por favor especifique:

CANTIDAD: 3

CAPACIDAD: 1000 LT

Fecha de Verificación: 21/11/25

Verificado por: Paola T

Observaciones: _____

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Municipio: Melgar

Dirección: Santa clara

Mes: Noviembre

Responsable: Ninfa Guitón

LA INSPECCIÓN SE DEBE REALIZAR DOS (2) VECES POR SEMANA EN LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO

O: SE OBSERVA LA PLAGA E: SE OBSERVA EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE UNA PLAGA LÍNEA: NO SE OBSERVA NI HAY EVIDENCIA DE UNA PLAGA

MARQUE CON UNA EQUIS (X) SEGÚN CORRESPONDA

TIPO DE PLAGA	FECHA 4-11-25			FECHA 7-11-25			FECHA 10-11-25			FECHA 14-11-25			FECHA 18-11-25			FECHA 20-11-25			FECHA			FECHA			FECHA			FECHA		
	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—
CUCARACHAS			—			—			—			—			—			—												
MOSCAS			—			—			—			—			—			—												
ABEJAS			—			—			—			—			—			—												
MOSQUITOS			—			—			—			—			—			—												
ROEDORES			—			—			—			—			—			—												
ARAÑA			—			—			—			—			—			—												
GUSANOS			—			—			—			—			—			—												
HORMIGAS			✓			—			—			✓			—			/												

NOTA:

SI SE REALIZA UNA ADECUADA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, APROPIADO ORDEN, SIN ELEMENTOS EN DESUSO, ETC., TODO ESTO SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, PODEMOS EVITAR EL INGRESO DE CUALQUIER TIPO DE PLAGA AL ESTABLECIMIENTO.

Verificado Por: Paola Torres

Fecha: 21/11/25

Observaciones: _____

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

FORMATO DE CONTROL DE RESIDUOS

Municipio: Melgar

Mes: Noviembre

Dirección: Sede Santa Clara

Responsable: Nina

PARA MARCAR LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, ESCRIBA LA CANTIDAD DE BOLSAS PLÁSTICAS QUE EVACÚA DIARIAMENTE DESPUES DE LA JORNADA LABORAL

ELEMENTO \ DIA	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
NÚMERO DE BOLSAS CON RESIDUOS ORGÁNICOS				2	2	2				2	2	2	2	2				2	2	2	2										
NÚMERO DE BOLSAS CON RESIDUOS INORGÁNICOS				2	2	2				2	2	2	2	2				2	2	2	2										

NOTA:

RECUERDE QUE... Separa y recicla. Separa los envases de plástico, el papel y cartón, el vidrio, la materia orgánica y los restos, para depositarlos en el contenedor correcto.

Verificado Por: Paola Torres

Fecha: 21/11/25

Observaciones:

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Municipio: Melgar

Mes: NOV

Dirección: Antonio María Lobo

Responsable: Mª Rojas, Sánchez

Desinfectante: HIPOCLORITO AL 5.25%

UTILICE UNA EQUIS (X) O UN VISTO (✓), PARA MARCAR LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, SEGÚN LA PERIODICIDAD QUE INDIQUE EL PSB, DESPUES DE HABERLA REALIZADO

DIA / ELEMENTO	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
CANASTILLAS	X		X	X	X	X	NO CLASE			X	X	X	X	X			✓	X	X	X	X											
CANECAS ALMACEN AGUA				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
CANECAS PLÁSTICAS DE RESIDUOS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
CARRETA DE CARGA																															
CONGELADORES						X					X		X	X						X	X										
CUARTO/AREA DE CONGELACIÓN			X																												
CUARTO/AREA DE REFRIGERACIÓN														X							X										
ESTANTERIA														X							X										
ESTIBAS																					X										
LAMPARAS/LUMINARIAS					X					X		X	X	X				X		X	X										
MEDIO AMBIENTE																															
MESAS - SILLAS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
MONTACARGAS																															
NEVERAS																															
NEVERAS PORTATILES																															
PAÑOS, TOALLAS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
PISOS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
TECHOS - PAREDES - VENTANAS/ABERTURAS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	✓										
TRAPEROS, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	✓										

NOTA:
LIMPIAR: QUITAR MUGRE CON AGUA Y JABON - DESINFECTAR: DISMINUIR CANTIDAD DE MICROORGANISMOS CON HIPOCLORITO
(VER TABLA DE DOSIFICACIÓN DETERGENTE Y DESINFECTANTE)

Verificado Por: _____ Fecha: 30

Observaciones: _____

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

FORMATO EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL AGUA

Municipio: Melgar

Dirección: Antonio María Lozano

SE DEBE REGISTRAR LA INFORMACIÓN DIARIAMENTE (DIAS DE EJECUCIÓN MENSUAL)

FECHA	CARACTERÍSTICAS			PUNTO DE MUESTREO	RESPONSABLE
	COLOR	OLOR	SABOR		
04-NOV-2025	N	N	N	Platero	María Rojas
05- Nov. 2025	N	N	N	platero.	Nidia Elsy Prada
06- NOV-2025	N	N	N	platero.	Nidia Elsy Prada
10- Nov. 2025.	N	N	N	platero.	Nidia Elsy Prada
11. Nov. 2025	N	N	N	platero.	Nidia Elsy Prada
12. Nov. 2025	N	N	N	platero	Nidia Elsy Prada
13. Nov. 2025	N	N	N	platero	Nidia Elsy Prada
14 Nov. 2025	N	N	N	platero.	Nidia Elsy Prada
18-NOV-2025	N	N	N	platero	Nidia Elsy Prada
19- NOV-2025	N	N	N	cocina platero	Nidia elsy prada
20- NOV-2025	N	N	N	cocina platero	Nidia Elsy Prada
21- NOV-25	N	N	N	cocina platero	Nidia Elsy Prada
				cocina	Nidia

Marque según corresponda: N: Normal A: Anormal

NOTA: PARA REALIZAR EL PROCESO DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL AGUA SE DEBE TOMAR UNA MUESTRA EN UN VASO TRANSPARENTE, VERIFICAR QUE NO TENGA COLOR, NI SABOR, NI OLOR. SI CUENTA CON ESTAS CARACTERÍSTICAS EL AGUA ES APTA PARA REALIZAR LOS PROCESOS, DE LO CONTRARIO, DEBE REPORTAR AL JEFE INMEDIATO

¿Se cuenta con tanques/canecas de almacenamiento de agua? SI X NO ____

Si exiten tanque de almacenamiento de agua, por favor especifique:

CANTIDAD: 2

CAPACIDAD: 2000Lt

Fecha de Verificación: 21/11/25

Verificado por: MP

Observaciones: _____

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Municipio: Melgar

Dirección: Antonio María L

Mes: Noviembre

Responsable: Mº Rojas, Sanchez

LA INSPECCIÓN SE DEBE REALIZAR DOS (2) VECES POR SEMANA EN LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO

O: SE OBSERVA LA PLAGA E: SE OBSERVA EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE UNA PLAGA LÍNEA: NO SE OBSERVA NI HAY EVIDENCIA DE UNA PLAGA

MARQUE CON UNA EQUIS (X) SEGÚN CORRESPONDA

TIPO DE PLAGA	FECHA 04-11-2025			FECHA 06-11-2025			FECHA 10-11-2025			FECHA 11-11-25			FECHA 12-11-25			FECHA 13-11-25			FECHA 14-11-25			FECHA 18-11-25			FECHA 20-11-25			FECHA 21-11-25		
	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—
CUCARACHAS			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X
MOSCAS			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X
ABEJAS			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X
MOSQUITOS			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X
ROEDORES			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X
ARAÑA			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X
GUSANOS			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X
HORMIGAS			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X

NOTA:

SI SE REALIZA UNA ADECUADA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, APROPIADO ORDEN, SIN ELEMENTOS EN DESUSO, ETC., TODO ESTO SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, PODEMOS EVITAR EL INGRESO DE CUALQUIER TIPO DE PLAGA AL ESTABLECIMIENTO.

Verificado Por: Paola Torres

Fecha: 21-11-25

Observaciones: _____

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

FORMATO DE CONTROL DE RESIDUOS

Municipio: Melgar

Mes: Noviembre

Dirección: Antonio María Lorano

Responsable: Mª Rojas, Sánchez

PARA MARCAR LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, ESCRIBA LA CANTIDAD DE BOLSAS PLÁSTICAS QUE EVACÚA DIARIAMENTE DESPUES DE LA JORNADA LABORAL

DIA / ELEMENTO	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
NÚMERO DE BOLSAS CON RESIDUOS ORGÁNICOS				2	1	3	3			3	3	3	3	3	·	·	·	2	3	3	1										
NÚMERO DE BOLSAS CON RESIDUOS INORGÁNICOS				3	2	1	2			2	3	2	3	3				3	2	3	1										

NOTA:
RECUERDE QUE... Separa y recicla. Separa los envases de plástico, el papel y cartón, el vidrio, la materia orgánica y los restos, para depositarlos en el contenedor correcto.

Verificado Por: Paola Toro

Fecha: 21-11-23

Observaciones:

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Municipio: Melgar

Mes: Nov

Dirección: 17 de enero Cecilia hasta matadero

Responsable: Leydi Rodriguez.

Desinfectante: HIPOCLORITO AL 5.25%

UTILICE UNA EQUIS (X) O UN VISTO (✓), PARA MARCAR LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, SEGÚN LA PERIODICIDAD QUE INDIQUE EL PSB, DESPUES DE HABERLA REALIZADO

ELEMENTO \ DIA	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
CANASTILLAS			✓			X	no clase						X				✓		X		X										
CANECAS ALMACEN AGUA				X	X	X				X			X																		
CANECAS PLÁSTICAS DE RESIDUOS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
CARRETA DE CARGA																															
CONGELADORES						X								X						X	X										
CUARTO/AREA DE CONGELACIÓN																															
CUARTO/AREA DE REFRIGERACIÓN						—																									
ESTANTERIA																															
ESTIBAS																															
LAMPARAS/LUMINARIAS																															
MEDIO AMBIENTE				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
MESAS - SILLAS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
MONTACARGAS																															
NEVERAS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	✓										
NEVERAS PORTATILES																				✓											
PAÑOS, TOALLAS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
PISOS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
TECHOS - PAREDES - VENTANAS/ABERTURAS				X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X	X										
TRAPEROS, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR				X	X	X				✓	X	X	X	X				X	X	X	X										

NOTA:
LIMPIAR: QUITAR MUGRE CON AGUA Y JABON - DESINFECTAR: DISMINUIR CANTIDAD DE MICROORGANISMOS CON HIPOCLORITO
(VER TABLA DE DOSIFICACION DETERGENTE Y DESINFECTANTE)

Verificado Por: _____

Fecha: 6-11-25 - 21/11/25

Observaciones: _____

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE
FORMATO EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL AGUA

Municipio: Melgar.

Dirección: 17 de enero. (cerca bote)

SE DEBE REGISTRAR LA INFORMACIÓN DIARIAMENTE (DIAS DE EJECUCIÓN MENSUAL)

FECHA	CARACTERÍSTICAS			PUNTO DE MUESTREO	RESPONSABLE
	COLOR	OLOR	SABOR		
04-11-2025	N	N	N	llave platero	Leyd Rodriguez
05-11-2025	N	N	N	llave platero	Leyd. Rodriguez
06-11-2025	N	N	N	llave platero	Leyd Rodriguez B.
10-11-2025	N	N	N	llave platero	Leyd: Rodriguez
11-11-2025	N	N	N	llave platero	Leyd: Rodriguez
12-11-2025	N	N	N	llave platero	Leyd: Rodriguez
13-11-2025	N	N	N	llave platero	Leyd: Rodriguez.
14-11-2025	N	N	N	llave platero	Leyd: Rodriguez
18-11-2025	N	N	N	llave platero	Leyd: Rodriguez
19-11-2025	N	N	N	llave platero	Leyd: Rodriguez.
20-11-2025	N	N	N	llave platero	Leyd: Rodriguez.
21-11-25	N	N	N	llave	Leyd R.

Marque según corresponda: N: Normal A: Anormal

NOTA: PARA REALIZAR EL PROCESO DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL AGUA SE DEBE TOMAR UNA MUESTRA EN UN VASO TRANSPARENTE, VERIFICAR QUE NO TENGA COLOR, NI SABOR, NI OLOR. SI CUENTA CON ESTAS CARACTERÍSTICAS EL AGUA ES APTA PARA REALIZAR LOS PROCESOS, DE LO CONTRARIO, DEBE REPORTAR AL JEFE INMEDIATO

¿Se cuenta con tanques/canecas de almacenamiento de agua? SI X NO____

Si exiten tanque de almacenamiento de agua, por favor especifique:

CANTIDAD: 2

CAPACIDAD: 1000 H

Fecha de Verificación: 21/11/25

Verificado por: ____

Observaciones: ____

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Municipio: Melgar

Dirección: 17 de enero - Cecilia Bate

Mes: Noviembre

Responsable: Leydi Rodriguez

LA INSPECCIÓN SE DEBE REALIZAR DOS (2) VECES POR SEMANA EN LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO

O: SE OBSERVA LA PLAGA E: SE OBSERVA EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE UNA PLAGA LÍNEA: NO SE OBSERVA NI HAY EVIDENCIA DE UNA PLAGA

MARQUE CON UNA EQUIS (X) SEGÚN CORRESPONDA

TIPO DE PLAGA	FECHA 04-11			FECHA 07-11			FECHA 10-11			FECHA 13-11			FECHA 18-11			FECHA 21-11			FECHA 24-11			FECHA 28-11			FECHA			FECHA		
	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—
CUCARACHAS			X						X			X			X			X												
MOSCAS			X						X			X			X			X												
ABEJAS			X						X			X			X			X												
MOSQUITOS			X						X			X			X			X												
ROEDORES			X						X			X			X			X												
ARAÑA			X						X			X			X			X												
GUSANOS			X						X			X			X			X												
HORMIGAS			X						X			X			X			X												

NOTA:
SI SE REALIZA UNA ADECUADA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, APROPIADO ORDEN, SIN ELEMENTOS EN DESUSO, ETC., TODO ESTO SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, PODEMOS EVITAR EL INGRESO DE CUALQUIER TIPO DE PLAGA AL ESTABLECIMIENTO.

Verificado Por: MP

Fecha: 6-11 : 21-11-25

Observaciones:

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

FORMATO DE CONTROL DE RESIDUOS

Municipio: Melgar

Mes: Noviembre.

Dirección: 17 de enero / Cecilia Bonte

Responsable: Leydi Rodriguez.

PARA MARCAR LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, ESCRIBA LA CANTIDAD DE BOLSAS PLÁSTICAS QUE EVACÚA DIARIAMENTE DESPUES DE LA JORNADA LABORAL

DIA / ELEMENTO	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
NÚMERO DE BOLSAS CON RESIDUOS ORGÁNICOS				1	1	1				1	1	1	1	1				1	1	1	1										
NÚMERO DE BOLSAS CON RESIDUOS INORGÁNICOS				2	3	3				2	2	3	3	2				2	2	2	1										

NOTA:

RECUERDE QUE... Separa y recicla. Separa los envases de plástico, el papel y cartón, el vidrio, la materia orgánica y los restos, para depositarlos en el contenedor correcto.

Verificado Por: [signature]

Fecha: 6-4-25 - 21-11-25

Observaciones: _____

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Municipio: Melgar

Dirección: Galan

Mes: Nov.

Responsable: Daniela-Fernanda

Desinfectante: HIPOCLORITO AL 5.25%

UTILICE UNA EQUIS (X) O UN VISTO ( ), PARA MARCAR LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, SEGÚN LA PERIODICIDAD QUE INDIQUE EL PSB, DESPUES DE HABERLA REALIZADO

DIA / ELEMENTO	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
CANASTILLAS				X			X							X							X										
CANECAS ALMACEN AGUA																															
CANECAS PLÁSTICAS DE RESIDUOS				X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X										
CARRETA DE CARGA																															
CONGELADORES							X							X							X										
CUARTO/AREA DE CONGELACIÓN																															
CUARTO/AREA DE REFRIGERACIÓN																															
ESTANTERIA / cajones Alacr.																															
ESTIBAS																															
LAMPARAS/LUMINARIAS																															
MEDIO AMBIENTE																															
MESAS - SILLAS				X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X										
MONTACARGAS																															
NEVERAS																															
NEVERAS PORTATILES																															
PAÑOS, TOALLAS				X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X										
PISOS				X	X	X	X			X	X	X	X	X																	
TECHOS - PAREDES - VENTANAS/ABERTURAS																		X	X	X	X										
TRAPEROS, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR				X	X	X	X			X	X	X	X	X				X	X	X	X										

NOTA:

LIMPIAR: QUITAR MUGRE CON AGUA Y JABON - DESINFECTAR: DISMINUIR CANTIDAD DE MICROORGANISMOS CON HIPOCLORITO

(VER TABLA DE DOSIFICACIÓN DETERGENTE Y DESINFECTANTE)

Verificado Por: _____

Fecha: 13-4-25 - 21-11-25

Observaciones: _____

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

FORMATO EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL AGUA

Municipio: Galan

Dirección:

SE DEBE REGISTRAR LA INFORMACIÓN DIARIAMENTE (DIAS DE EJECUCIÓN MENSUAL)

FECHA	CARACTERÍSTICAS			PUNTO DE MUESTREO	RESPONSABLE
	COLOR	OLOR	SABOR		
4-11-2025	N	N	N	llave de Platero	Danyila Arias
5-11-2025	N	N	N	llave de Platero	Danyila Arias
6-11-2025	N	N	N	llave de Platero	Danyila Arias
7-11-2025	N	N	N	llave de Platero	Danyila Arias
10-11-2025	N	N	N	llave de Platero	Danyila Arias
11-11-2025	N	N	N	llave de Platero	Danyila Arias
12-11-2025	N	N	N	llave Platero	Danyla
13-11-2025	N	N	N	llave Platero	Danyla
14-11-2025	N	N	N	llave platero	Maria Fernanda
18-11-2025	N	N	N	llave Platero	Maria Fernanda
19-11-2025	N	N	N	llave Platero	Maria Fernanda
20-11-2025	N	N	N	llave Platero	Maria Fernanda
21-11-2025	N	N	N	llave Platero	Maria Fernanda

Marque según corresponda: N: Normal A: Anormal

NOTA: PARA REALIZAR EL PROCESO DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL AGUA SE DEBE TOMAR UNA MUESTRA EN UN VASO TRANSPARENTE, VERIFICAR QUE NO TENGA COLOR, NI SABOR, NI OLOR. SI CUENTA CON ESTAS CARACTERÍSTICAS EL AGUA ES APTA PARA REALIZAR LOS PROCESOS, DE LO CONTRARIO, DEBE REPORTAR AL JEFE INMEDIATO

¿Se cuenta con tanques/canecas de almacenamiento de agua? SI X NO

Si exiten tanque de almacenamiento de agua, por favor especifique:

CANTIDAD: 2

CAPACIDAD: 2000

Fecha de Verificación: 13-11-25

Verificado por:

Observaciones:

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Municipio: Melgar

Mes: Noviembre

Dirección: Luis Carlos Galan

Responsable: Danyila Amos

LA INSPECCIÓN SE DEBE REALIZAR DOS (2) VECES POR SEMANA EN LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO

O: SE OBSERVA LA PLAGA E: SE OBSERVA EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE UNA PLAGA LÍNEA: NO SE OBSERVA NI HAY EVIDENCIA DE UNA PLAGA

MARQUE CON UNA EQUIS (X) SEGÚN CORRESPONDA

TIPO DE PLAGA	FECHA 4/11			FECHA 7/11			FECHA 11/11			FECHA 14/11			FECHA 17/11			FECHA 19/11			FECHA 21/11			FECHA			FECHA			FECHA		
	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—	O	E	—
CUCARACHAS			X			X			X			X			X			X			X									
MOSCAS			X			X			X			X			X			X			X									
ABEJAS			X			X			X			X			X			X			X									
MOSQUITOS			X			X			X			X			X			X			X									
ROEDORES			X			X			X			X			X			X			X									
ARAÑA			X			X			X			X			X			X			X									
GUSANOS			X			X			X			X			X			X			X									
HORMIGAS			X			X			X			X			X			X			X									

NOTA:
SI SE REALIZA UNA ADECUADA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, APROPIADO ORDEN, SIN ELEMENTOS EN DESUSO, ETC., TODO ESTO SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, PODEMOS EVITAR EL INGRESO DE CUALQUIER TIPO DE PLAGA AL ESTABLECIMIENTO.

Verificado Por: _____

Fecha: 13-11-25 - 21-11-25

Observaciones: _____

UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

FORMATO DE CONTROL DE RESIDUOS

Municipio: Melgar

Dirección: Luis carlos Galan

Mes: Noviembre

Responsable: Danyelis Arias

PARA MARCAR LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, ESCRIBA LA CANTIDAD DE BOLSAS PLÁSTICAS QUE EVACÚA DIARIAMENTE DESPUES DE LA JORNADA LABORAL

DIA / ELEMENTO	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
NÚMERO DE BOLSAS CON RESIDUOS ORGÁNICOS					1	1	1			1		1		1					1		1										
NÚMERO DE BOLSAS CON RESIDUOS INORGÁNICOS					1		1			1		1		1					1		1										

NOTA:
RECUERDE QUE... Separa y recicla. Separa los envases de plástico, el papel y cartón, el vidrio, la materia orgánica y los restos, para depositarlos en el contenedor correcto.

Verificado Por: _____

Fecha: 13-11-25 / 21-11-25.

Observaciones: _____

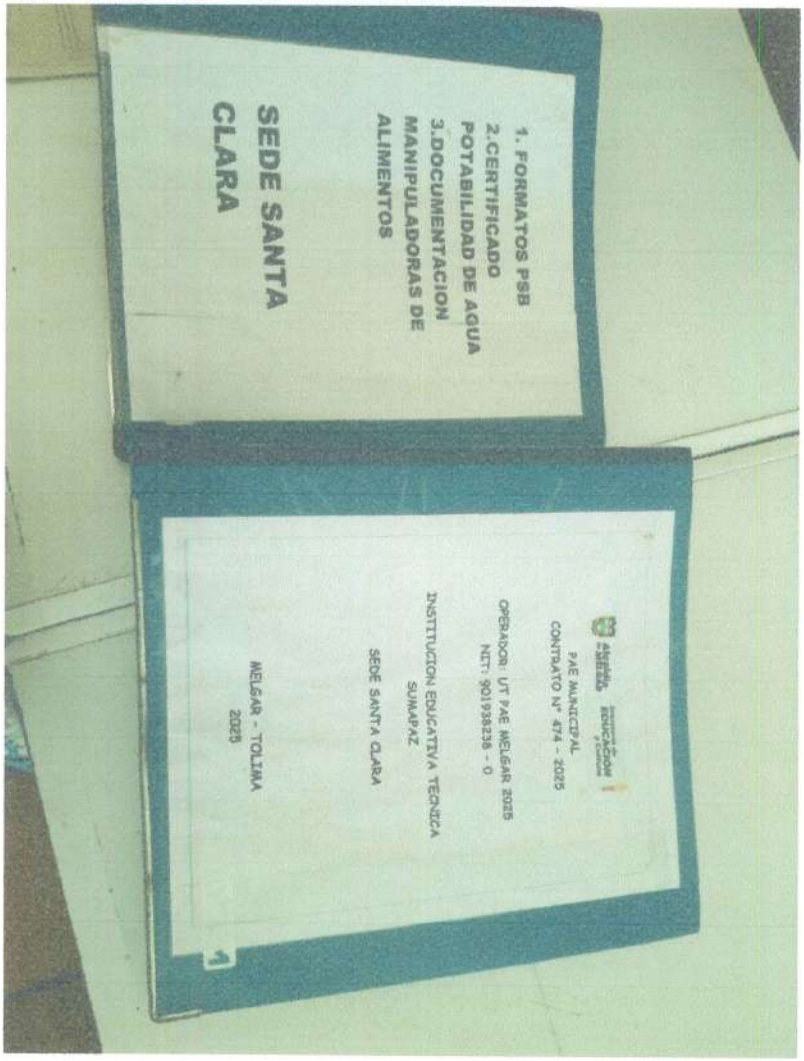
Anexo 16: Registro fotográfico de las carpetas en las sedes educativas.

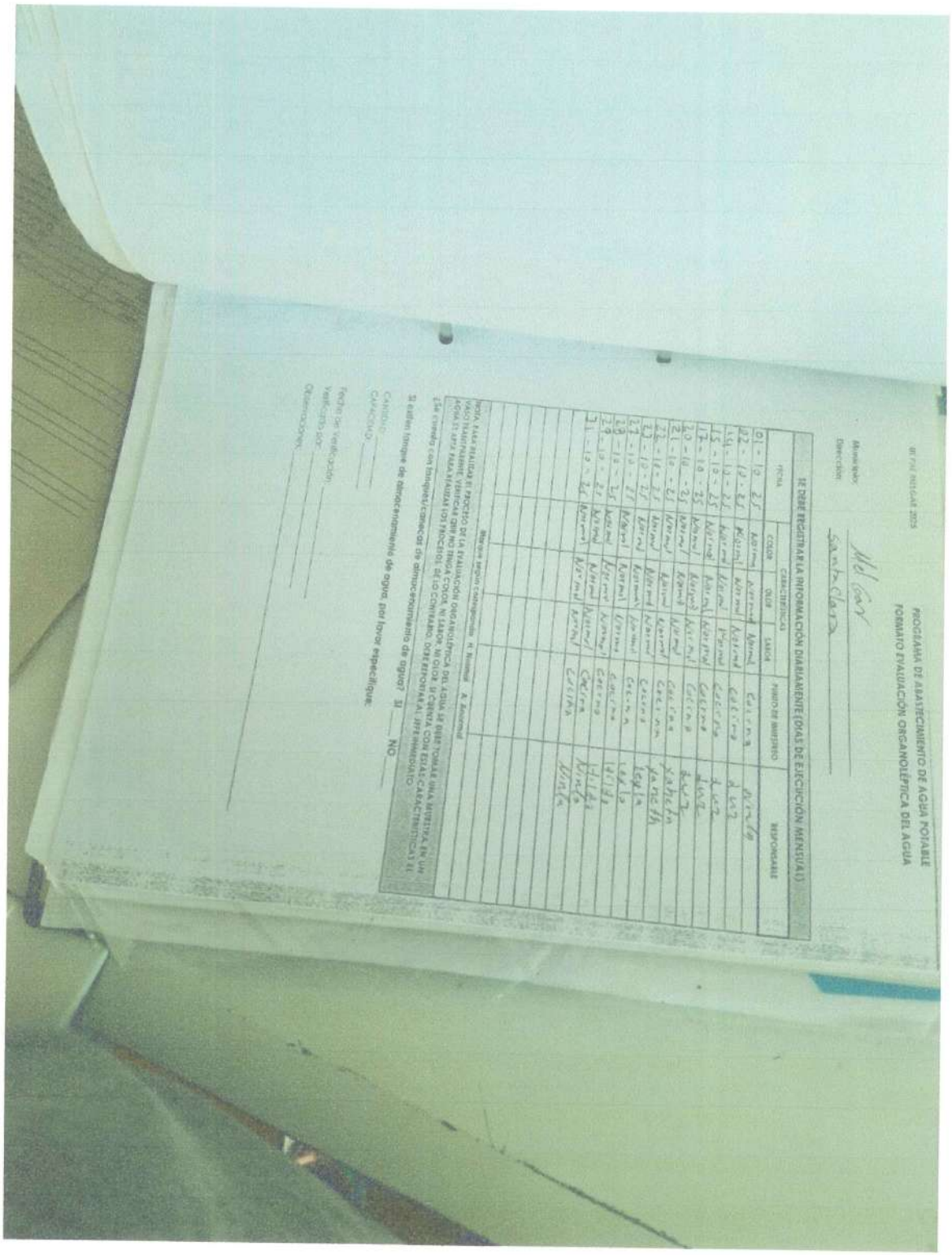
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO

El operador PAE, Unión Temporal PAE MELGAR 2025, entregó en cada sede educativa una carpeta con la documentación del personal manipulador de alimentos.

1) I.E TÉCNICA SUMAPAZ SEDE SANTA CLARA





PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE
FORMATO EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL AGUA

UT PAE MELGAR 2025

Municipio:
Dirección:

SE DEBE REGISTRAR LA INFORMACIÓN DIARIAMENTE (DÍAS DE EJECUCIÓN) MENSUAL(ES)

FECHA	CARACTERÍSTICAS			PUNTO DE MUESTREO	RESPONSABLE
	COLOR	OLOR	SABOR		
01 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Alcalde
02 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
03 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
04 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
05 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
06 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
07 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
08 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
09 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
10 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
11 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
12 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
13 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
14 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
15 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
16 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
17 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
18 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
19 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
20 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
21 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
22 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
23 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
24 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
25 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
26 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
27 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
28 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
29 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
30 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús
31 - 12 - 25	Normal	Normal	Normal	Colegio	Jesús

Marque según corresponda: N: Normal A: Anormal

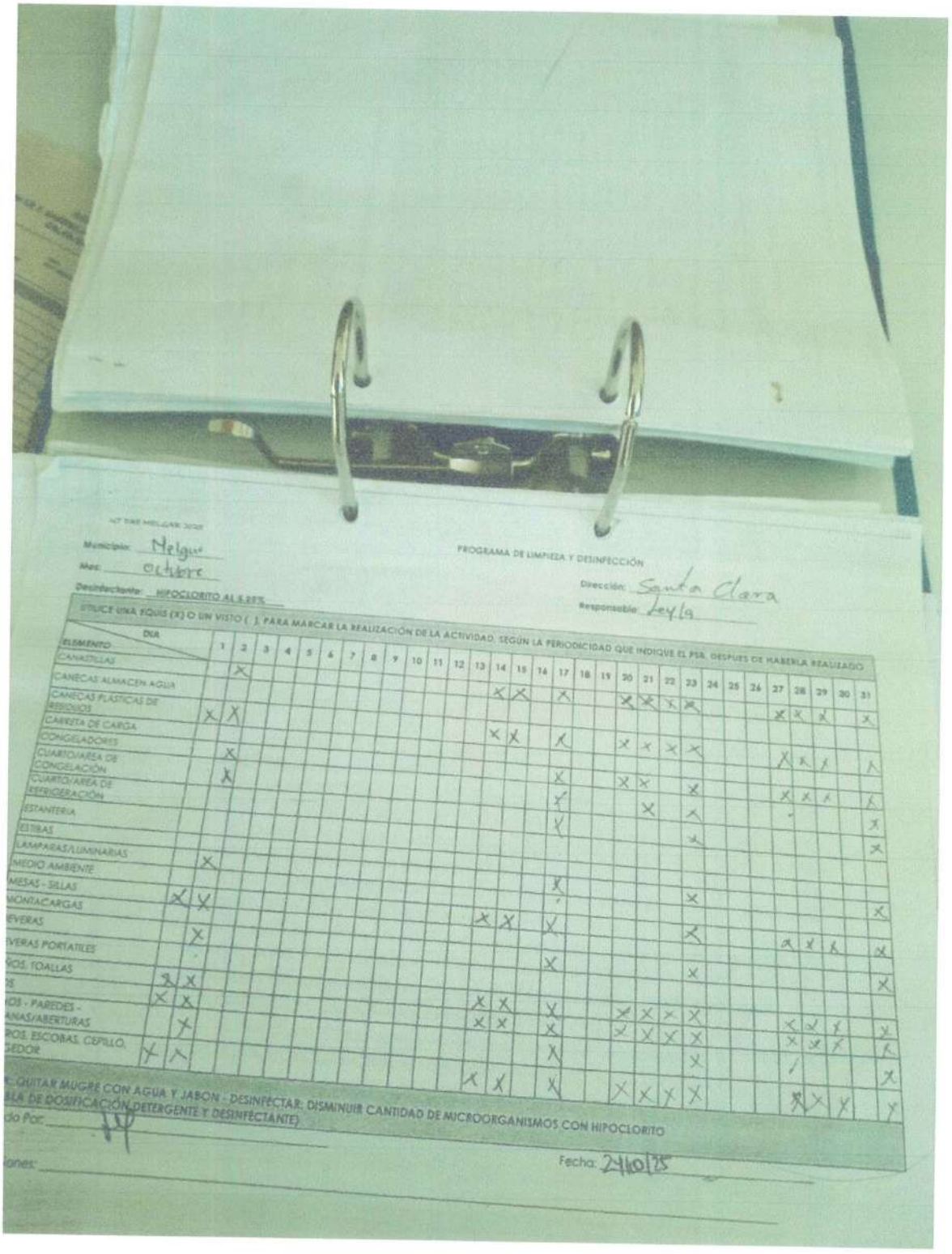
NOTA PARA REALIZAR EL PROCESO DE LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL AGUA SE DEBE TOMAR UNA MUESTRA EN UN VASO TRANSPARENTE Y OBSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS COMO: COLOR, OLOR Y SABOR. SI EL AGUA NO PRESENTA NINGÚN CAMBIO EN ESTAS CARACTERÍSTICAS SE CONSIDERA QUE ESTÁ APTA PARA SATISFACER LOS PROCESOS DE LO CONTRARIO, DEBE REPORTARSE INMEDIATO

Si existen hongos de almacenamiento de agua? SI ____ NO ____

Cuáles? _____
Cantidad? _____

Frecuencia de Verificación _____
Verificado por _____
Observaciones _____

CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



UT PAE MELGAR 2025

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Municipio: Melgar
Mes: octubre
Desinfectante: HIPOCLORITO AL 5.25%
Dirección: Santa Clara
Responsable: Leyla

UTILICE UNA EQUIS (X) O UN VISTO ( ) PARA MARCAR LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, SEGÚN LA PERIODICIDAD QUE INDIQUE EL PSR. DESPUES DE HABERLA REALIZADO

ELEMENTO / DIA	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
CANASTILLAS		X																													
CANECAS ALMACEN AGUA														X	X		X			X	X	X	X								
CANECAS PLASTICAS DE RESIDUOS	X	X																									X	X	X		X
CARRETA DE CARGA														X	X		X			X	X	X	X								
CONGELADORES		X																									X	X	X		X
CUARTO/AREA DE CONGELACIÓN		X															X			X	X		X				X	X	X		X
CUARTO/AREA DE REFRIGERACIÓN																	X				X		X								X
ESTANTERIA																	X						X								X
ESTIBAS																															
LAMPARAS/LUMINARIAS		X															X						X								
MEDIO AMBIENTE																															
MESAS - SILLAS	X	X															X						X								X
MONTACARGAS													X	X			X						X				A	X	X		X
NEVERAS		X																													
NEVERAS PORTATILES																	X						X								X
PAÑOS, TOALLAS	X	X											X	X			X			X	X	X	X								
PISOS	X	X											X	X			X			X	X	X	X				X	X	X		X
PUERTAS - PAREDES - VENTANAS/ABERTURAS		X															X						X								
TRAPEROS, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR	X	X											X	X			X			X	X	X	X				X	X	X		X
																	X						X				/				X
													X	X			X			X	X	Y	X				X	X	X		Y

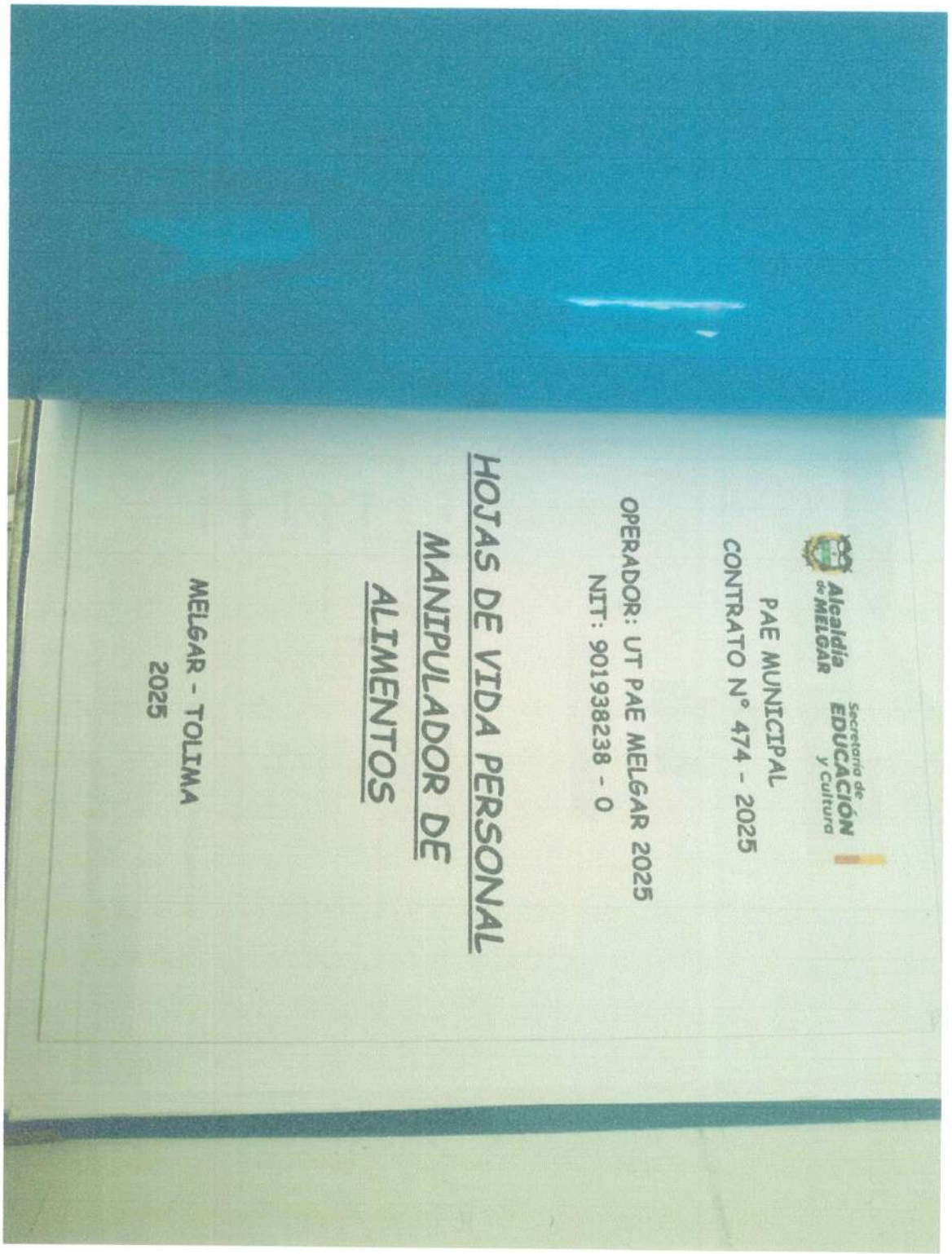
R: QUITAR MUGRE CON AGUA Y JABON - DESINFECTAR: DISMINUIR CANTIDAD DE MICROORGANISMOS CON HIPOCLORITO
BLA DE DOSIFICACIÓN DETERGENTE Y DESINFECTANTE)

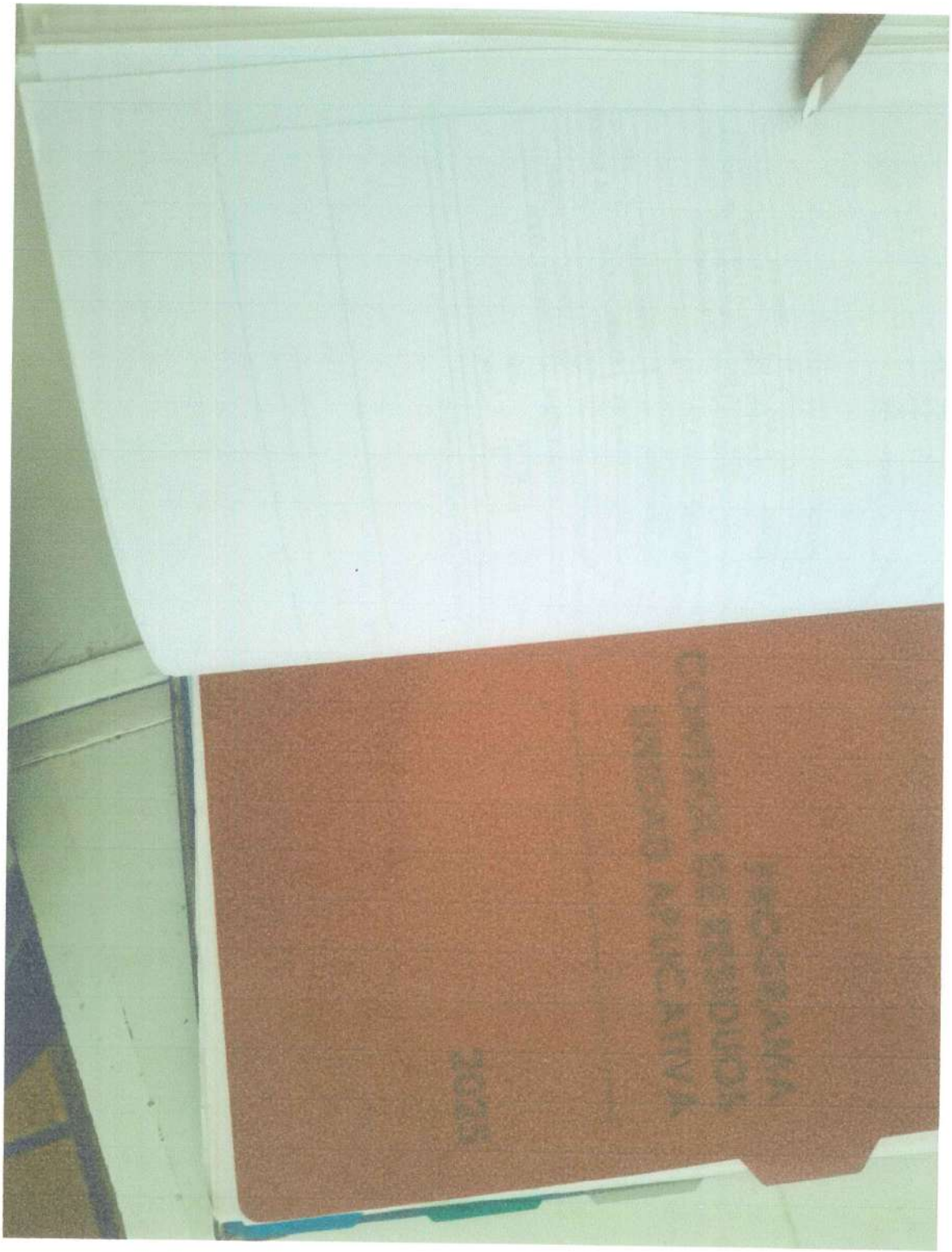
do Por:

Fecha: 24/10/25

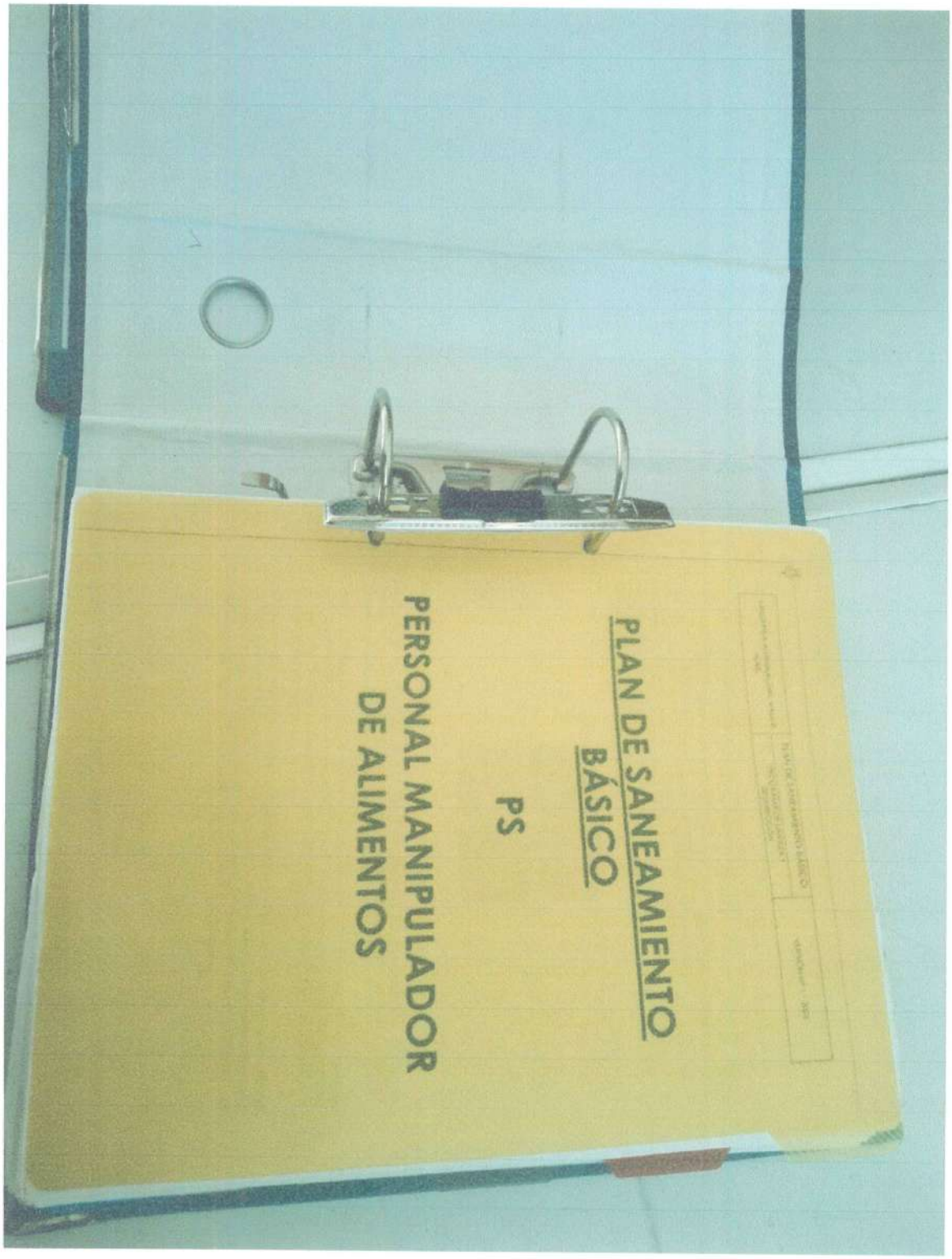
ones:

CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com


Alcaldía de MELGAR
Secretaría de EDUCACIÓN y Cultura
PAE MUNICIPAL
CONTRATO N° 474 - 2025
OPERADOR: UT PAE MELGAR 2025
NIT: 901938238 - 0
HOJAS DE VIDA PERSONAL
MANIPULADOR DE
ALIMENTOS
MELGAR - TOLIMA
2025

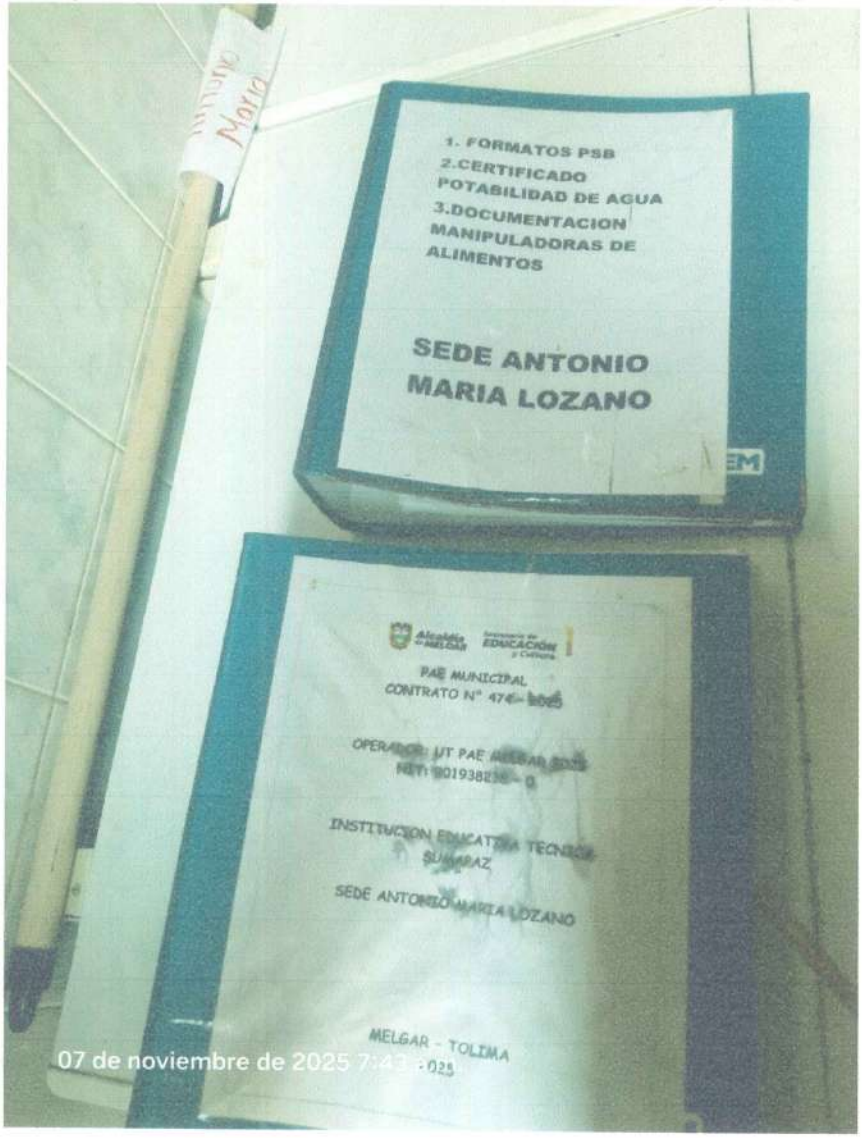


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

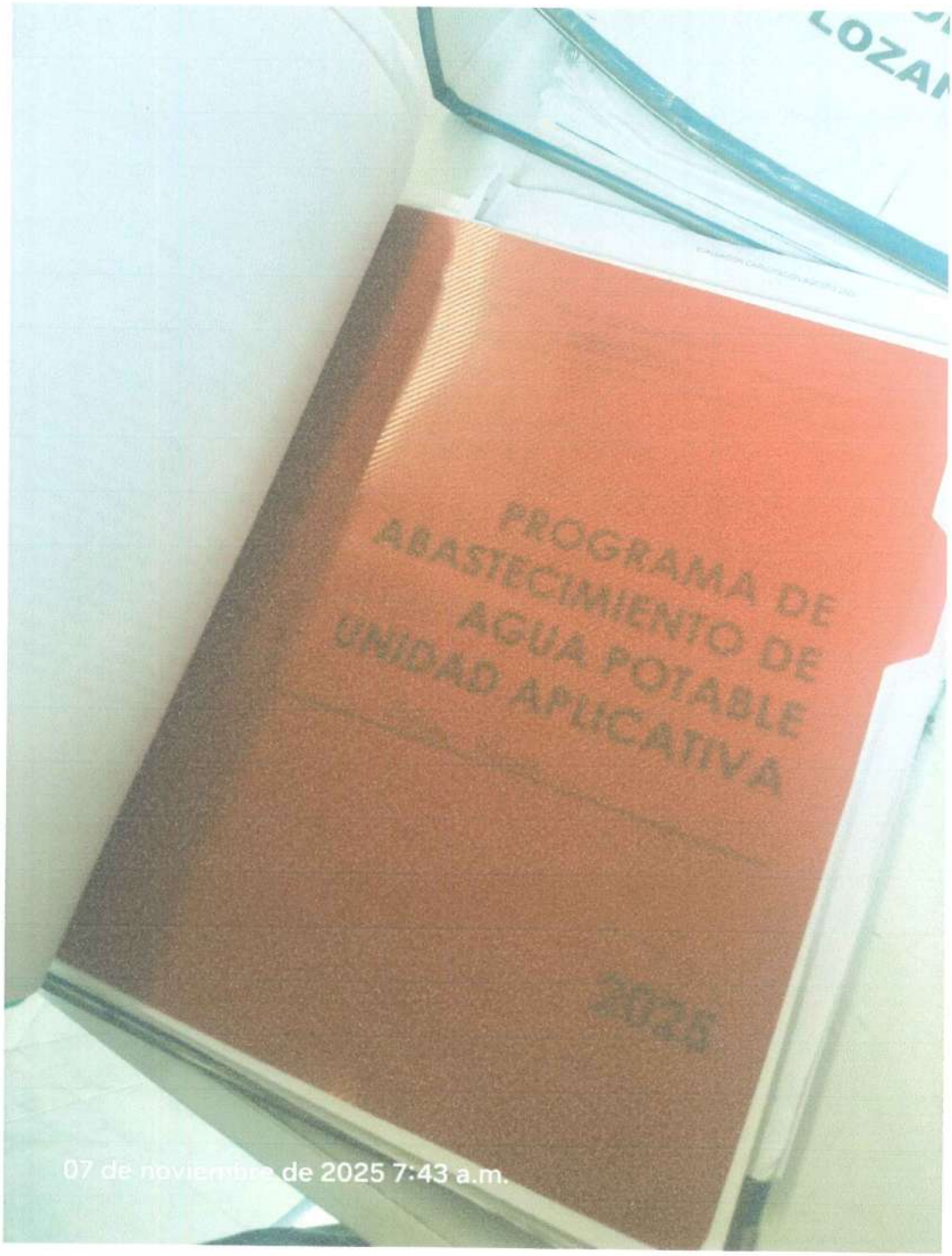


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR – TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

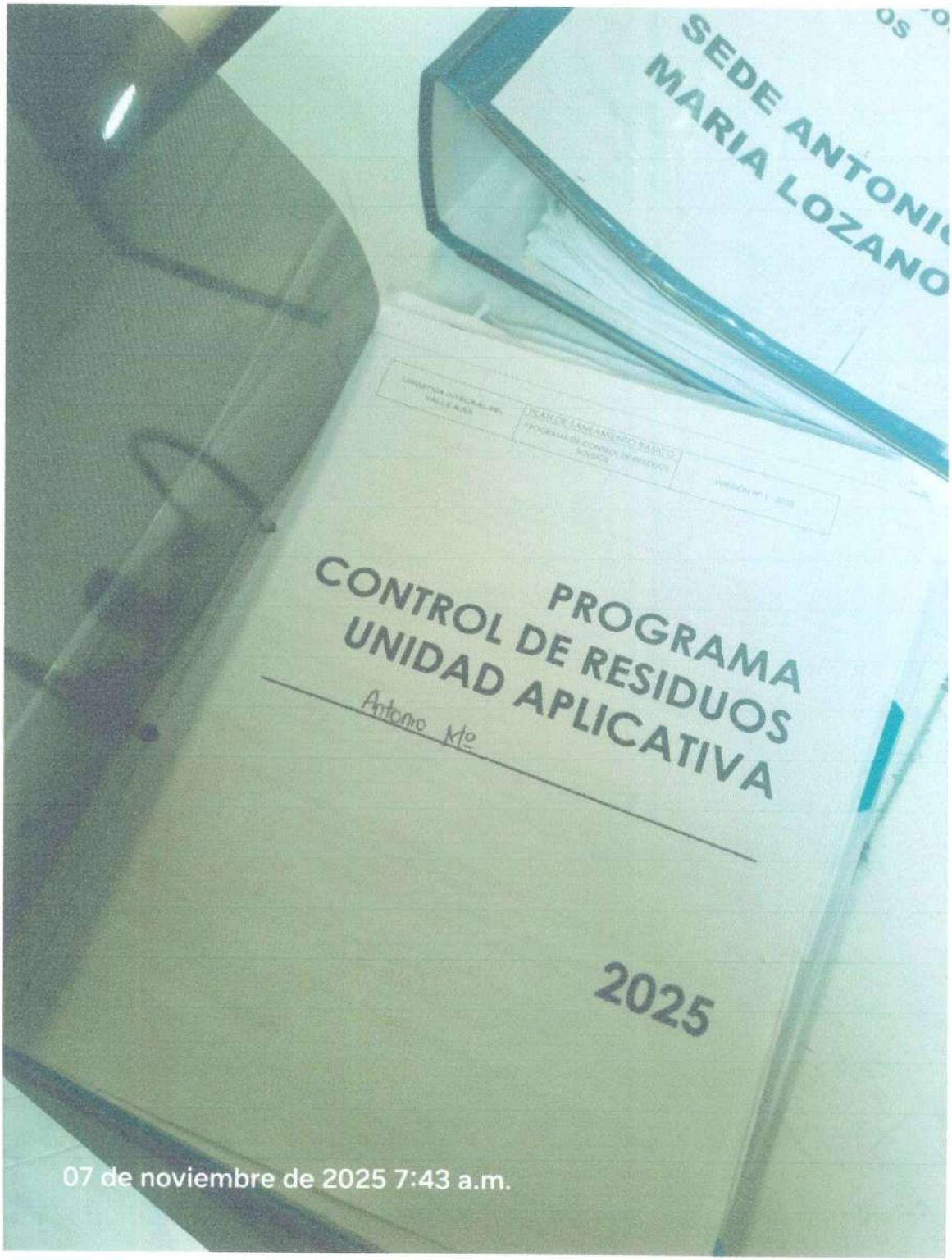
2) I.E TÉCNICA SUMAPAZ SEDE ANTONIO MARIA LOZANO



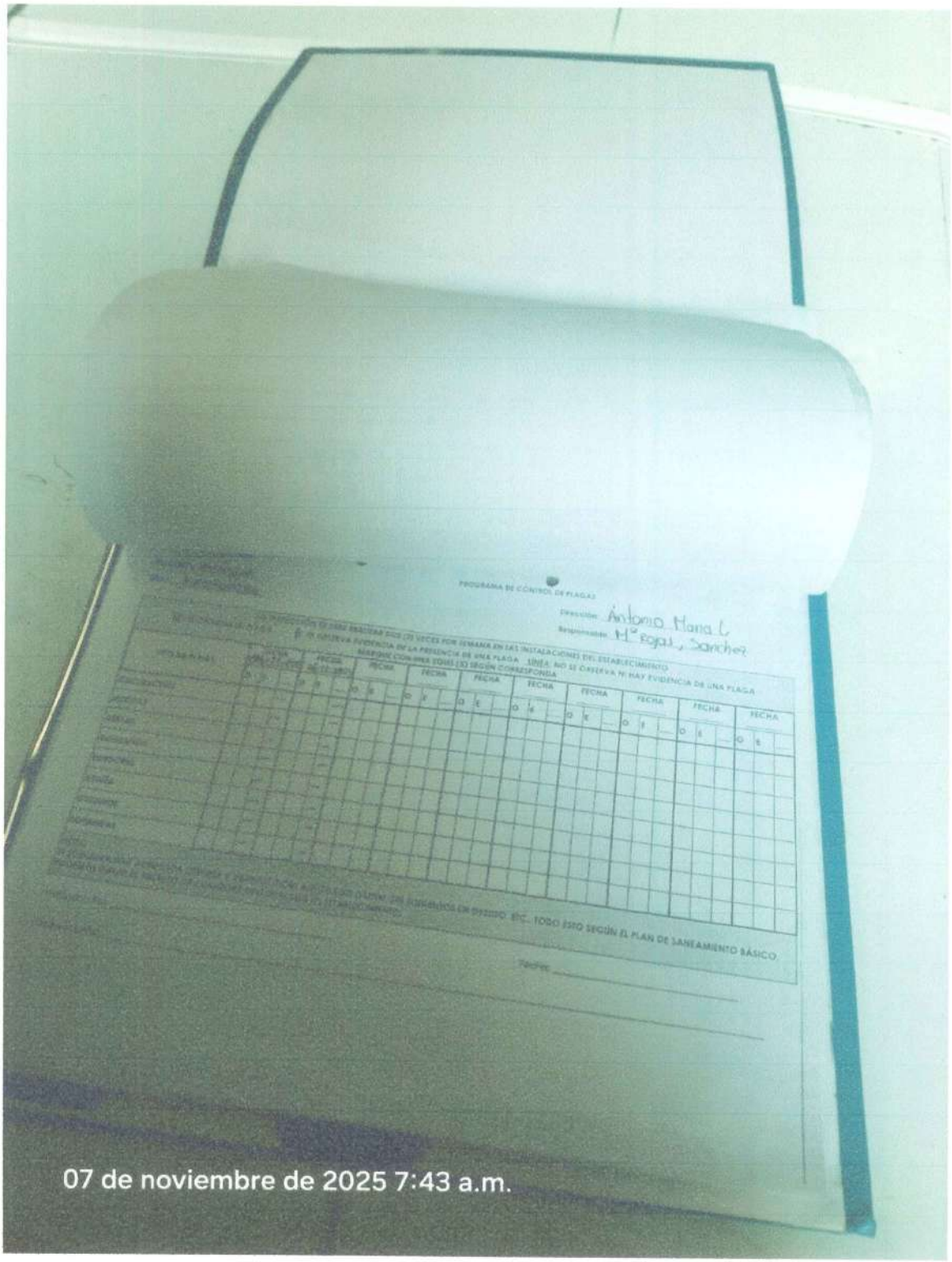
CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



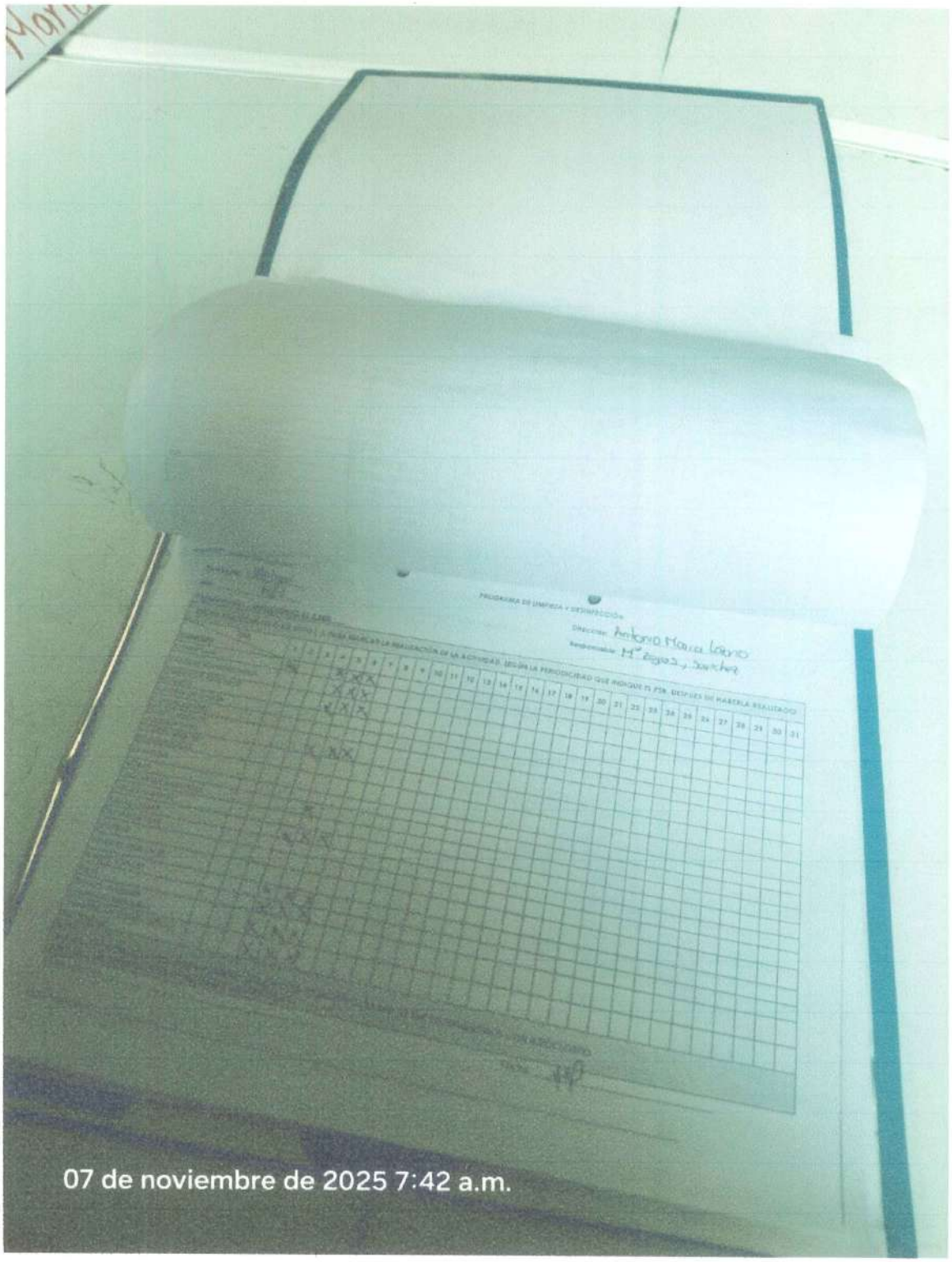
CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



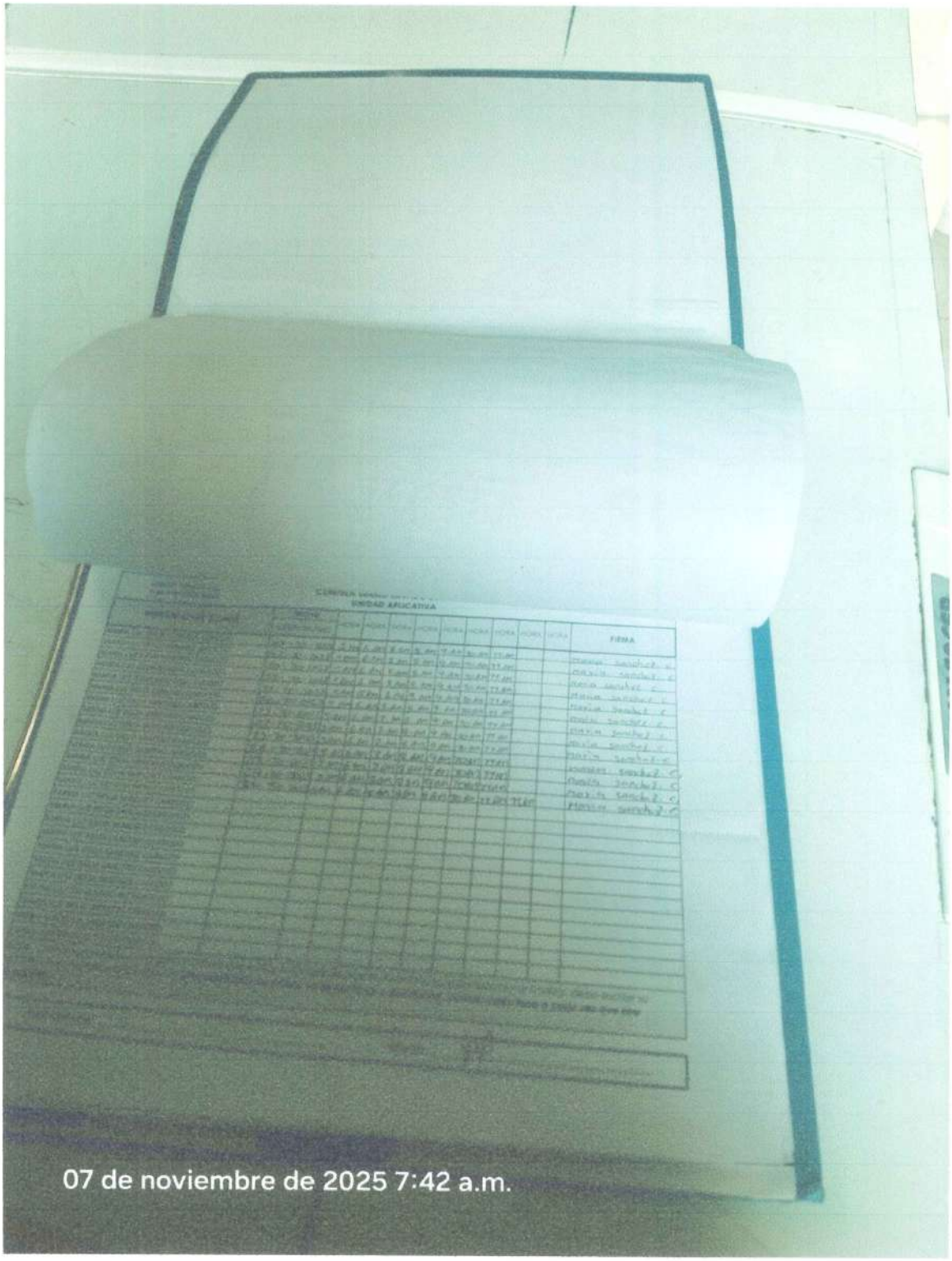
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

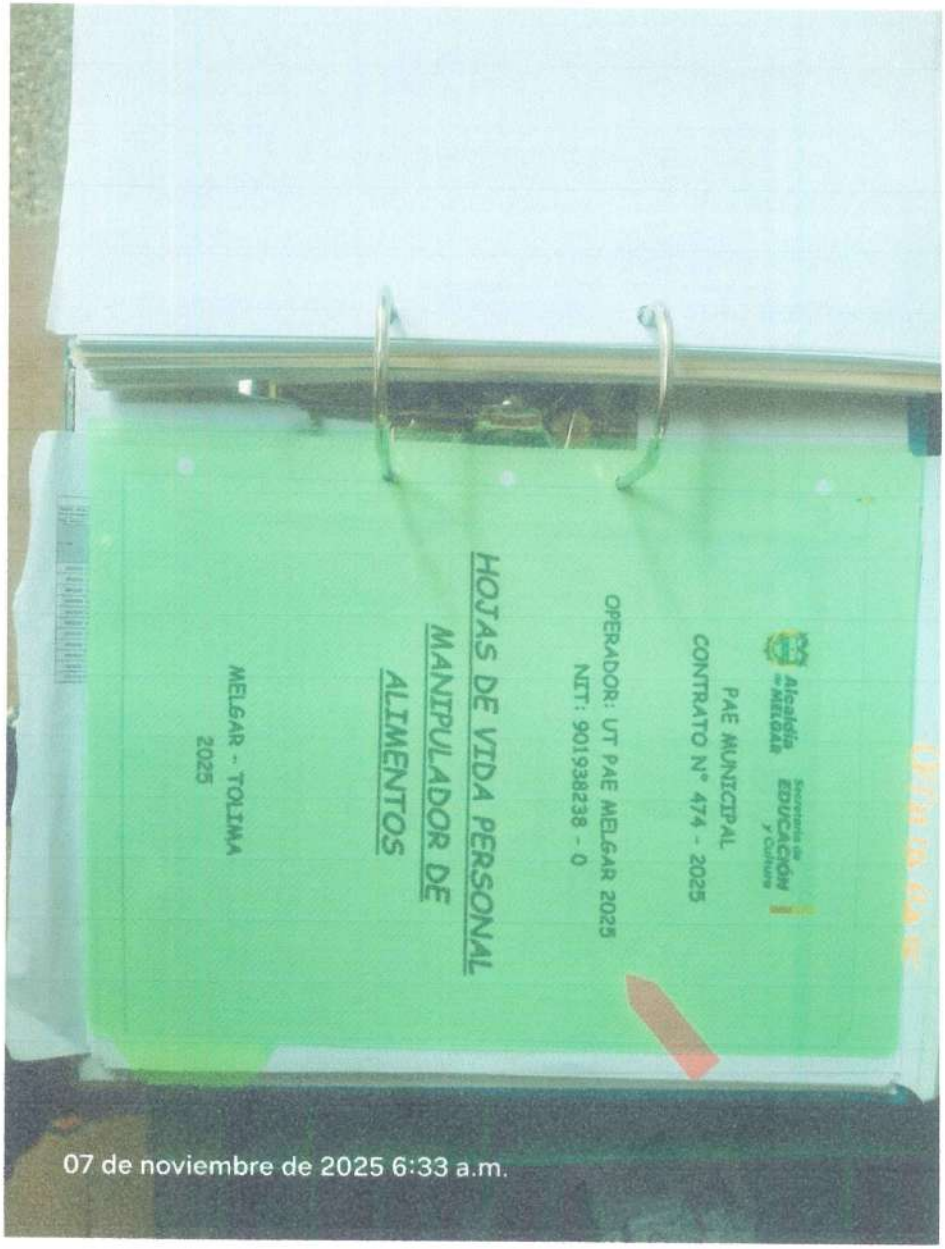


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

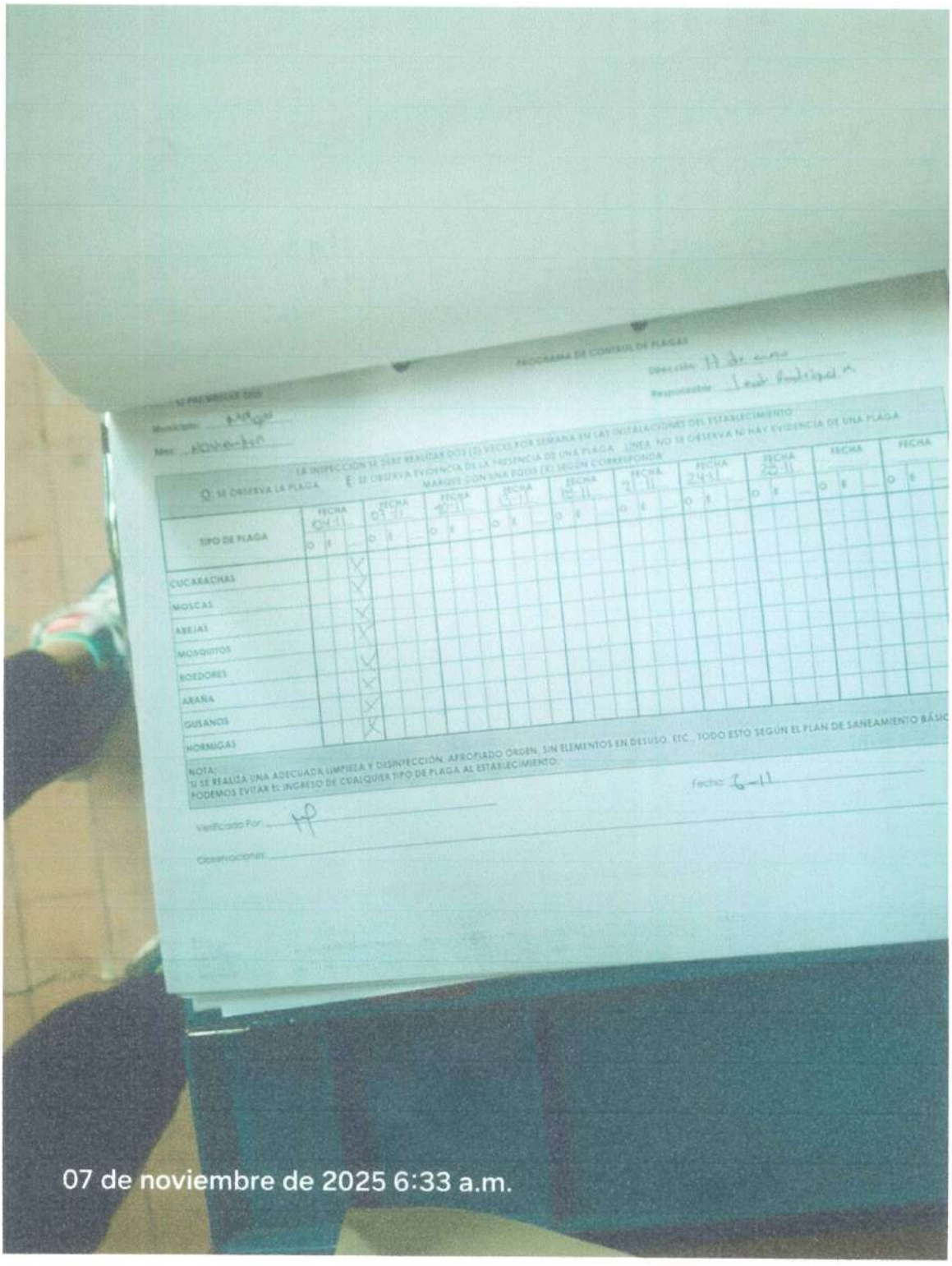


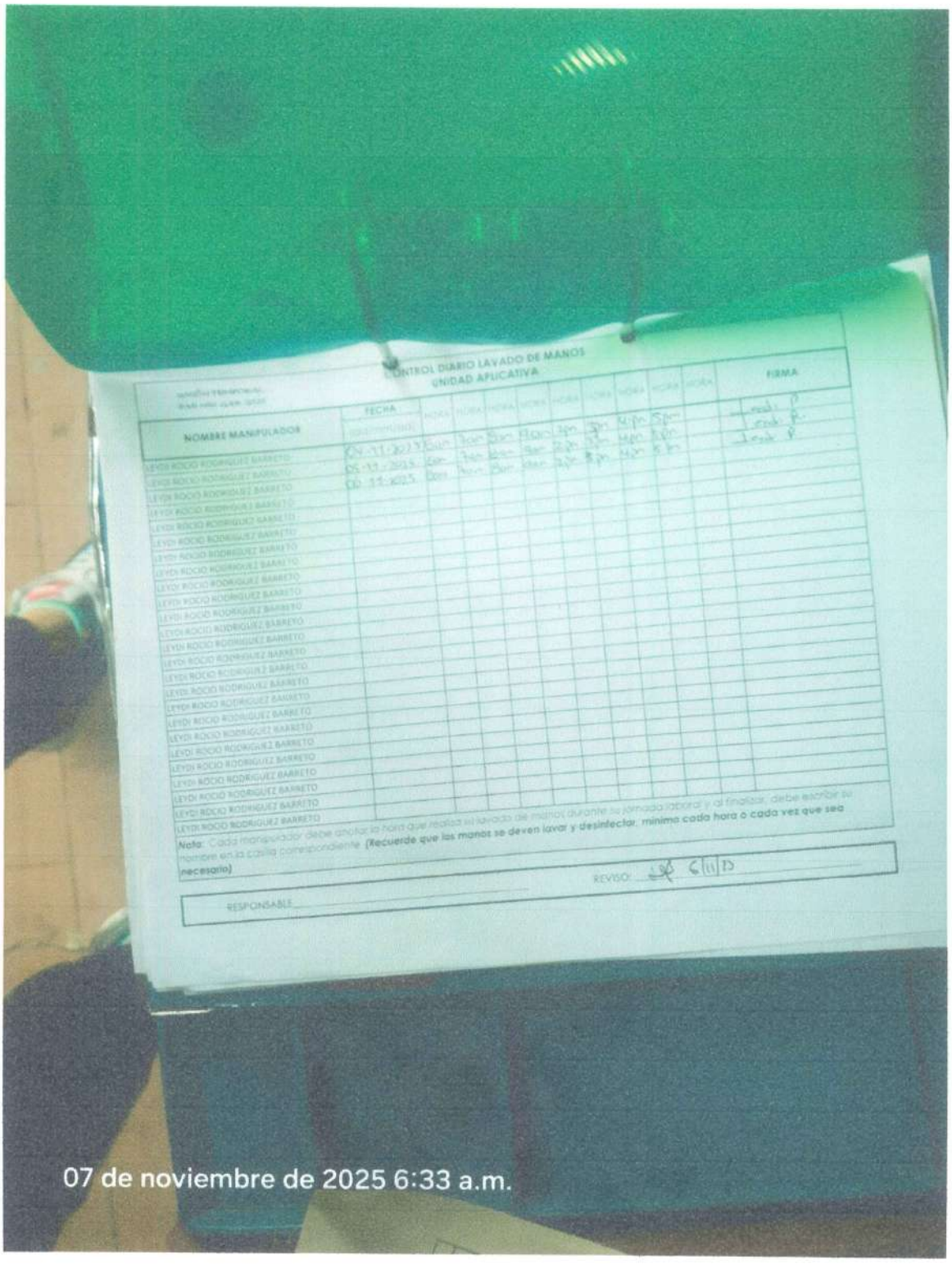
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com

3) I.E TÉCNICA SUMAPAZ SEDE CECILIA BATE

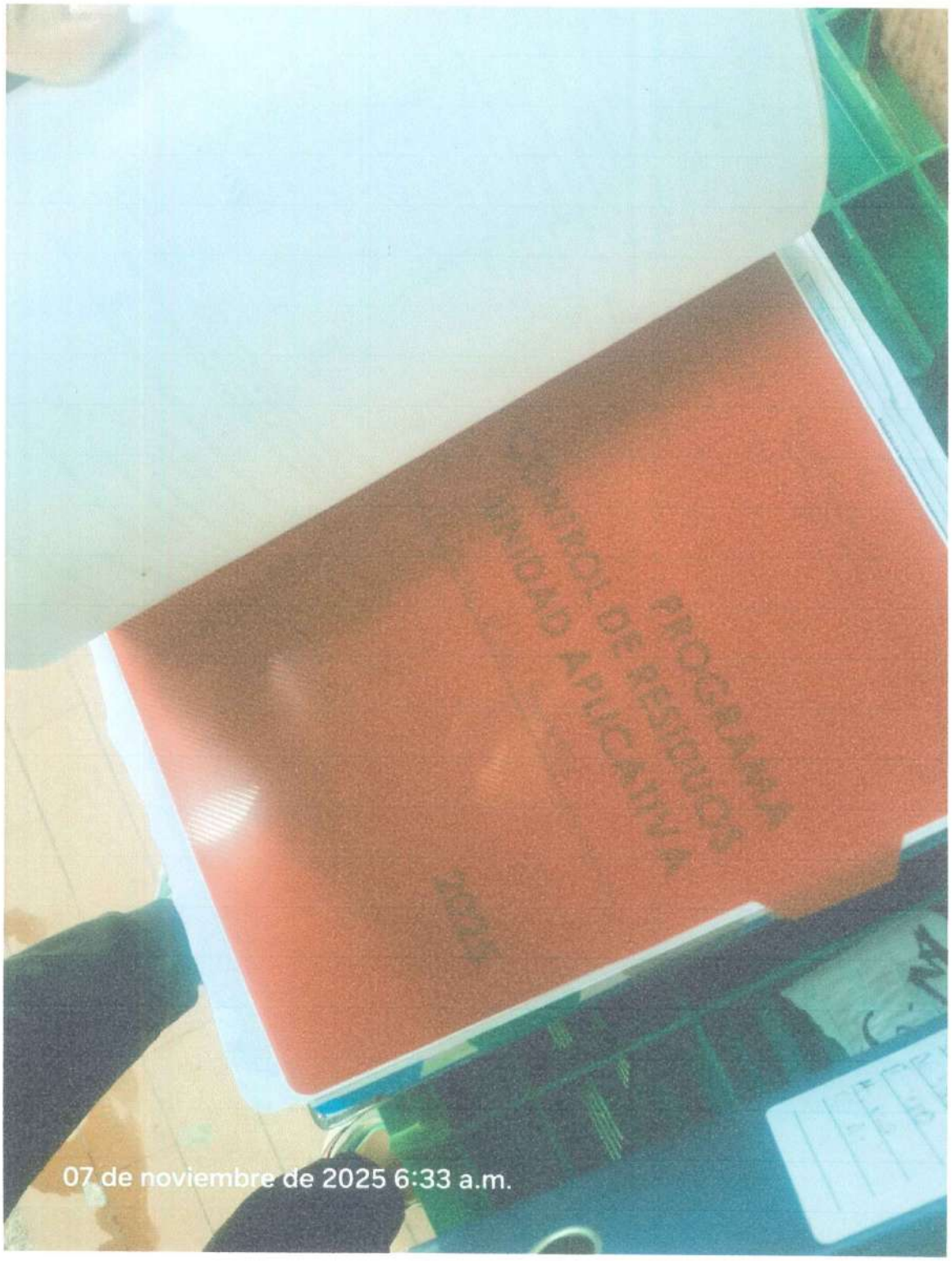


4)

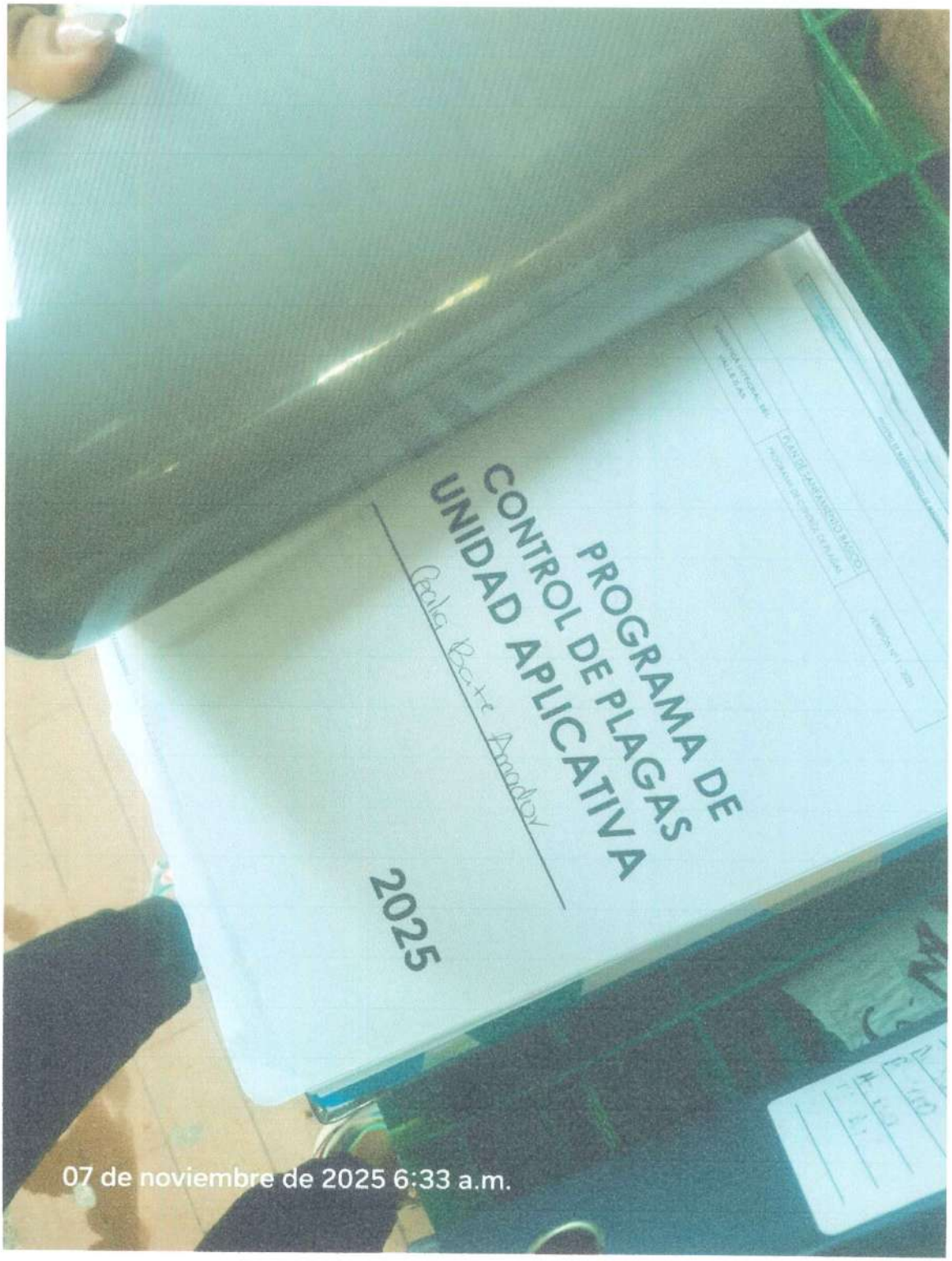

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
TIPO DE PLAGA
CUCARACHAS
MOSCAS
ABEJAS
MOSQUITOS
ROEDORES
ARAÑA
GUSANOS
HORMIGAS
NOTA:
Verificado Por:
Observaciones:
07 de noviembre de 2025 6:33 a.m.



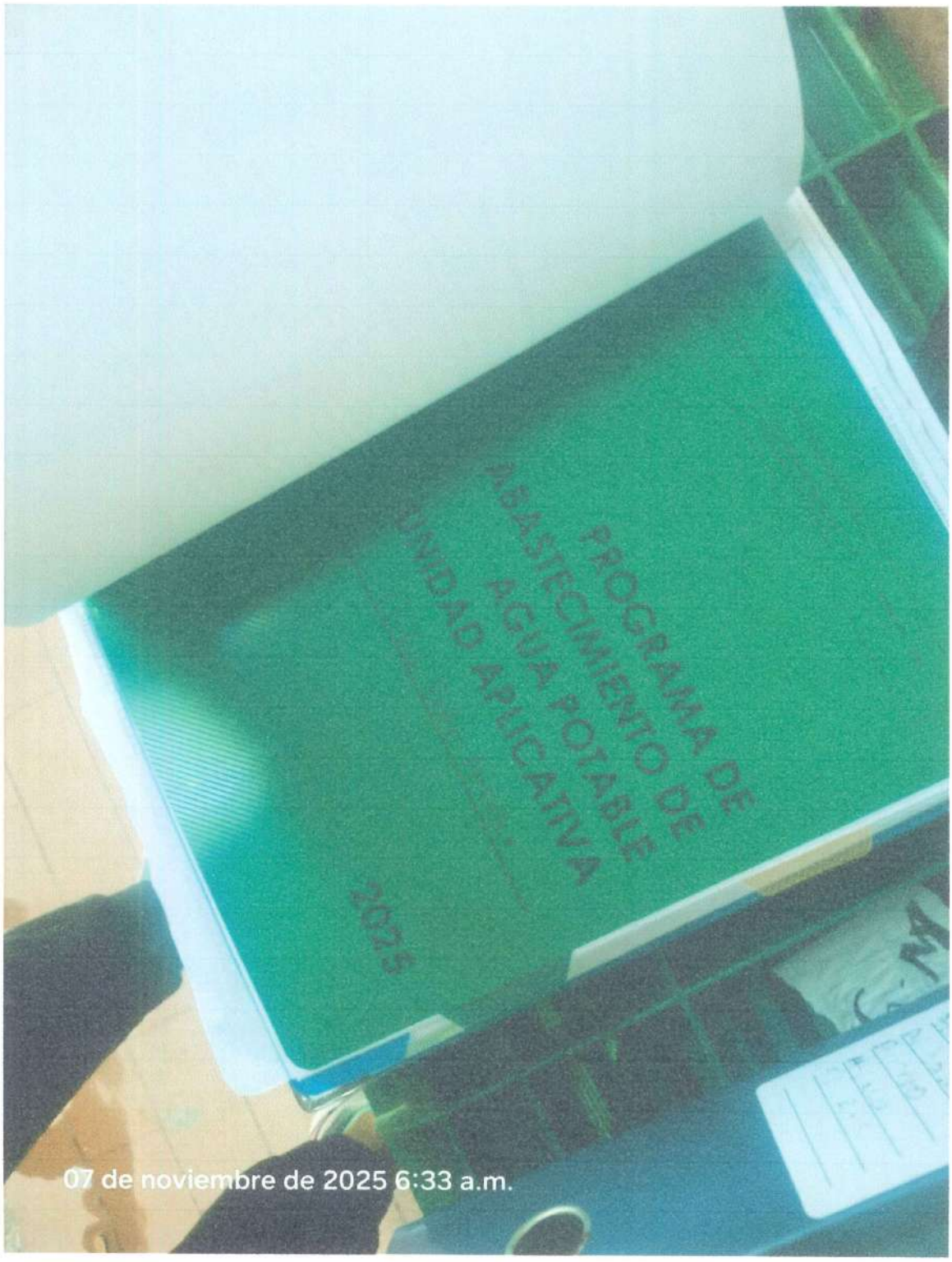
CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



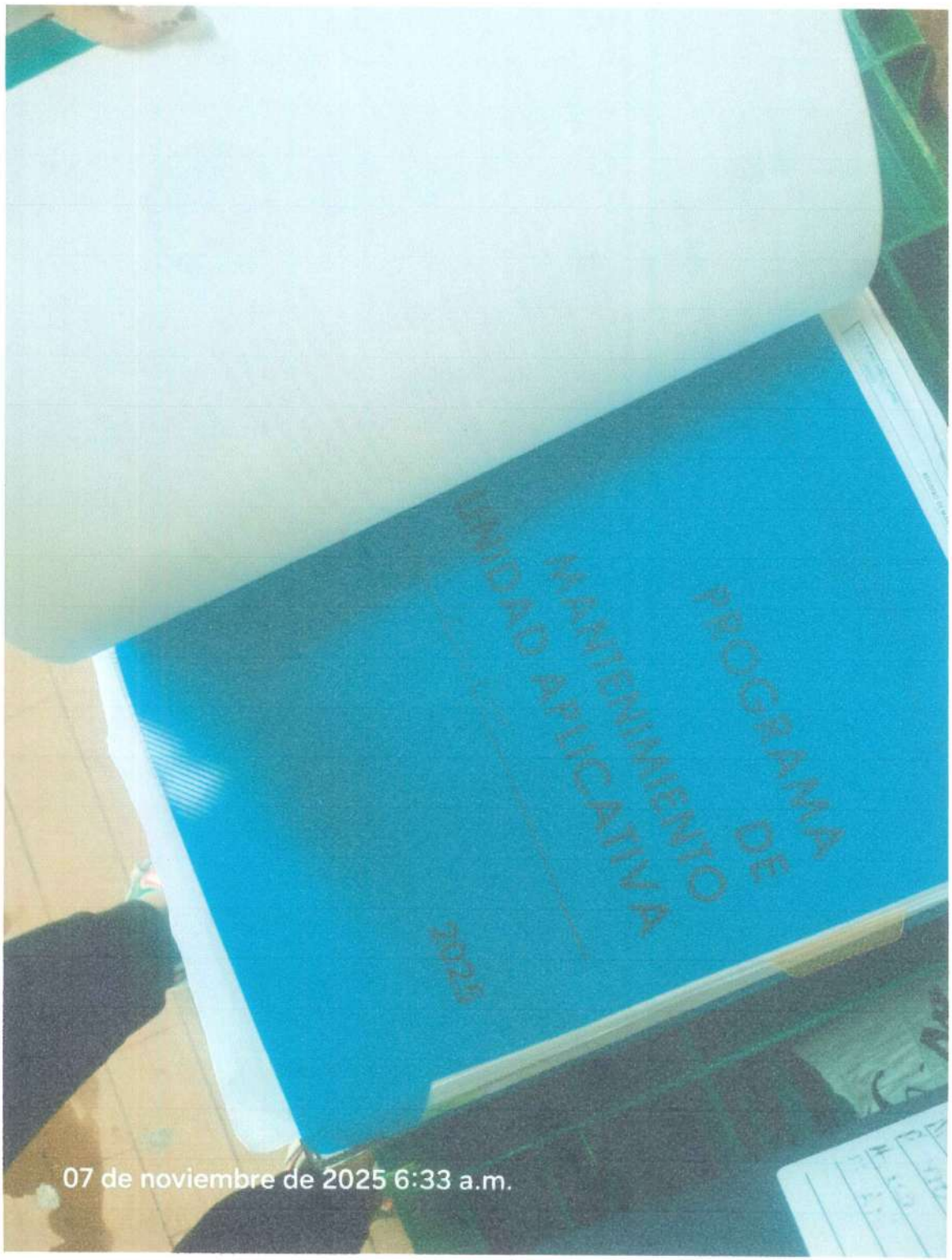
CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



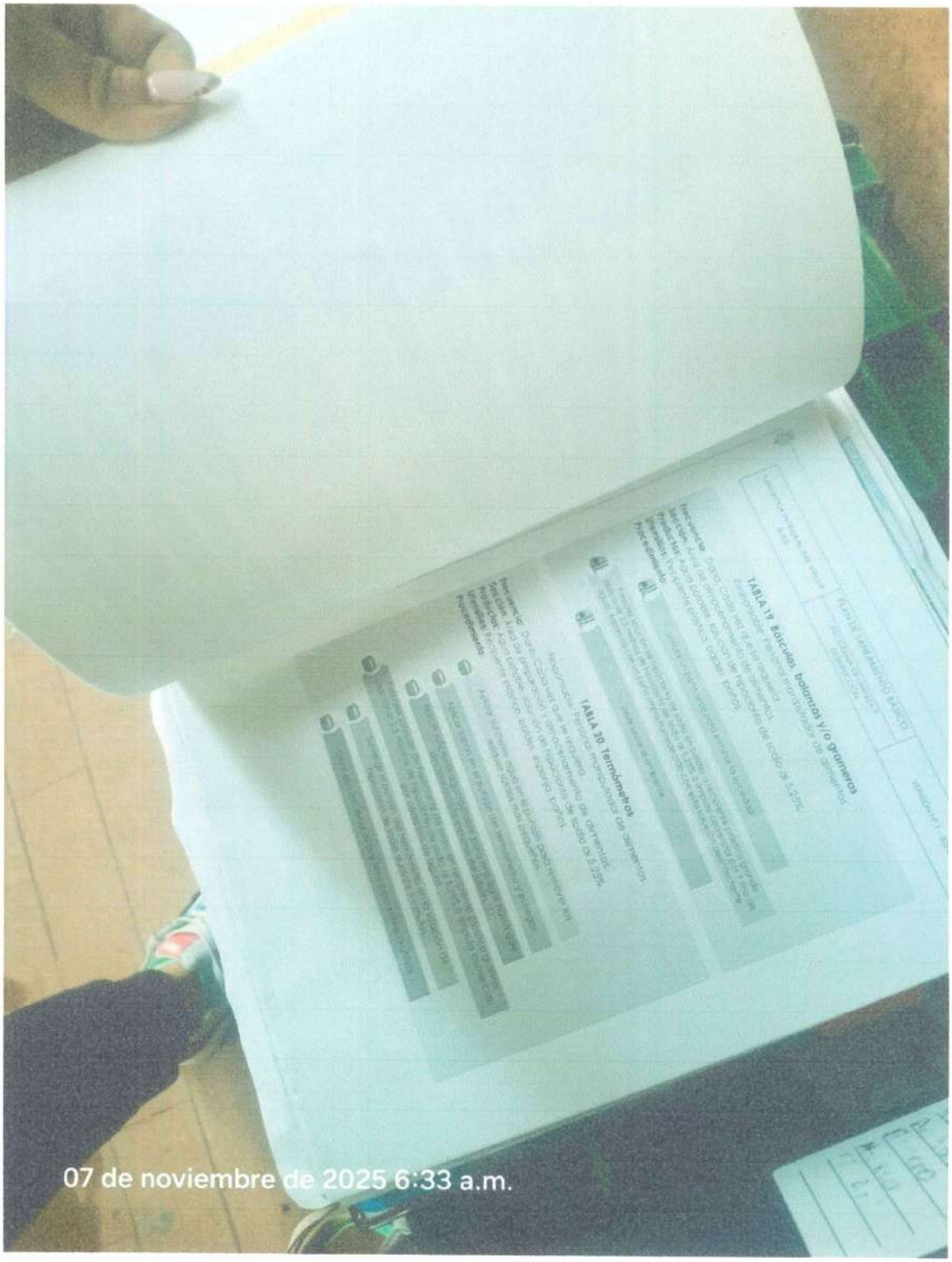
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



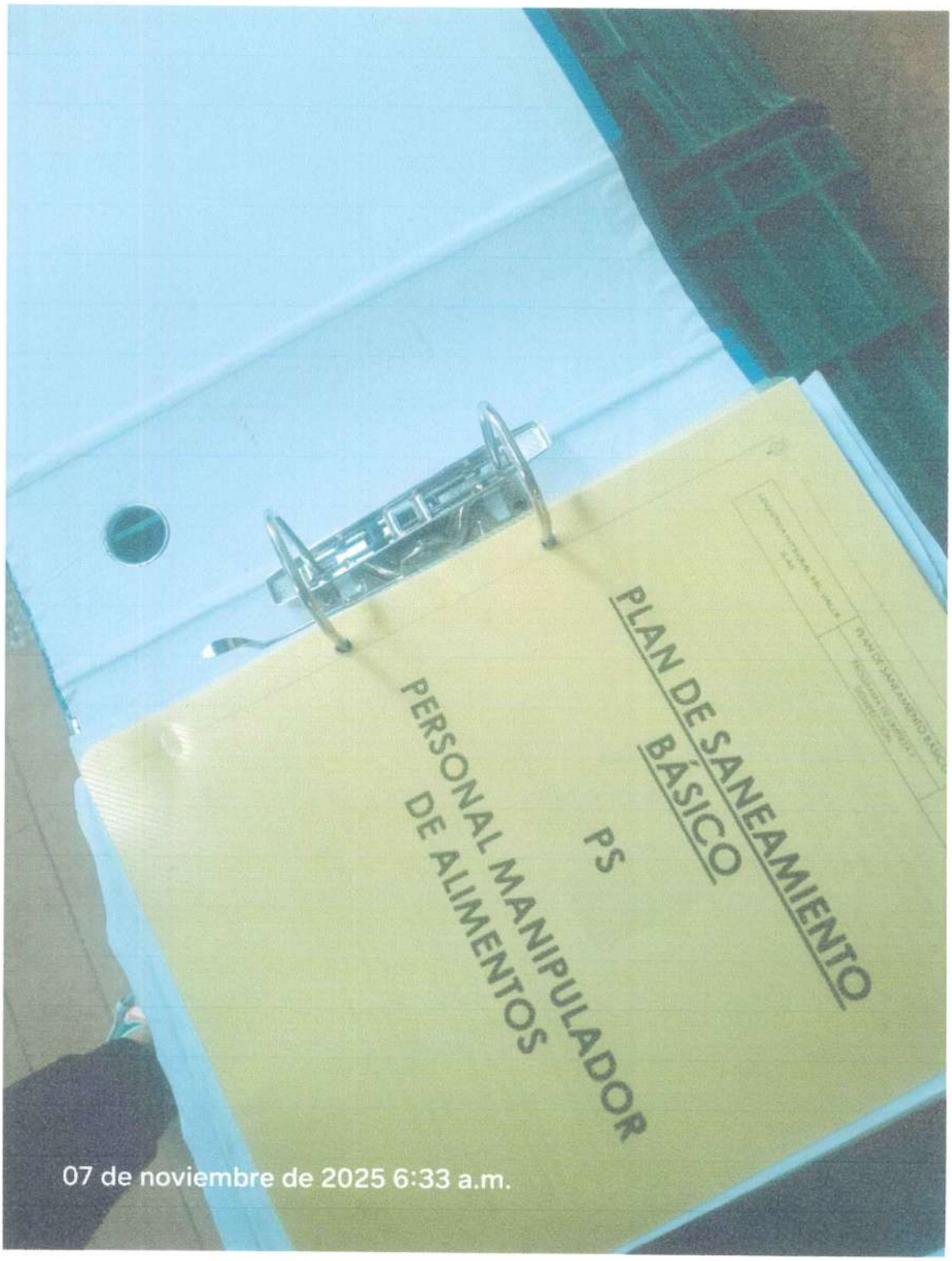
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



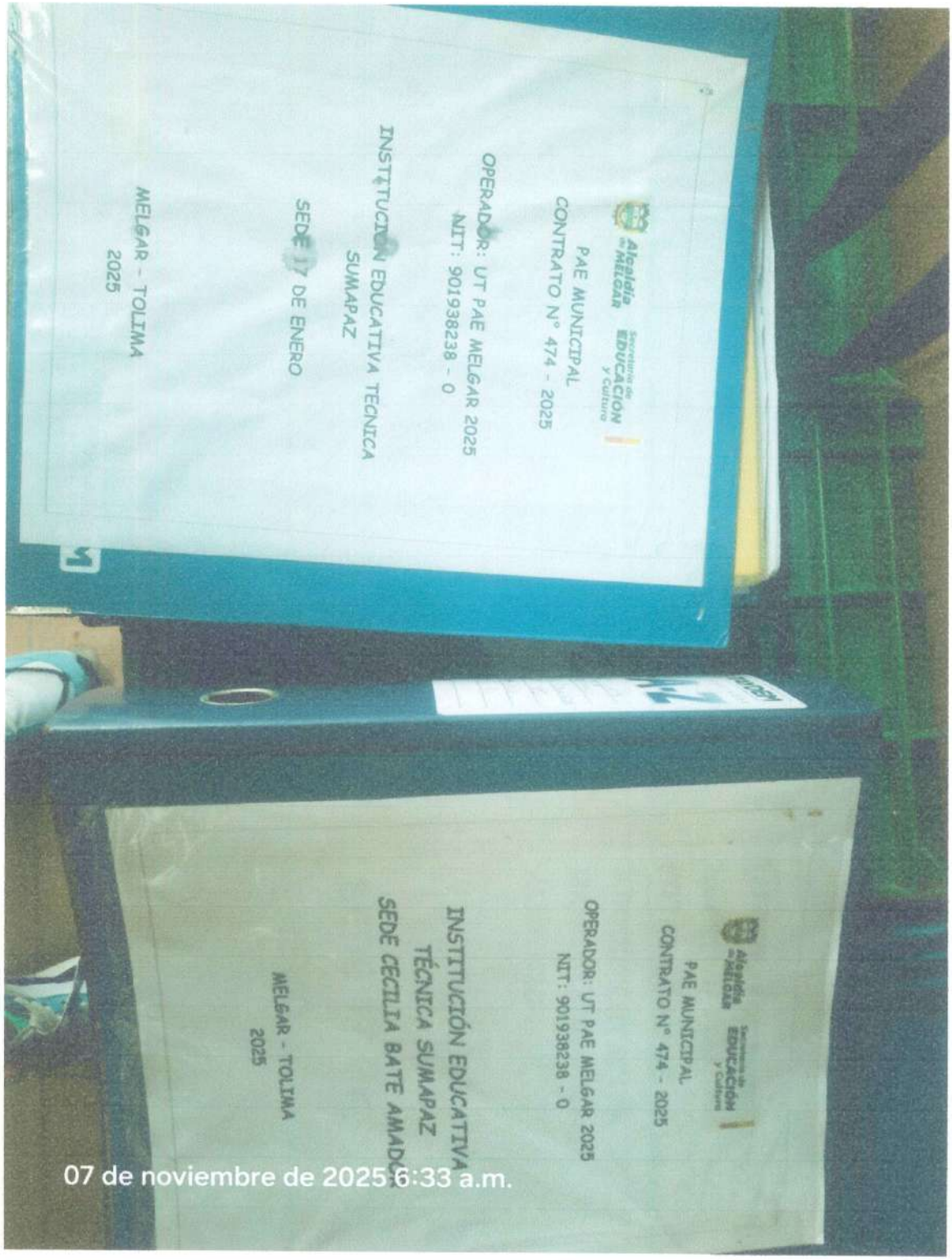
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



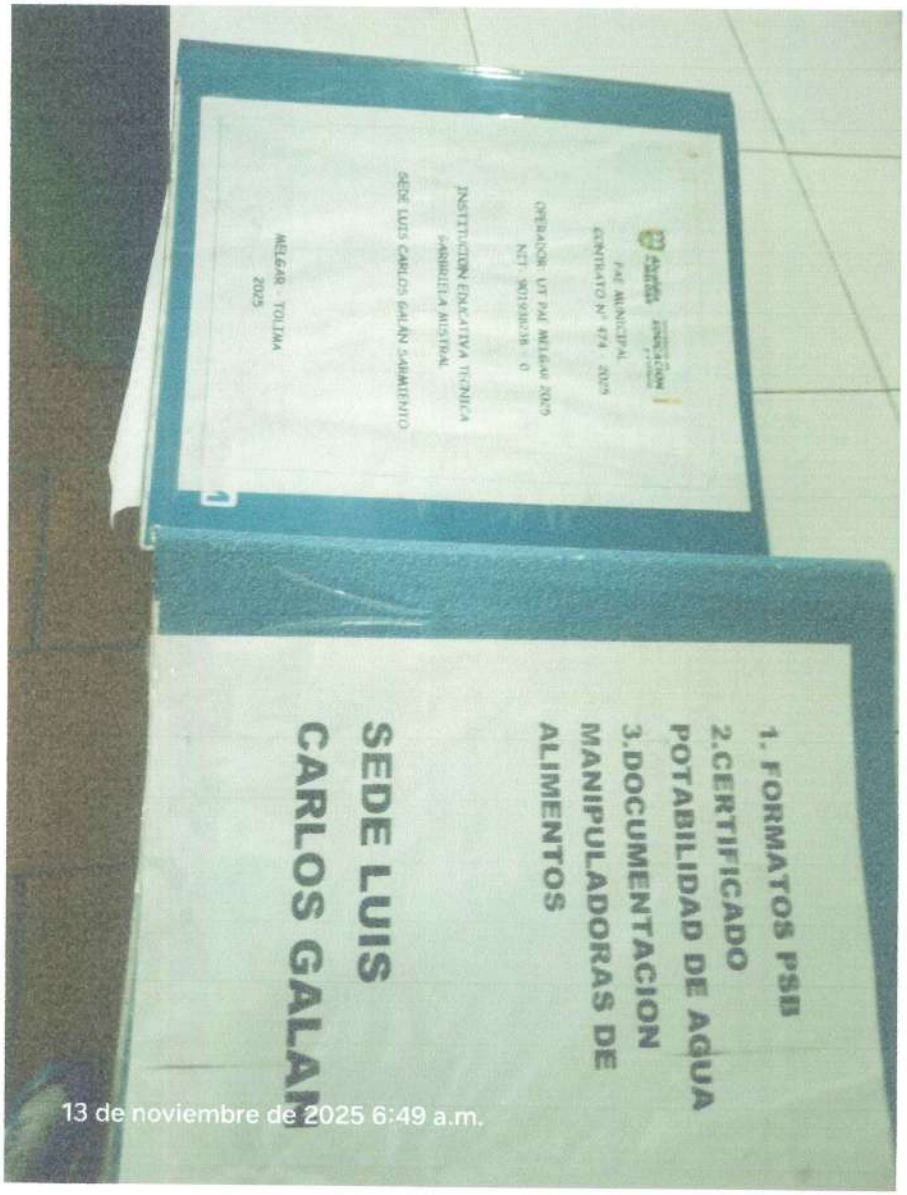
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

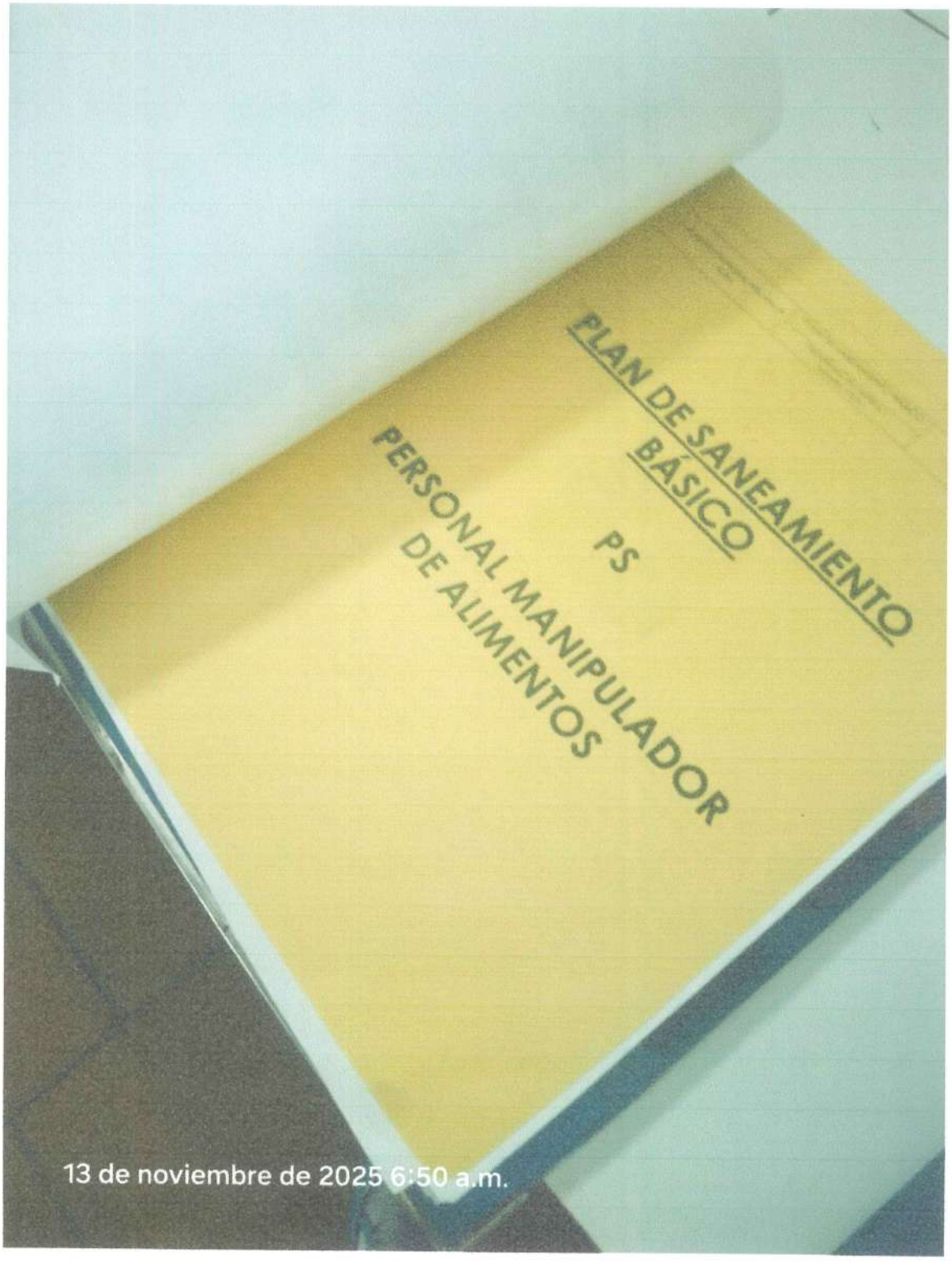


CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

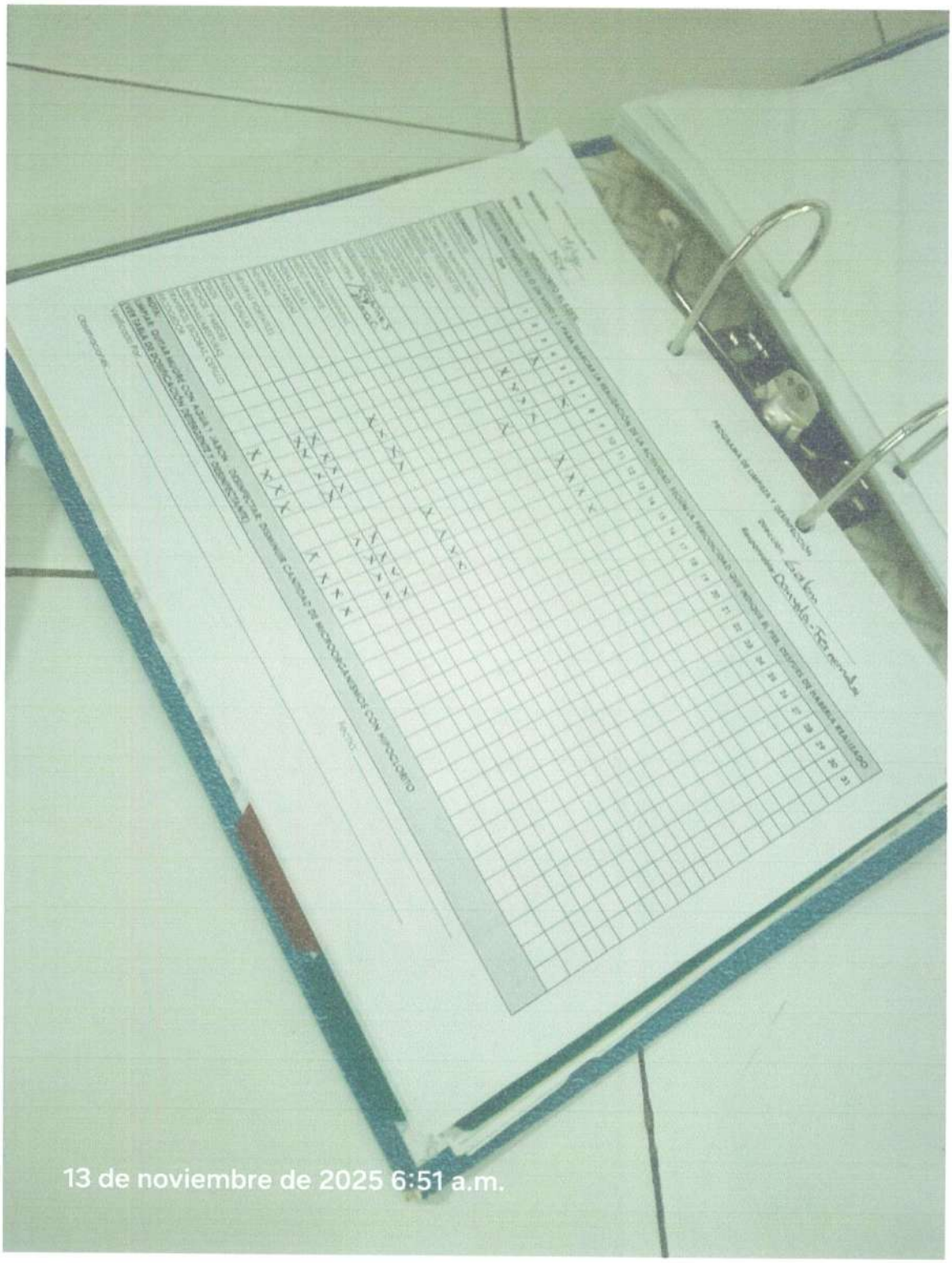

Alcaldía de MELGAR
Secretaría de EDUCACIÓN y Cultura
PAE MUNICIPAL
CONTRATO N° 474 - 2025
OPERADOR: UT PAE MELGAR 2025
NIT: 901938238 - 0
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA SUMAPAZ
SEDE 17 DE ENERO
MELGAR - TOLIMA
2025
Alcaldía de MELGAR
Secretaría de EDUCACIÓN y Cultura
PAE MUNICIPAL
CONTRATO N° 474 - 2025
OPERADOR: UT PAE MELGAR 2025
NIT: 901938238 - 0
INSTITUCIÓN EDUCATIVA
TÉCNICA SUMAPAZ
SEDE CECILIA BATE AMADO
MELGAR - TOLIMA
2025
07 de noviembre de 2025 6:33 a.m.

5) I.E TÉCNICA GABRIELA MISTRAL SEDE LUIS CARLOS GALAN

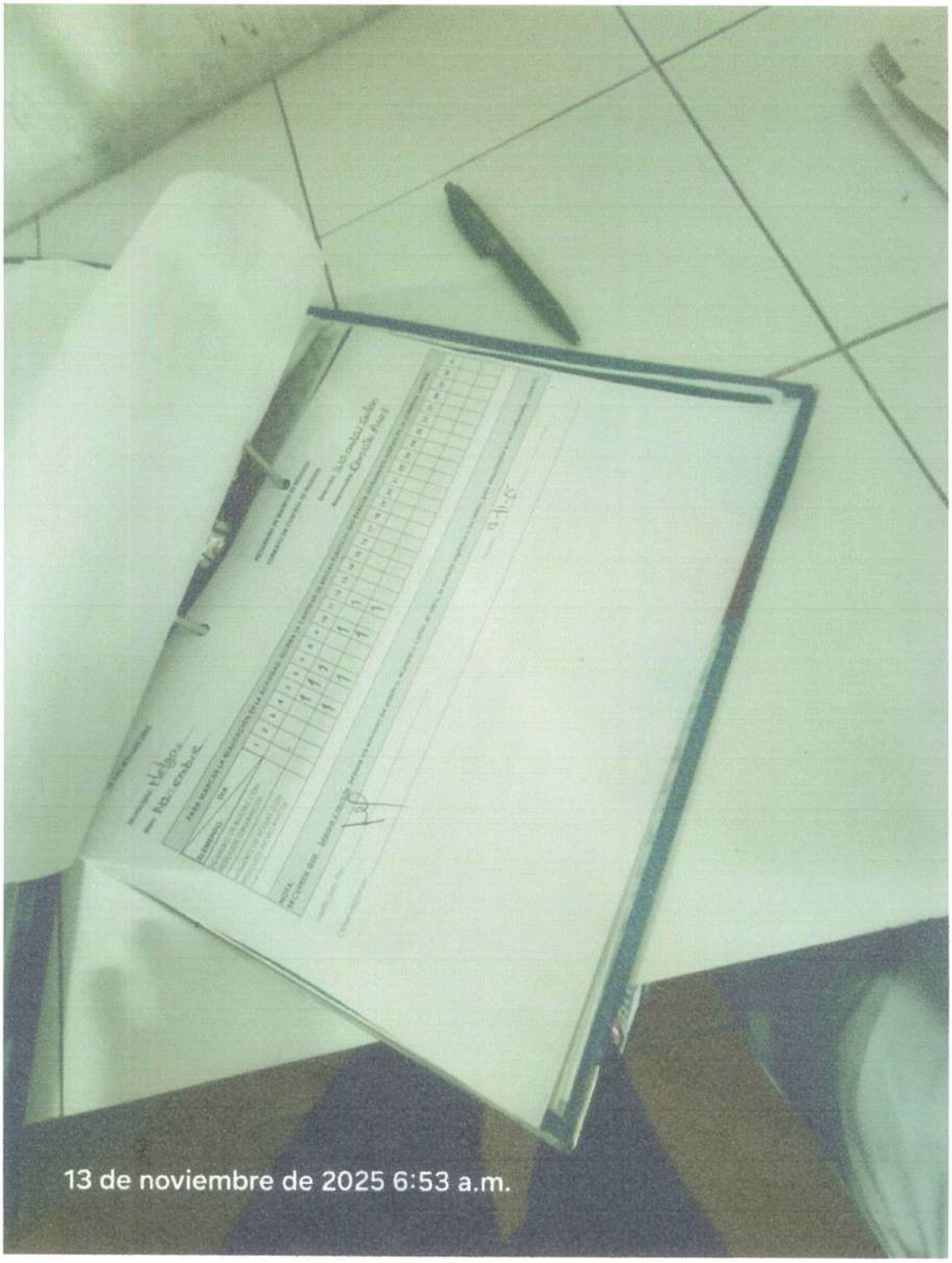




CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

Anexo 17: Certificados de entrega de los equipos, menaje y utensilios de cocina.

CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

Melgar, 21 de Noviembre 2025

CERTIFICADO

La Institución Educativa Técnica Simapaz sede Santa Clara del municipio de Melgar - Tolima certifica a la Unión Temporal PAE MELGAR 2025 con NIT 901938238 - 0, que realizó la entrega de los equipos, menaje y utensilios de cocina utilizados en el PAE, realizó la entrega de los equipos, menaje y utensilios de cocina utilizados en el PAE, los cuales se recibieron en buenas condiciones para su posterior uso.

Se anexan las fichas técnicas de los equipos de cocina con el visto bueno de recibido a conformidad.

Sin otro en particular.

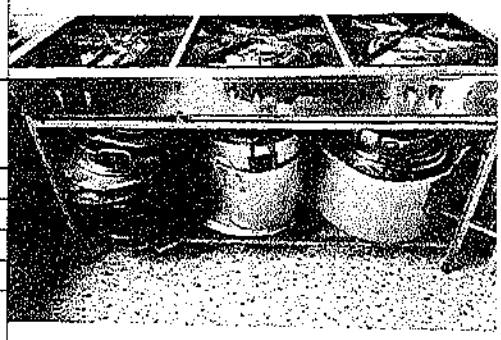
FIRMA: _____

NOMBRE: Ricardo Elias Morales

C.C: 5933845

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**ESTUFA ENANA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: SANTA CLARA ESTUFA LINEAL DE UNO O MAS QUEMADORES, CASERA O INDUSTRIAL DE 2 a 4 PUESTOS, SIN ENCENDIDO ELECTRÓNICO. PARRILLAS PARA OLLAS GRANDES, MEDIANAS O PEQUEÑAS. DE MATERIAL RESISTENTE AL CALOR. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	OPTIMO	
	COLOR	PLATEADO	
MODELO	ACTIVO	234	
MARCA	DELTA		
CLASE	INDUSTRIAL X	OTRO ____	
CONEXIÓN DE GAS	RED: ____	PIPETA DE GAS: X	
	ALTURA	45 cm	
	ANCHO	45 cm	
	LARGO	80 cm	
	No DE PARRILAS	3	
	No DE QUEMADORES	3	
	No DE PERILLAS	3	

CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- VERIFICAR QUE ESTÉ SITUADA EN UN LUGAR SEGURO, FRESCO Y SECO
- VERIFICAR QUE ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADA, CONEXIÓN DE MANGUERAS, LLAVES DE PASO O REGULADOR DE GAS, SIN ESCAPES.
- ABRIR LLAVE DE PASO DE GAS (CILINDRO O RED)
- OPRIMIR Y GIRAR LAS PERILLAS DEL QUEMADOR A EMPLEAR
- ENCEDER CON FOSFORO O MECHERA
- GRADUAR LA LLAMA
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

MANTENIMIENTO:

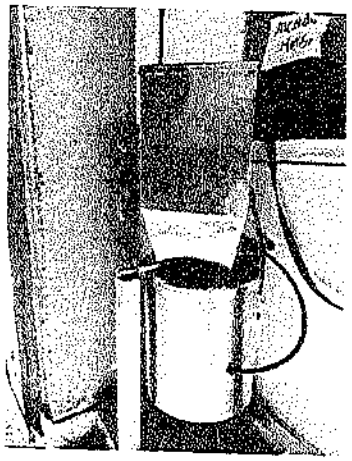
- DIARIO: REVISIÓN DE PERILLAS (NO OBSTRUIDAS), TUBERÍA, QUEMADORES, FLAMA (AZUL), LLAVE DE SEGUIRIDAD DEL GAS, AUSENCIA DE OLOR A GAS – REVISIÓN DE ESCAPES
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS A CARGO DE ESTAS ACTIVIDADES, DEBE COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPERVISOR Y/O ENLACE MUNICIPAL

SANTA CLARA.

1-6

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**LICUADORA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: SANTA CLARA EQUIPO CASERO, SEMI O INDUSTRIAL, DISEÑADO PARA PROCESAR ALIMENTOS, CONFORMADO POR UN VASO (DE VIDRIO O EN ACERO INOXIDABLE) CON TAPA HERMÉTICA Y UN MOTOR, QUE FORMAN UN REMOLINO HACIA LAS CUCHILLAS, IDEAL PARA LICUAR FRUTAS, PULPAS Y HORTALIZAS, PARA LA ELABORACIÓN DE JUGOS, SALSAS Y CREMAS BATIDAS		
	ESTADO	BUENO	
	COLOR	PLATEADO	
MODELO	LCT - 15		
MARCA	JAVAR		
SERIAL	ACTIVO	1567	
CLASE	INDUSTRIAL **X**	OTRO	
MATERIAL VASO	VIDRIO___ OTRO: ACERO		
ESPECIFICACIONES TECNICAS	CAPACIDAD VASO	15 LITROS	
	POTENCIA	11 A	
	VELOCIDADES	3600 RPM	
	TIPO CONTROL	MANUAL	
	ACOPLES	1	
	TAPA	1	
	CUCHILLAS	1	
	BASE	1	
	EMPAQUE	1	

CARACTERISTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- VERIFICAR QUE ESTÉ CONECTADA A LA FUENTE DE ENERGÍA, POR CONEXIÓN ELECTRICA A 110 VOLTIOS.
- ARMAR EL VASO Y VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS O FILTRACIONES. VERIFICAR ESTADO ÓPTIMO DEL EMPAQUE.
- AJUSTAR EL VASO EN EL MOTOR
- EVITAR ELEMENTOS EXTRAÑOS DENTRO DEL VASO DE LA LICUADORA
- AGREGAR LOS ALIMENTOS A PROCESAR Y ASEGURAR LA TAPA AL LICUAR
- UNA VEZ TERMINADO EL PROCESO, RETIRAR LOS ALIMENTOS.
- EVITAR MOJAR EL MOTOR Y EN CASO DE SUCEDER SUSPENDER LA ACTIVIDAD PARA EVITAR UN CORTO CIRCUITO.
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

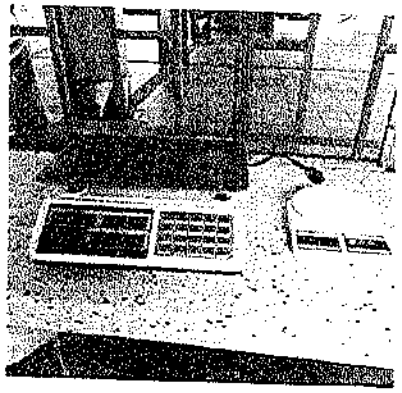
MANTENIMIENTO:

- TENER CUIDADO DURANTE EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
- VERIFICAR EL ESTADO DEL MOTOR.
- EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS A CARGO DE ESTAS ACTIVIDADES, DEBE COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPERVISOR Y/O ENLACE MUNICIPAL

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN N° 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**GRAMERA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: SANTA CLARA	
	BLANZA/GRAMERA ANALOGA O DIGITAL, DE MATERIAL SANITARIO. ES UN INSTRUMENTO MEDIDOR CUYO OBJETIVO ES PESAR LAS MASAS, ALIMENTOS CON UNA MAYOR PRECISIÓN, COMODIDAD Y FACILIDAD. SU LECTURA ESTÁ DAD POR GRAMOS. SE UTILIZA PARA PESAR ALIMENTOS COMO: CARNE, POLLO, HUEVOS, PAN ENTRE OTROS Y, SU FORMA DE TRABAJO Y LECTURA ES DIGITAL, DE USO EXCLUISIVO PARA LAS UNIDADES APLICATIVAS	
	ESTADO	BUENO
	COLOR	BLANCO
MODELO	SF-400	
MARCA	RANGER	
PANEL DE CONTROL	DIGITAL	
PESO	0.15 KG	
LARGO	30 CM	
ANCHO	25 CM	
TAMAÑO	1 PIEZA	
CAPACIDAD	10 KG	
MATERIAL	POLIETILENO AD	
TECLADO	3 TECLAS PULSADOR	
FUENTE	BATERIA AA * 2	
PANTALLA	LCD	



CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: LIMPIE EL EQUIPO CON UN PAÑO HÚMEDO, NO SUMERGIR EN LIQUIDOS NI LO SOMETA A CICLOS DE DESINFECCIÓN, NO USAR LIMPIADORES ABRASIVOS, NO USAR ALCOHOL ISOPROPILICO U OTRAS SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA LIMPIAR LA PANTALLA DE LECTURA.
- REVISAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA PANTALLA Y DEL TARE.
- REVISAR QUE TENGA FUENTE DE ENERGÍA (PILAS)
- UBICAR LA GRAMERA ENCIMA DE UNA SUPERFICIE PLANA Y RÍGIDA.
- APRIETE EL BOTON ON/TARE. ESPERAR QUE LA PANTALLA MARQUE CERO (0) ANTES DE COMENAR A PESAR.
- VERIFIQUE SI LA GRAMERA ESTÁ ÓPTIMA, PESANDO UNA LIBRA (Lb) o un kilo (kg) DE ARROZ O DE CHOCOLATE.
- SI LA GRAMERA MARCA LOS GRAMOS CORRESPONDIENTES, ESO INDICA QUE SE PUEDE PROCEDER A REALIZAR LOS PESAJES REQUERIDOS.
- PARA VOLVER A PESAR, APRIETE EL BOTON ON/TARE.

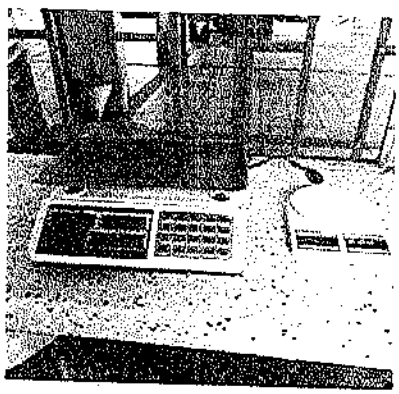
MANTENIMIENTO:

- CUANDO EL EQUIPO PRESENTE MAL FUNCIONAMIENTO O LECTURAS INCORRECTAS, SE DEBE INFORMAR AL SUPERVISOR O/ENLACE MUNICIPAL, PARA SOLICITAR EL MANTENIMIENTO CORRECTIVO.

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	VERISIÓN Nº 1 - 2025
	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**BASCULA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: SANTA CLARA	
	BLANZA/GRAMERA ANALOGA O DIGITAL, DE MATERIAL SANITARIO. ES UN INSTRUMENTO MEDIDOR CUYO OBJETIVO ES PESAR LAS MASAS, ALIMENTOS CON UNA MAYOR PRECISIÓN, COMODIDAD Y FACILIDAD. SU LECTURA ESTÁ DAD POR GRAMOS. SE UTILIZA PARA PESAR ALIMENTOS COMO: CARNE, POLLO, HUEVOS, PAN ENTRE OTROS Y, SU FORMA DE TRABAJO Y LECTURA ES DIGITAL, DE USO EXCLUISIVO PARA LAS UNIDADES APLICATIVAS	
	ESTADO	BUENO
	COLOR	BLANCO
MODELO	HXZ-3 FU3-3	
MARCA	JAVAR	
PANEL DE CONTROL	DIGITAL	
PESO	3 KG	
LARGO	0.305 M	
ANCHO	0.28 M	
TAMAÑO	1 PIEZA	
CAPACIDAD	30 KG	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	POLIETILENO AD
TECLADO		
FUENTE	9 V 500 mA	
PANTALLA	LCD	



CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: LIMPIE EL EQUIPO CON UN PAÑO HÚMEDO, NO SUMERGIR EN LIQUIDOS NI LO SOMETA A CICLOS DE DESINFECCIÓN, NO USAR LIMPIADORES ABRASIVOS, NO USAR ALCOHOL ISOPROPILICO U OTRAS SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA LIMPIAR LA PANTALLA DE LECTURA.
- REVISAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA PANTALLA Y DEL TARE.
- REVISAR QUE TENGA FUENTE DE ENERGÍA (PILAS)
- UBICAR LA GRAMERA ENCIMA DE UNA SUPERFICIE PLANA Y RÍGIDA.
- APRIETE EL BOTON ON/TARE. ESPERAR QUE LA PANTALLA MARQUE CERO (0) ANTES DE COMENAR A PESAR.
- VERIFIQUE SI LA GRAMERA ESTÁ ÓPTIMA, PESANDO UNA LIBRA (Lb) o un kilo (kg) DE ARROZ O DE CHOCOLATE.
- SI LA GRAMERA MARCA LOS GRAMOS CORRESPONDIENTES, ESO INDICA QUE SE PUEDE PROCEDER A REALIZAR LOS PESAJES REQUERIDOS.
- PARA VOLVER A PESAR, APRIETE EL BOTON ON/TARE.

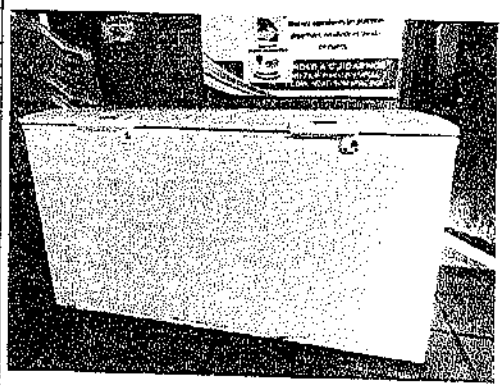
MANTENIMIENTO:

- CUANDO EL EQUIPO PRESENTE MAL FUNCIONAMIENTO O LECTURAS INCORRECTAS, SE DEBE INFORMAR AL SUPERVISOR O/ENLACE MUNICIPAL, PARA SOLICITAR EL MANTENIMIENTO CORRECTIVO.

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**CONGELADOR**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: ANTONIO MARIA LOZANO		
	CONGELADOR HORIZONTAL CON CAPACIDAD PARA CONSERVAR ALIMENTOS POR MEDIO DE LA CONGELACIÓN. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	BUENO	
	COLOR	BLANCO	
MODELO	CH396		
MARCA	CHALLENGER		
SERIAL	190704-00987		
CAPACIDAD: LITRAJE	INDUSTRIAL: **535 LITROS**	OTRO	
VOLTAJE	115 V		
ESPECIFICACIONES TECNICAS	PESO	69.01 KG	
	ALTURA	75 CM	
	ANCHO	156 CM	
	PROFUNDIDAD	89.5 CM	
	CUBIERTA	HORIZONTAL	
	No DE PUERTAS	2	



CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- VERIFICAR QUE ESTÉ CONECTADO A LA FUENTE DE ENERGÍA, POR CONEXIÓN ELECTRICA A 110 VOLTIOS.
- MANTENER ENCENDIDO Y FUNCIONANDO
- VERIFICAR QUE SE ESTÉ DESARROLLANDO EL CICLO DE CONGELACIÓN ADECUADAMENTE.
- VERIFICAR EL CIERRE CORRECTO DE LAS PUERTAS Y QUE LOS EMPAQUES ESTEN EN ÓPTIMAS CONDICIONES.
- MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS QUE REQUIERAN CONGELACIÓN
- AJUSTAR TEMPERATURADE ACUERDO AL PRODUCTO ALMACENADO
- TEMPERATURA DEL CONGELADOR MENOR A -18 °C
- AL GUARDAR LOS PRODUCTOS, HACERLO RAPIDAMENTE PARA EVITAR LA PÉRDIDA DE TEMPERATURA INTERNA

MANTENIMIENTO:

- DIARIO: REVISION Y TOMA DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR
- SEMANAL: REVISION ELECTRICA DEL EQUIPO
- MENSUAL: SI HACE ESCARCHA, RETIRAR LOS CRISTALES DE HIELO
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPEPRVISOR/ENLACE MUNICIPAL

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	VERISIÓN Nº 1 - 2025
	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**NEVERA PANORAMICA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: SANTA CLARA REFRIGERADOR VERTICIAL CON CAPACIDAD PARA CONSERVAR ALIMENTOS POR MEDIO DE LA REFRIGERACIÓN. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	BUENO	
	COLOR	GRIS	
MODELO	VV-SL-25BL1CDLP		
MARCA	INDUCOL		
SERIAL	151009-01802		
CAPACIDAD: LITRAJE	INDUSTRIAL: **539 LITROS**	OTRO	
VOLTAJE	115 V		
ESPECIFICACIONES TECNICAS	PESO	69.01 KG	
	ALTURA	75 CM	
	ANCHO	156 CM	
	PROFUNDIDAD	89.5 CM	
	CUBIERTA	VERTICAL	
	No DE PUERTAS	2	



CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- VERIFICAR QUE ESTÉ CONECTADO A LA FUENTE DE ENERGÍA, POR CONEXIÓN ELECTRICA A 110 VOLTIOS.
- MANTENER ENCENDIDO Y FUNCIONANDO
- VERIFICAR QUE SE ESTÉ DESARROLLANDO EL CICLO DE CONGELACIÓN ADECUADAMENTE.
- VERIFICAR EL CIERRE CORRECTO DE LAS PUERTAS Y QUE LOS EMPAQUES ESTEN EN ÓPTIMAS CONDICIONES.
- MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS QUE REQUIERAN CONGELACIÓN
- AJUSTAR TEMPERATURADE ACUERDO AL PRODUCTO ALMACENADO
- TEMPERATURA DEL CONGELADOR MENOR A -18 ºC
- AL GUARDAR LOS PRODUCTOS, HACERLO RAPIDAMENTE PARA EVITAR LA PÉRDIDA DE TEMPERATURA INTERNA

MANTENIMIENTO:

- DIARIO: REVISION Y TOMA DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR
- SEMANAL: REVISION ELECTRICA DEL EQUIPO
- MENSUAL: SI HACE ESCARCHA, RETIRAR LOS CRISTALES DE HIELO
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPEPRVISOR/ENLACE MUNICIPAL

Melgar, 21 Nov/25

CERTIFICADO

La Institución Educativa Técnica Sumapaz sede Antonio María Lozano del municipio de Melgar - Tolima certifica a la Unión Temporal PAE MELGAR 2025 con NIT 901938238 - 0, que realizó la entrega de los equipos, menaje y utensilios de cocina utilizados en el PAE, realizó la entrega de los equipos, menaje y utensilios de cocina utilizados en el PAE, los cuales se recibieron en buenas condiciones para su posterior uso.

Se anexan las fichas técnicas de los equipos de cocina con el visto bueno de recibido a conformidad.

Sin otro en particular.

FIRMA: _____

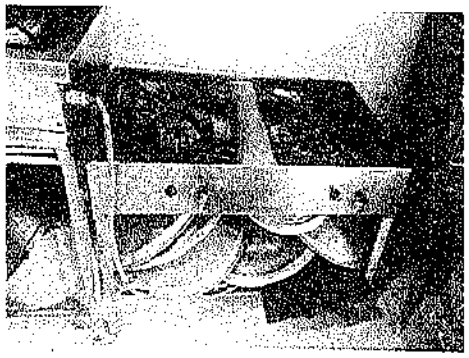
NOMBRE: Ricardo Elías Morales

C.C: 5933845

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**ESTUFA ENANA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: ANTONIO MARIA LOZANO ESTUFA LINEAL DE UNO O MAS QUEMADORES, CASERA O INDUSTRIAL DE 2 a 4 PUESTOS, SIN ENCENDIDO ELECTRÓNICO, PARRILLAS PARA OLLAS GRANDES, MEDIANAS O PEQUEÑAS. DE MATERIAL RESISTENTE AL CALOR. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	OPTIMO	
	COLOR	PLATEADO	
MODELO	EI 2P		
MARCA	DELTA		
CLASE	INDUSTRIAL X	OTRO ____	
CONEXIÓN DE GAS	RED: ____	PIPETA DE GAS: X	
	ALTURA	45 cm	
	ANCHO	45 cm	
	LARGO	60 cm	
	No DE PARRILAS	2	
	No DE QUEMADORES	2	
	No DE PERILLAS	2	



CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- VERIFICAR QUE ESTÉ SITUADA EN UN LUGAR SEGURO, FRESCO Y SECO
- VERIFICAR QUE ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADA, CONEXIÓN DE MANGUERAS, LLAVES DE PASO O REGULADOR DE GAS, SIN ESCAPES.
- ABRIR LLAVE DE PASO DE GAS (CILINDRO O RED)
- OPRIMIR Y GIRAR LAS PERILLAS DEL QUEMADOR A EMPLEAR
- ENCEDER CON FOSFORO O MECHERA
- GRADUAR LA LLAMA
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

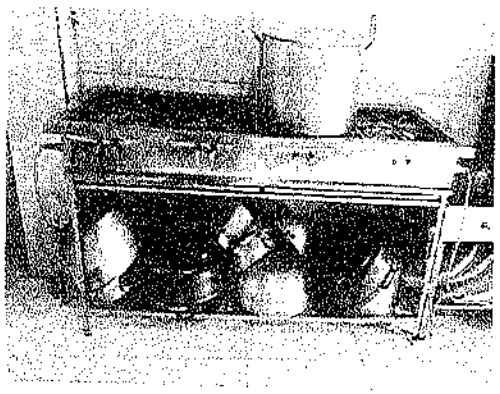
MANTENIMIENTO:

- DIARIO: REVISIÓN DE PERILLAS (NO OBSTRUIDAS), TUBERÍA, QUEMADORES, FLAMA (AZUL), LLAVE DE SEGUIRIDAD DEL GAS, AUSENCIA DE OLOR A GAS – REVISIÓN DE ESCAPES
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS A CARGO DE ESTAS ACTIVIDADES, DEBE COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPERVISOR Y/O ENLACE MUNICIPAL

SEDE ANTONIO MARIA LOZANO.
1-6

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**ESTUFA INDUSTRIAL**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: ANTONIO MARIA LOZANO ESTUFA LINEAL DE UNO O MAS QUEMADORES, CASERA O INDUSTRIAL DE 2 a 4 PUESTOS, SIN ENCENDIDO ELECTRÓNICO, PARRILLAS PARA OLLAS GRANDES, MEDIANAS O PEQUEÑAS. DE MATERIAL RESISTENTE AL CALOR. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	OPTIMO	
	COLOR	PLATEADO	
MODELO	El 3P		
MARCA	DELTA		
CLASE	INDUSTRIAL X	OTRO ____	
CONEXIÓN DE GAS	RED: _____	PIPETA DE GAS: X	
	ALTURA	60 cm	
	ANCHO	45 cm	
	LARGO	120 cm	
	No DE PARRILAS	4	
	No DE QUEMADORES	4	
	No DE PERILLAS	4	

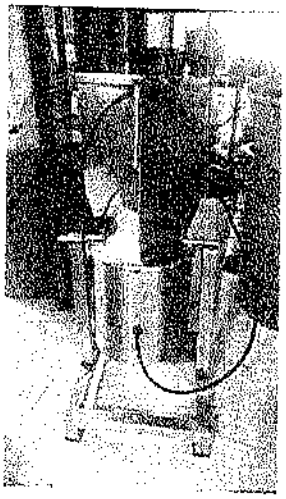
CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- VERIFICAR QUE ESTÉ SITUADA EN UN LUGAR SEGURO, FRESCO Y SECO
- VERIFICAR QUE ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADA, CONEXIÓN DE MANGUERAS, LLAVES DE PASO O REGULADOR DE GAS, SIN ESCAPES.
- ABRIR LLAVE DE PASO DE GAS (CILINDRO O RED)
- OPRIMIR Y GIRAR LAS PERILLAS DEL QUEMADOR A EMPLEAR
- ENCEDER CON FOSFORO O MECHERA
- GRADUAR LA LLAMA
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

MANTENIMIENTO:

- DIARIO: REVISIÓN DE PERILLAS (NO OBSTRUIDAS), TUBERÍA, QUEMADORES, FLAMA (AZUL), LLAVE DE SEGUIRIDAD DEL GAS, AUSENCIA DE OLOR A GAS – REVISIÓN DE ESCAPES
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS A CARGO DE ESTAS ACTIVIDADES, DEBE COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPERVISOR Y/O ENLACE MUNICIPAL

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**LICUADORA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: ANTONIO MARIA LOZANO EQUIPO CASERO, SEMI O INDUSTRIAL, DISEÑADO PARA PROCESAR ALIMENTOS, CONFORMADO POR UN VASO (DE VIDRIO O EN ACERO INOXIDABLE) CON TAPA HERMÉTICA Y UN MOTOR, QUE FORMAN UN REMOLINO HACIA LAS CUCHILLAS, IDEAL PARA LICUAR FRUTAS, PULPAS Y HORTALIZAS. PARA LA ELABORACIÓN DE JUGOS, SALSAS Y CREMAS BATIDAS		
	ESTADO	BUENO	
	COLOR	PLATEADO	
MODELO	LCT - 15		
MARCA	JAVAR		
SERIAL	ACTIVO	4153	
CLASE	INDUSTRIAL X	OTRO	
MATERIAL VASO	VIDRIO___ OTRO: ACERO		
ESPECIFICACIONES TECNICAS	CAPACIDAD VASO	15 LITROS	
	POTENCIA	11 A	
	VELOCIDADES	3600 RPM	
	TIPO CONTROL	MANUAL	
	ACOPLES	1	
	TAPA	1	
	CUCHILLAS	1	
	BASE	1	
	EMPAQUE	1	

CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- VERIFICAR QUE ESTÉ CONECTADA A LA FUENTE DE ENERGÍA, POR CONEXIÓN ELECTRICA A 110 VOLTIOS.
- ARMAR EL VASO Y VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS O FILTRACIONES. VERIFICAR ESTADO ÓPTIMO DEL EMPAQUE.
- AJUSTAR EL VASO EN EL MOTOR
- EVITAR ELEMENTOS EXTRAÑOS DENTRO DEL VASO DE LA LICUADORA
- AGREGAR LOS ALIMENTOS A PROCESAR Y ASEGURAR LA TAPA AL LICUAR
- UNA VEZ TERMINADO EL PROCESO, RETIRAR LOS ALIMENTOS.
- EVITAR MOJAR EL MOTOR Y EN CASO DE SUCEDER SUSPENDER LA ACTIVIDAD PARA EVITAR UN CORTO CIRCUITO.
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

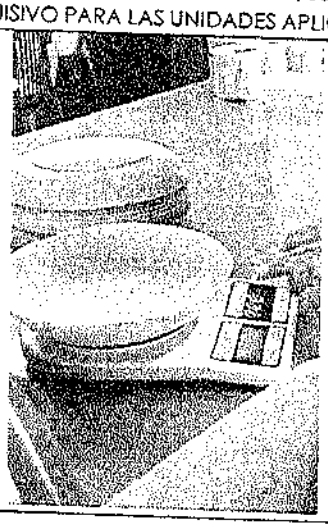
MANTENIMIENTO:

- TENER CUIDADO DURANTE EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
- VERIFICAR EL ESTADO DEL MOTOR.
- EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS A CARGO DE ESTAS ACTIVIDADES, DEBE COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPERVISOR Y/O ENLACE MUNICIPAL

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	VERISIÓN N° 1 - 2025
	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**GRAMERA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: ANTONIO MARIA LOZANO	
	BLANZA/GRAMERA ANALOGA O DIGITAL, DE MATERIAL SANITARIO. ES UN INSTRUMENTO MEDIDOR CUYO OBJETIVO ES PESAR LAS MASAS, ALIMENTOS CON UNA MAYOR PRECISIÓN, COMODIDAD Y FACILIDAD. SU LECTURA ESTÁ DAD POR GRAMOS. SE UTILIZA PARA PESAR ALIMENTOS COMO: CARNE, POLLO, HUEVOS, PAN ENTRE OTROS Y, SU FORMA DE TRABAJO Y LECTURA ES DIGITAL, DE USO EXCLUISIVO PARA LAS UNIDADES APLICATIVAS	
	ESTADO	BUENO
	COLOR	BLANCO
MODELO	SF-400	
MARCA	RANGER	
PANEL DE CONTROL	DIGITAL	
PESO	0.15 KG	
LARGO	30 CM	
ANCHO	25 CM	
TAMAÑO	1 PIEZA	
CAPACIDAD	10 KG	
MATERIAL	POLIETILENO	
TECLADO	3 TECLAS PULSADOR	
FUENTE	BATERIA AA * 2	
PANTALLA	LCD	



CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: LIMPIE EL EQUIPO CON UN PAÑO HÚMEDO, NO SUMERGIR EN LIQUIDOS NI LO SOMETA A CICLOS DE DESINFECCIÓN, NO USAR LIMPIADORES ABRASIVOS, NO USAR ALCOHOL ISOPROPILICO U OTRAS SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA LIMPIAR LA PANTALLA DE LECTURA.
- REVISAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA PANTALLA Y DEL TARE.
- REVISAR QUE TENGA FUENTE DE ENERGÍA (PILAS)
- UBICAR LA GRAMERA ENCIMA DE UNA SUPERFICIE PLANA Y RÍGIDA.
- APRIETE EL BOTON ON/TARE. ESPERAR QUE LA PANTALLA MARQUE CERO (0) ANTES DE COMENAR A PESAR.
- VERIFIQUE SI LA GRAMERA ESTÁ ÓPTIMA, PESANDO UNA LIBRA (Lb) o un kilo (kg) DE ARROZ O DE CHOCOLATE.
- SI LA GRAMERA MARCA LOS GRAMOS CORRESPONDIENTES, ESO INDICA QUE SE PUEDE PROCEDER A REALIZAR LOS PESAJES REQUERIDOS.
- PARA VOLVER A PESAR, APRIETE EL BOTON ON/TARE.

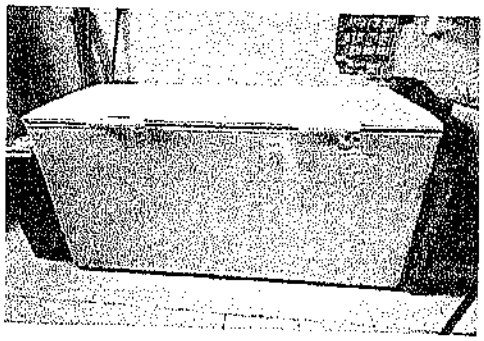
MANTENIMIENTO:

- CUANDO EL EQUIPO PRESENTE MAL FUNCIONAMIENTO O LECTURAS INCORRECTAS, SE DEBE INFORMAR AL SUPERVISOR O/ENLACE MUNICIPAL, PARA SOLICITAR EL MANTENIMIENTO CORRECTIVO.

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**CONGELADOR**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: ANTONIO MARIA LOZANO CONGELADOR HORIZONTAL CON CAPACIDAD PARA CONSERVAR ALIMENTOS POR MEDIO DE LA CONGELACIÓN. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	BUENO	
	COLOR	BLANCO	
MODELO	CH396		
MARCA	CHALLENGER		
SERIAL	190704-00994		
CAPACIDAD: LITRAJE	INDUSTRIAL: **535 LITROS**	OTRO	
VOLTAJE	115 V		
ESPECIFICACIONES TECNICAS	PESO	69.01 KG	
	ALTURA	75 CM	
	ANCHO	156 CM	
	PROFUNDIDAD	89.5 CM	
	CUBIERTA	HORIZONTAL	
	No DE PUERTAS	2	



CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

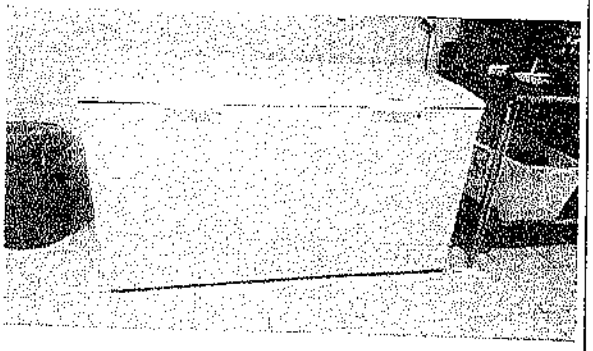
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- VERIFICAR QUE ESTÉ CONECTADO A LA FUENTE DE ENERGÍA, POR CONEXIÓN ELECTRICA A 110 VOLTIOS.
- MANTENER ENCENDIDO Y FUNCIONANDO
- VERIFICAR QUE SE ESTÉ DESARROLLANDO EL CICLO DE CONGELACIÓN ADECUADAMENTE.
- VERIFICAR EL CIERRE CORRECTO DE LAS PUERTAS Y QUE LOS EMPAQUES ESTEN EN ÓPTIMAS CONDICIONES.
- MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS QUE REQUIERAN CONGELACIÓN
- AJUSTAR TEMPERATURADE ACUERDO AL PRODUCTO ALMACENADO
- TEMPERATURA DEL CONGELADOR MENOR A -18 ºC
- AL GUARDAR LOS PRODUCTOS, HACERLO RAPIDAMENTE PARA EVITAR LA PÉRDIDA DE TEMPERATURA INTERNA

MANTENIMIENTO:

- DIARIO: REVISION Y TOMA DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR
- SEMANAL: REVISION ELECTRICA DEL EQUIPO
- MENSUAL: SI HACE ESCARCHA, RETIRAR LOS CRISTALES DE HIELO
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPEPRVISOR/ENLACE MUNICIPAL

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN N° 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**CONGELADOR**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: ANTONIO MARIA LOZANO CONGELADOR HORIZONTAL CON CAPACIDAD PARA CONSERVAR ALIMENTOS POR MEDIO DE LA CONGELACIÓN. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	BUENO	
	COLOR	BLANCO	
MODELO	CH396		
MARCA	CHALLENGER		
SERIAL	151009-01802		
CAPACIDAD: LITRAJE	INDUSTRIAL: **535 LITROS**	OTRO	
VOLTAJE	115 V		
ESPECIFICACIONES TECNICAS	PESO	69.01 KG	
	ALTURA	75 CM	
	ANCHO	156 CM	
	PROFUNDIDAD	89.5 CM	
	CUBIERTA	HORIZONTAL	
	No DE PUERTAS	2	

CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- VERIFICAR QUE ESTÉ CONECTADO A LA FUENTE DE ENERGÍA, POR CONEXIÓN ELECTRICA A 110 VOLTIOS.
- MANTENER ENCENDIDO Y FUNCIONANDO
- VERIFICAR QUE SE ESTÉ DESARROLLANDO EL CICLO DE CONGELACIÓN ADECUADAMENTE.
- VERIFICAR EL CIERRE CORRECTO DE LAS PUERTAS Y QUE LOS EMPAQUES ESTEN EN ÓPTIMAS CONDICIONES.
- MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS QUE REQUIERAN CONGELACIÓN
- AJUSTAR TEMPERATURADE ACUERDO AL PRODUCTO ALMACENADO
- TEMPERATURA DEL CONGELADOR MENOR A -18 °C
- AL GUARDAR LOS PRODUCTOS, HACERLO RAPIDAMENTE PARA EVITAR LA PÉRDIDA DE TEMPERATURA INTERNA

MANTENIMIENTO:

- DIARIO: REVISION Y TOMA DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR
- SEMANAL: REVISION ELECTRICA DEL EQUIPO
- MENSUAL: SI HACE ESCARCHA, RETIRAR LOS CRISTALES DE HIELO
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPEPRVISOR/ENLACE MUNICIPAL

Melgar, 21 Nov 125

CERTIFICADO

La Institución Educativa Técnica SomaPaz sede Cecilia Bate Amador del municipio de Melgar - Tolima certifica a la Unión Temporal PAE MELGAR 2025 con NIT 901938238 - 0, que realizó la entrega de los equipos, menaje y utensilios de cocina utilizados en el PAE, realizó la entrega de los equipos, menaje y utensilios de cocina utilizados en el PAE, los cuales se recibieron en buenas condiciones para su posterior uso.

Se anexan las fichas técnicas de los equipos de cocina con el visto bueno de recibido a conformidad.

Sin otro en particular.

FIRMA: _____

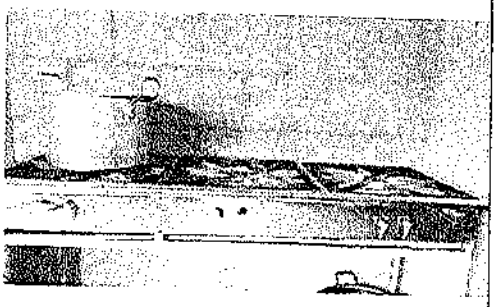
NOMBRE: Ricardo Elias Morales

C.C: 5933895

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**ESTUFA INDUSTRIAL**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: 17 DE ENERO ESTUFA LINEAL DE UNO O MAS QUEMADORES. CASERA O INDUSTRIAL DE 2 a 4 PUESTOS, SIN ENCENDIDO ELECTRÓNICO, PARRILLAS PARA OLLAS GRANDES, MEDIANAS O PEQUEÑAS. DE MATERIAL RESISTENTE AL CALOR. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	OPTIMO	
	COLOR	PLATEADO	
MODELO	El 3 P		
MARCA	DELTA		
CLASE	INDUSTRIAL X	OTRO ____	
CONEXIÓN DE GAS	RED: ____	PIPETA DE GAS: X	
	ALTURA	45 cm	
	ANCHO	45 cm	
	LARGO	80 cm	
	No DE PARRILAS	3	
	No DE QUEMADORES	3	
	No DE PERILLAS	3	



CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

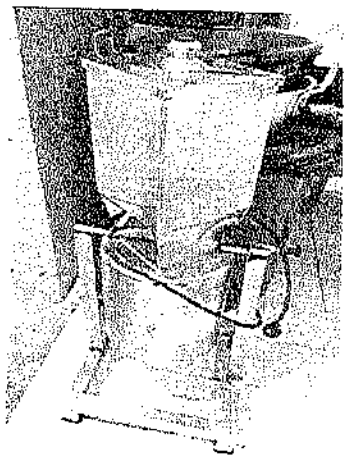
- VERIFICAR QUE ESTÉ SITUADA EN UN LUGAR SEGURO, FRESCO Y SECO
- VERIFICAR QUE ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADA. CONEXIÓN DE MANGUERAS, LLAVES DE PASO O REGULADOR DE GAS, SIN ESCAPES.
- ABRIR LLAVE DE PASO DE GAS (CILINDRO O RED)
- OPRIMIR Y GIRAR LAS PERILLAS DEL QUEMADOR A EMPLEAR
- ENCEDER CON FOSFORO O MECHERA
- GRADUAR LA LLAMA
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

MANTENIMIENTO:

- DIARIO: REVISIÓN DE PERILLAS (NO OBSTRUIDAS), TUBERÍA. QUEMADORES, FLAMA (AZUL), LLAVE DE SEGUIRIDAD DEL GAS, AUSENCIA DE OLOR A GAS – REVISIÓN DE ESCAPES
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS A CARGO DE ESTAS ACTIVIDADES, DEBE COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPERVISOR Y/O ENLACE MUNICIPAL

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**LICUADORA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: 17 DE ENERO EQUIPO CASERO, SEMI O INDUSTRIAL, DISEÑADO PARA PROCESAR ALIMENTOS, CONFORMADO POR UN VASO (DE VIDRIO O EN ACERO INOXIDABLE) CON TAPA HERMÉTICA Y UN MOTOR, QUE FORMAN UN REMOLINO HACIA LAS CUCHILLAS. IDEAL PARA LICUAR FRUTAS, PULPAS Y HORTALIZAS, PARA LA ELABORACIÓN DE JUGOS, SALSAS Y CREMAS BATIDAS		
	ESTADO	BUENO	
	COLOR	PLATEADO	
MODELO	LCT - 15		
MARCA	JAVAR		
SERIAL			
CLASE	INDUSTRIAL X	OTRO	
MATERIAL VASO	VIDRIO___ OTRO: ACERO		
ESPECIFICACIONES TECNICAS	CAPACIDAD VASO	15 LITROS	
	POTENCIA	11 A	
	VELOCIDADES	3600 RPM	
	TIPO CONTROL	MANUAL	
	ACOPLES	1	
	TAPA	1	
	CUCHILLAS	1	
	BASE	1	
	EMPAQUE	1	

CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- VERIFICAR QUE ESTÉ CONECTADA A LA FUENTE DE ENERGÍA, POR CONEXIÓN ELECTRICA A 110 VOLTIOS.
- ARMAR EL VASO Y VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS O FILTRACIONES. VERIFICAR ESTADO ÓPTIMO DEL EMPAQUE.
- AJUSTAR EL VASO EN EL MOTOR
- EVITAR ELEMENTOS EXTRAÑOS DENTRO DEL VASO DE LA LICUADORA
- AGREGAR LOS ALIMENTOS A PROCESAR Y ASEGURAR LA TAPA AL LICUAR
- UNA VEZ TERMINADO EL PROCESO, RETIRAR LOS ALIMENTOS.
- EVITAR MOJAR EL MOTOR Y EN CASO DE SUCEDER SUSPENDER LA ACTIVIDAD PARA EVITAR UN CORTO CIRCUITO.
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

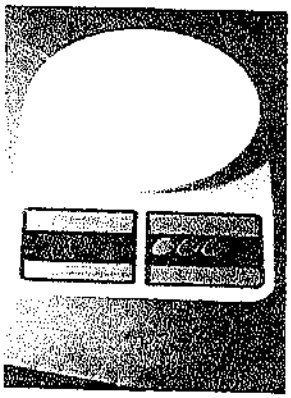
MANTENIMIENTO:

- TENER CUIDADO DURANTE EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
- VERIFICAR EL ESTADO DEL MOTOR.
- EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS A CARGO DE ESTAS ACTIVIDADES, DEBE COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPERVISOR Y/O ENLACE MUNICIPAL

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**GRAMERA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: 17 DE ENERO BLANZA/GRAMERA ANALOGA O DIGITAL, DE MATERIAL SANITARIO. ES UN INSTRUMENTO MEDIDOR CUYO OBJETIVO ES PESAR LAS MASAS, ALIMENTOS CON UNA MAYOR PRECISIÓN, COMODIDAD Y FACILIDAD. SU LECTURA ESTÁ DAD POR GRAMOS. SE UTILIZA PARA PESAR ALIMENTOS COMO: CARNE, POLLO, HUEVOS, PAN ENTRE OTROS Y. SU FORMA DE TRABAJO Y LECTURA ES DIGITAL, DE USO EXCLUISIVO PARA LAS UNIDADES APLICATIVAS	
	ESTADO	BUENO
	COLOR	BLANCO
MODELO	SF-400	
MARCA	RANGER	
PANEL DE CONTROL	DIGITAL	
PESO	0.15 KG	
LARGO	30 CM	
ANCHO	25 CM	
TAMAÑO	1 PIEZA	
CAPACIDAD	10 KG	
MATERIAL	POLIETILENO AD	
TECLADO	3 TECLAS PULSADOR	
FUENTE	BATERIA AA * 2	
PANTALLA	LCD	



CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

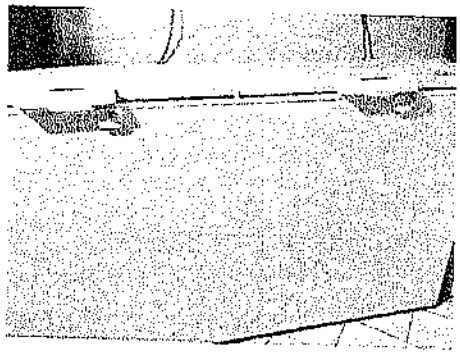
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: LIMPIE EL EQUIPO CON UN PAÑO HÚMEDO, NO SUMERGIR EN LIQUIDOS NI LO SOMETA A CICLOS DE DESINFECCIÓN, NO USAR LIMPIADORES ABRASIVOS, NO USAR ALCOHOL ISOPROPILICO U OTRAS SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA LIMPIAR LA PANTALLA DE LECTURA.
- REVISAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA PANTALLA Y DEL TARE.
- REVISAR QUE TENGA FUENTE DE ENERGÍA (PILAS)
- UBICAR LA GRAMERA ENCIMA DE UNA SUPERFICIE PLANA Y RÍGIDA.
- APRIETE EL BOTON ON/TARE. ESPERAR QUE LA PANTALLA MARQUE CERO (0) ANTES DE COMENAR A PESAR.
- VERIFIQUE SI LA GRAMERA ESTÁ ÓPTIMA, PESANDO UNA LIBRA (Lb) o un kilo (kg) DE ARROZ O DE CHOCOLATE.
- SI LA GRAMERA MARCA LOS GRAMOS CORRESPONDIENTES, ESO INDICA QUE SE PUEDE PROCEDER A REALIZAR LOS PESAJES REQUERIDOS.
- PARA VOLVER A PESAR, APRIETE EL BOTON ON/TARE.

MANTENIMIENTO:

- CUANDO EL EQUIPO PRESENTE MAL FUNCIONAMIENTO O LECTURAS INCORRECTAS, SE DEBE INFORMAR AL SUPERVISOR O/ENLACE MUNICIPAL, PARA SOLICITAR EL MANTENIMIENTO CORRECTIVO.

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**CONGELADOR 1**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: 17 DE ENERO CONGELADOR HORIZONTAL CON CAPACIDAD PARA CONSERVAR ALIMENTOS POR MEDIO DE LA CONGELACIÓN. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	BUENO	
	COLOR	BLANCO	
MODELO	CH396		
MARCA	CHALLENGER		
SERIAL	190704-00918		
CAPACIDAD: LITRAJE	INDUSTRIAL: **535 LITROS**	OTRO	
VOLTAJE	115 V		
ESPECIFICACIONES TECNICAS	PESO	69.01 KG	
	ALTURA	75 CM	
	ANCHO	156 CM	
	PROFUNDIDAD	89.5 CM	
	CUBIERTA	HORIZONTAL	
	No DE PUERTAS	2	

CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

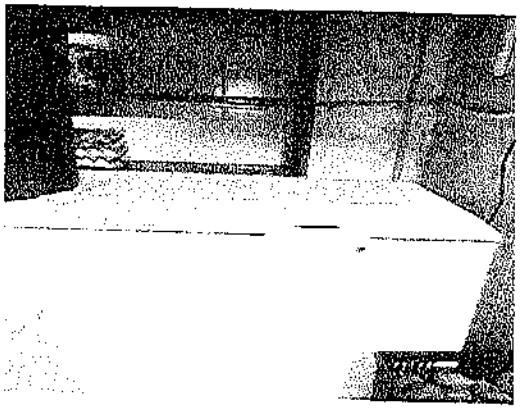
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- VERIFICAR QUE ESTÉ CONECTADO A LA FUENTE DE ENERGÍA, POR CONEXIÓN ELECTRICA A 110 VOLTIOS.
- MANTENER ENCENDIDO Y FUNCIONANDO
- VERIFICAR QUE SE ESTÉ DESARROLLANDO EL CICLO DE CONGELACIÓN ADECUADAMENTE.
- VERIFICAR EL CIERRE CORRECTO DE LAS PUERTAS Y QUE LOS EMPAQUES ESTEN EN ÓPTIMAS CONDICIONES.
- MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS QUE REQUIERAN CONGELACIÓN
- AJUSTAR TEMPERATURADE ACUERDO AL PRODUCTO ALMACENADO
- TEMPERATURA DEL CONGELADOR MENOR A -18 ºC
- AL GUARDAR LOS PRODUCTOS, HACERLO RAPIDAMENTE PARA EVITAR LA PÉRDIDA DE TEMPERATURA INTERNA

MANTENIMIENTO:

- DIARIO: REVISION Y TOMA DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR
- SEMANAL: REVISION ELECTRICA DEL EQUIPO
- MENSUAL: SI HACE ESCARCHA, RETIRAR LOS CRISTALES DE HIELO
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPEPRVISOR/ENLACE MUNICIPAL

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	VERISIÓN N° 1 - 2025
	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**CONGELADOR 2**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: 17 DE ENERO		
	CONGELADOR HORIZONTAL CON CAPACIDAD PARA CONSERVAR ALIMENTOS POR MEDIO DE LA CONGELACIÓN. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	BUENO	
	COLOR	BLANCO	
MODELO	CH396		
MARCA	CHALLENGER		
SERIAL	190704-00927		
CAPACIDAD: LITRAJE	INDUSTRIAL: **535 LITROS**	OTRO	
VOLTAJE	115 V		
ESPECIFICACIONES TECNICAS	PESO	69.01 KG	
	ALTURA	75 CM	
	ANCHO	156 CM	
	PROFUNDIDAD	89.5 CM	
	CUBIERTA	HORIZONTAL	
	No DE PUERTAS	2	

CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- VERIFICAR QUE ESTÉ CONECTADO A LA FUENTE DE ENERGÍA. POR CONEXIÓN ELECTRICA A 110 VOLTIOS.
- MANTENER ENCENDIDO Y FUNCIONANDO
- VERIFICAR QUE SE ESTÉ DESARROLLANDO EL CICLO DE CONGELACIÓN ADECUADAMENTE.
- VERIFICAR EL CIERRE CORRECTO DE LAS PUERTAS Y QUE LOS EMPAQUES ESTEN EN ÓPTIMAS CONDICIONES.
- MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS QUE REQUIERAN CONGELACIÓN
- AJUSTAR TEMPERATURADE ACUERDO AL PRODUCTO ALMACENADO
- TEMPERATURA DEL CONGELADOR MENOR A -18 °C
- AL GUARDAR LOS PRODUCTOS, HACERLO RAPIDAMENTE PARA EVITAR LA PÉRDIDA DE TEMPERATURA INTERNA

MANTENIMIENTO:

- DIARIO: REVISION Y TOMA DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR
- SEMANAL: REVISION ELECTRICA DEL EQUIPO
- MENSUAL: SI HACE ESCARCHA, RETIRAR LOS CRISTALES DE HIELO
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPEPRVISOR/ENLACE MUNICIPAL

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	VERISIÓN Nº 1 - 2025
	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**NEVERA PANORAMICA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: 17 DE ENERO		
	REFRIGERADOR VERTICIAL CON CAPACIDAD PARA CONSERVAR ALIMENTOS POR MEDIO DE LA REFRIGERACIÓN. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	BUENO	
	COLOR	NEGRO	
MODELO			
MARCA	INDUCOL		
SERIAL			
CAPACIDAD: LITRAJE	INDUSTRIAL: **152 LITROS**	OTRO	
VOLTAJE	115 V		
ESPECIFICACIONES TECNICAS	PESO	60 KG	
	ALTURA	185 CM	
	ANCHO	60 CM	
	PROFUNDIDAD	67 CM	
	CUBIERTA	VERTICAL	
	No DE PUERTAS	1	

CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- VERIFICAR QUE ESTÉ CONECTADO A LA FUENTE DE ENERGÍA, POR CONEXIÓN ELECTRICA A 110 VOLTIOS.
- MANTENER ENCENDIDO Y FUNCIONANDO
- VERIFICAR QUE SE ESTÉ DESARROLLANDO EL CICLO DE CONGELACIÓN ADECUADAMENTE.
- VERIFICAR EL CIERRE CORRECTO DE LAS PUERTAS Y QUE LOS EMPAQUES ESTEN EN ÓPTIMAS CONDICIONES.
- MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS QUE REQUIERAN CONGELACIÓN
- AJUSTAR TEMPERATURADE ACUERDO AL PRODUCTO ALMACENADO
- TEMPERATURA DEL CONGELADOR MENOR A -18 ºC
- AL GUARDAR LOS PRODUCTOS, HACERLO RAPIDAMENTE PARA EVITAR LA PÉRDIDA DE TEMPERATURA INTERNA

MANTENIMIENTO:

- DIARIO: REVISION Y TOMA DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR
- SEMANAL: REVISION ELECTRICA DEL EQUIPO
- MENSUAL: SI HACE ESCARCHA, RETIRAR LOS CRISTALES DE HIELO
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPEPRVISOR/ENLACE MUNICIPAL

Melgar, 21/11/25

CERTIFICADO

La Institución Educativa Técnica Gabriela Mistral sede Luis Carlos Galan del municipio de Melgar - Tolima certifica a la Unión Temporal PAE MELGAR 2025 con NIT 901938238 - 0, que realizó la entrega de los equipos, menaje y utensilios de cocina utilizados en el PAE, realizó la entrega de los equipos, menaje y utensilios de cocina utilizados en el PAE, los cuales se recibieron en buenas condiciones para su posterior uso.

Se anexan las fichas técnicas de los equipos de cocina con el visto bueno de recibido a conformidad.

Sin otro en particular.

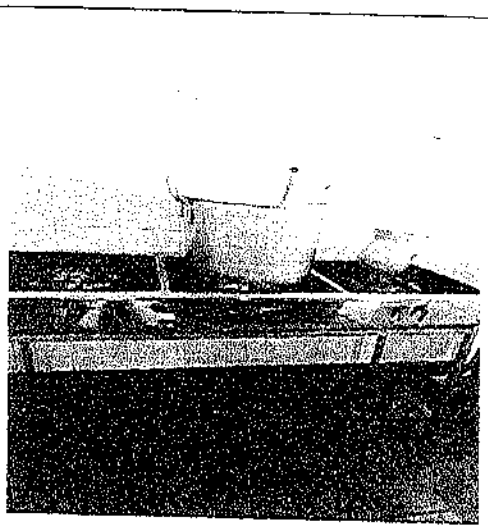
FIRMA: _____

NOMBRE: Alfredo Delgado

C.C: 14249219

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**ESTUFA INDUSTRIAL**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO ESTUFA LINEAL DE UNO O MAS QUEMADORES, CASERA O INDUSTRIAL DE 2 a 4 PUESTOS, SIN ENCENDIDO ELECTRÓNICO, PARRILLAS PARA OLLAS GRANDES, MEDIANAS O PEQUEÑAS. DE MATERIAL RESISTENTE AL CALOR. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	OPTIMO	
	COLOR	PLATEADO	
MODELO	El 3P		
MARCA	DELTA		
CLASE	INDUSTRIAL X	OTRO ____	
CONEXIÓN DE GAS	RED: _____	PIPETA DE GAS: X	
	ALTURA	45 cm	
	ANCHO	45 cm	
	LARGO	80 cm	
	No DE PARRILAS	3	
	No DE QUEMADORES	3	
	No DE PERILLAS	3	

CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

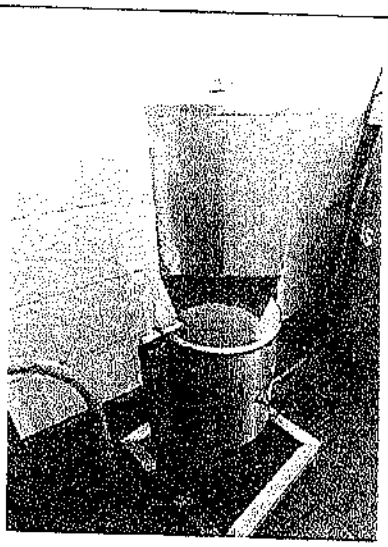
- VERIFICAR QUE ESTÉ SITUADA EN UN LUGAR SEGURO, FRESCO Y SECO
- VERIFICAR QUE ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADA, CONEXIÓN DE MANGUERAS, LLAVES DE PASO O REGULADOR DE GAS, SIN ESCAPES.
- ABRIR LLAVE DE PASO DE GAS (CILINDRO O RED)
- OPRIMIR Y GIRAR LAS PERILLAS DEL QUEMADOR A EMPLEAR
- ENCEDER CON FOSFORO O MECHERA
- GRADUAR LA LLAMA
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

MANTENIMIENTO:

- DIARIO: REVISIÓN DE PERILLAS (NO OBSTRUIDAS), TUBERÍA, QUEMADORES, FLAMA (AZUL), LLAVE DE SEGUIRIDAD DEL GAS, AUSENCIA DE OLOR A GAS – REVISIÓN DE ESCAPES
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS A CARGO DE ESTAS ACTIVIDADES, DEBE COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPERVISOR Y/O ENLACE MUNICIPAL

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**LICUADORA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO EQUIPO CASERO, SEMI O INDUSTRIAL, DISEÑADO PARA PROCESAR ALIMENTOS, CONFORMADO POR UN VASO (DE VIDRIO O EN ACERO INOXIDABLE) CON TAPA HERMÉTICA Y UN MOTOR, QUE FORMAN UN REMOLINO HACIA LAS CUCHILLAS. IDEAL PARA LICUAR FRUTAS, PULPAS Y HORTALIZAS, PARA LA ELABORACIÓN DE JUGOS, SALSAS Y CREMAS BATIDAS		
	ESTADO	BUENO	
	COLOR	PLATEADO	
MODELO	LCT - 15		
MARCA	JAVAR		
SERIAL			
CLASE	INDUSTRIAL X	OTRO	
MATERIAL VASO	VIDRIO___ OTRO: ACERO		
ESPECIFICACIONES TECNICAS	CAPACIDAD VASO	15 LITROS	
	POTENCIA	11 A	
	VELOCIDADES	3600 RPM	
	TIPO CONTROL	MANUAL	
	ACOPLES	1	
	TAPA	1	
	CUCHILLAS	1	
	BASE	1	
	EMPAQUE	1	

CARACTERISTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- VERIFICAR QUE ESTÉ CONECTADA A LA FUENTE DE ENERGÍA, POR CONEXIÓN ELECTRICA A 110 VOLTIOS.
- ARMAR EL VASO Y VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS O FILTRACIONES. VERIFICAR ESTADO ÓPTIMO DEL EMPAQUE.
- AJUSTAR EL VASO EN EL MOTOR
- EVITAR ELEMENTOS EXTRAÑOS DENTRO DEL VASO DE LA LICUADORA
- AGREGAR LOS ALIMENTOS A PROCESAR Y ASEGURAR LA TAPA AL LICUAR
- UNA VEZ TERMINADO EL PROCESO, RETIRAR LOS ALIMENTOS.
- EVITAR MOJAR EL MOTOR Y EN CASO DE SUCEDER SUSPENDER LA ACTIVIDAD PARA EVITAR UN CORTO CIRCUITO.
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

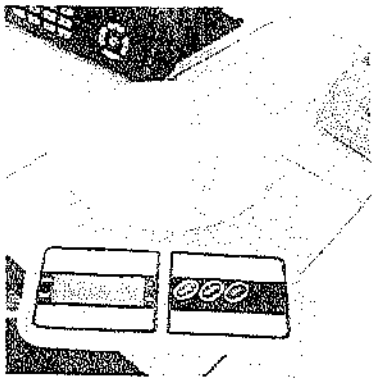
MANTENIMIENTO:

- TENER CUIDADO DURANTE EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
- VERIFICAR EL ESTADO DEL MOTOR.
- EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS A CARGO DE ESTAS ACTIVIDADES, DEBE COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPERVISOR Y/O ENLACE MUNICIPAL

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	VERISIÓN N° 1 - 2025
	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**GRAMERA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	
	BLANZA/GRAMERA ANALOGA O DIGITAL, DE MATERIAL SANITARIO, ES UN INSTRUMENTO MEDIDOR CUYO OBJETIVO ES PESAR LAS MASAS, ALIMENTOS CON UNA MAYOR PRECISIÓN, COMODIDAD Y FACILIDAD. SU LECTURA ESTÁ DAD POR GRAMOS. SE UTILIZA PARA PESAR ALIMENTOS COMO: CARNE, POLLO, HUEVOS, PAN ENTRE OTROS Y, SU FORMA DE TRABAJO Y LECTURA ES DIGITAL, DE USO EXCLUISIVO PARA LAS UNIDADES APLICATIVAS	
	ESTADO	BUENO
	COLOR	BLANCO
MODELO	SF-400	
MARCA	RANGER	
PANEL DE CONTROL	DIGITAL	
PESO	0.15 KG	
LARGO	30 CM	
ANCHO	25 CM	
TAMAÑO	1 PIEZA	
CAPACIDAD	10 KG	
MATERIAL	POLIETILENO AD	
TECLADO	3 TECLAS PULSADOR	
FUENTE	BATERIA AA * 2	
PANTALLA	LCD	



CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: LIMPIE EL EQUIPO CON UN PAÑO HÚMEDO, NO SUMERGIR EN LIQUIDOS NI LO SOMETA A CICLOS DE DESINFECCIÓN, NO USAR LIMPIADORES ABRASIVOS, NO USAR ALCOHOL ISOPROPILICO U OTRAS SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA LIMPIAR LA PANTALLA DE LECTURA.
- REVISAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA PANTALLA Y DEL TARE.
- REVISAR QUE TENGA FUENTE DE ENERGÍA (PILAS).
- UBICAR LA GRAMERA ENCIMA DE UNA SUPERFICIE PLANA Y RÍGIDA.
- APRIETE EL BOTON ON/TARE. ESPERAR QUE LA PANTALLA MARQUE CERO (0) ANTES DE COMENAR A PESAR.
- VERIFIQUE SI LA GRAMERA ESTÁ ÓPTIMA, PESANDO UNA LIBRA (Lb) o un kilo (kg) DE ARROZ O DE CHOCOLATE.
- SI LA GRAMERA MARCA LOS GRAMOS CORRESPONDIENTES, ESO INDICA QUE SE PUEDE PROCEDER A REALIZAR LOS PESAJES REQUERIDOS.
- PARA VOLVER A PESAR, APRIETE EL BOTON ON/TARE.

MANTENIMIENTO:

- CUANDO EL EQUIPO PRESENTE MAL FUNCIONAMIENTO O LECTURAS INCORRECTAS, SE DEBE INFORMAR AL SUPERVISOR O/ENLACE MUNICIPAL, PARA SOLICITAR EL MANTENIMIENTO CORRECTIVO.

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	
	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN N° 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**BASCULA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	
	BLANZA/GRAMERA ANALOGA O DIGITAL, DE MATERIAL SANITARIO. ES UN INSTRUMENTO MEDIDOR CUYO OBJETIVO ES PESAR LAS MASAS, ALIMENTOS CON UNA MAYOR PRECISIÓN, COMODIDAD Y FACILIDAD. SU LECTURA ESTÁ DAD POR GRAMOS. SE UTILIZA PARA PESAR ALIMENTOS COMO: CARNE, POLLO, HUEVOS, PAN ENTRE OTROS Y, SU FORMA DE TRABAJO Y LECTURA ES DIGITAL, DE USO EXCLUISIVO PARA LAS UNIDADES APLICATIVAS	
	ESTADO	BUENO
	COLOR	BLANCO
MODELO	HXZ-3 FU3-3	
MARCA	JAVAR	
PANEL DE CONTROL	DIGITAL	
PESO	3 KG	
LARGO	0.305 M	
ANCHO	0.28 M	
TAMAÑO	1 PIEZA	
CAPACIDAD	30 KG	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	POLIETILENO AD
TECLADO		
FUENTE	9 V 500 mA	
PANTALLA	LCD	



CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: LIMPIE EL EQUIPO CON UN PAÑO HÚMEDO, NO SUMERGIR EN LIQUIDOS NI LO SOMETA A CICLOS DE DESINFECCIÓN, NO USAR LIMPIADORES ABRASIVOS, NO USAR ALCOHOL ISOPROPILICO U OTRAS SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA LIMPIAR LA PANTALLA DE LECTURA.
- REVISAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA PANTALLA Y DEL TARE.
- REVISAR QUE TENGA FUENTE DE ENERGÍA (PILAS)
- UBICAR LA GRAMERA ENCIMA DE UNA SUPERFICIE PLANA Y RÍGIDA.
- APRIETE EL BOTON ON/TARE. ESPERAR QUE LA PANTALLA MARQUE CERO (0) ANTES DE COMENAR A PESAR.
- VERIFIQUE SI LA GRAMERA ESTÁ ÓPTIMA, PESANDO UNA LIBRA (Lb) o un kilo (kg) DE ARROZ O DE CHOCOLATE.
- SI LA GRAMERA MARCA LOS GRAMOS CORRESPONDIENTES, ESO INDICA QUE SE PUEDE PROCEDER A REALIZAR LOS PESAJES REQUERIDOS.
- PARA VOLVER A PESAR, APRIETE EL BOTON ON/TARE.

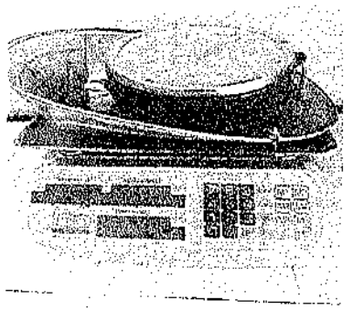
MANTENIMIENTO:

- CUANDO EL EQUIPO PRESENTE MAL FUNCIONAMIENTO O LECTURAS INCORRECTAS, SE DEBE INFORMAR AL SUPERVISOR O/ENLACE MUNICIPAL, PARA SOLICITAR EL MANTENIMIENTO CORRECTIVO.

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN N° 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**PESA**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO BLANZA/GRAMERA ANALOGA O DIGITAL, DE MATERIAL SANITARIO. ES UN INSTRUMENTO MEDIDOR CUYO OBJETIVO ES PESAR LAS MASAS, ALIMENTOS CON UNA MAYOR PRECISIÓN, COMODIDAD Y FACILIDAD. SU LECTURA ESTÁ DAD POR GRAMOS. SE UTILIZA PARA PESAR ALIMENTOS COMO: CARNE, POLLO, HUEVOS, PAN ENTRE OTROS Y, SU FORMA DE TRABAJO Y LECTURA ES DIGITAL, DE USO EXCLUISIVO PARA LAS UNIDADES APLICATIVAS	
	ESTADO	BUENO
	COLOR	PLATEADO VERDE
MODELO		
MARCA	BADECOL	
PANEL DE CONTROL	MECÁNICA	
PESO	2 KG	
LARGO	0.305 M	
ANCHO	0.28 M	
TAMAÑO	2 PIEZAS	
CAPACIDAD	20 KG	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
RELOJ	21 CM	
FUENTE	MECÁMICA	
PANTALLA	RELOJ	



CARACTERÍSTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: LIMPIE EL EQUIPO CON UN PAÑO HÚMEDO, NO SUMERGIR EN LIQUIDOS NI LO SOMETA A CICLOS DE DESINFECCIÓN, NO USAR LIMPIADORES ABRASIVOS, NO USAR ALCOHOL ISOPROPILICO U OTRAS SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA LIMPIAR LA PANTALLA DE LECTURA.
- REVISAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA PANTALLA Y DEL TARE.
- REVISAR QUE TENGA FUENTE DE ENERGÍA (PILAS)
- UBICAR LA GRAMERA ENCIMA DE UNA SUPERFICIE PLANA Y RÍGIDA.
- APRIETE EL BOTON ON/TARE. ESPERAR QUE LA PANTALLA MARQUE CERO (0) ANTES DE COMENAR A PESAR.
- VERIFIQUE SI LA GRAMERA ESTÁ ÓPTIMA, PESANDO UNA LIBRA (Lb) o un kilo (kg) DE ARROZ O DE CHOCOLATE.
- SI LA GRAMERA MARCA LOS GRAMOS CORRESPONDIENTES, ESO INDICA QUE SE PUEDE PROCEDER A REALIZAR LOS PESAJES REQUERIDOS.
- PARA VOLVER A PESAR, APRIETE EL BOTON ON/TARE.

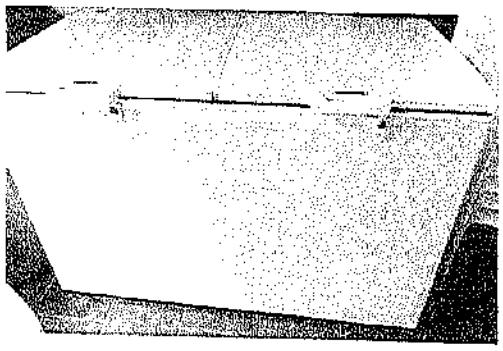
MANTENIMIENTO:

- CUANDO EL EQUIPO PRESENTE MAL FUNCIONAMIENTO O LECTURAS INCORRECTAS, SE DEBE INFORMAR AL SUPERVISOR O/ENLACE MUNICIPAL, PARA SOLICITAR EL MANTENIMIENTO CORRECTIVO.

UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	VERISIÓN N° 1 - 2025

	FICHA TECNICA DE EQUIPOS	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
AJUSTADA POR:	**CONGELADOR**	FECHA: MAYO 2025

DESCRIPCION FISICA DEL EQUIPO	UNIDAD APLICATIVA: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO CONGELADOR HORIZONTAL CON CAPACIDAD PARA CONSERVAR ALIMENTOS POR MEDIO DE LA CONGELACIÓN. EL EQUIPO DEBE ESTAR ALEJADO DE LA PARED PROXIMADAMENTE 15 cm PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.		
	ESTADO	BUENO	
	COLOR	BLANCO	
MODELO	CH396		
MARCA	CHALLENGER		
SERIAL	190704-00963		
CAPACIDAD: LITRAJE	INDUSTRIAL: **535 LITROS**	OTRO	
VOLTAJE	115 V		
ESPECIFICACIONES TECNICAS	PESO	69.01 KG	
	ALTURA	75 CM	
	ANCHO	156 CM	
	PROFUNDIDAD	89.5 CM	
	CUBIERTA	HORIZONTAL	
	No DE PUERTAS	2	



CARACTERISTICAS E INSTRUCCIONES DE USO:

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SEGUIR LAS INTRUCCIONES DADAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- VERIFICAR QUE ESTÉ CONECTADO A LA FUENTE DE ENERGÍA, POR CONEXIÓN ELECTRICA A 110 VOLTIOS.
- MANTENER ENCENDIDO Y FUNCIONANDO
- VERIFICAR QUE SE ESTÉ DESARROLLANDO EL CICLO DE CONGELACIÓN ADECUADAMENTE.
- VERIFICAR EL CIERRE CORRECTO DE LAS PUERTAS Y QUE LOS EMPAQUES ESTEN EN ÓPTIMAS CONDICIONES.
- MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS QUE REQUIERAN CONGELACIÓN
- AJUSTAR TEMPERATURADE ACUERDO AL PRODUCTO ALMACENADO
- TEMPERATURA DEL CONGELADOR MENOR A -18 °C
- AL GUARDAR LOS PRODUCTOS, HACERLO RAPIDAMENTE PARA EVITAR LA PÉRDIDA DE TEMPERATURA INTERNA

MANTENIMIENTO:

- DIARIO: REVISION Y TOMA DE TEMPERATURA DEL CONGELADOR
- SEMANAL: REVISION ELECTRICA DEL EQUIPO
- MENSUAL: SI HACE ESCARCHA, RETIRAR LOS CRISTALES DE HIELO
- CUIDADO EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO
- COMUNICAR INMEDIATAMENTE CUALQUIER ANOMALIA AL SUPEPRVISOR/ENLACE MUNICIPAL

Anexo 18: Registro fotográfico del personal manipulador de alimentos con su dotación.

CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

I.E TÉCNICA SUMAPAZ SEDE SANTA CLARA



UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	RECURSOS HUMANOS USO DE DOTACIÓN	VERISIÓN Nº 1 - 2025




Timemark
Foto 100% Real
11:05 a. m.
05 de nov 2025
Mié
Cra. 27 # 4-86, Melgar, Tolima
Código de Foto: 261UWCXR3EYEG1
Melgar
Melgar
Google


Timemark
11:05
04 de nov 2025
Mar
Código de Foto: HM6K4Y2RDWGL46


PAE
06 de noviembre de 2025 4:59 a. m.

I.E TÉCNICA SUMAPAZ SEDE ANTONIO MARIA LOZANO



UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	RECURSOS HUMANOS USO DE DOTACIÓN	VERISIÓN Nº 1 - 2025



UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	RECURSOS HUMANOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025
	USO DE DOTACIÓN	



UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	RECURSOS HUMANOS USO DE DOTACIÓN	VERISIÓN Nº 1 - 2025



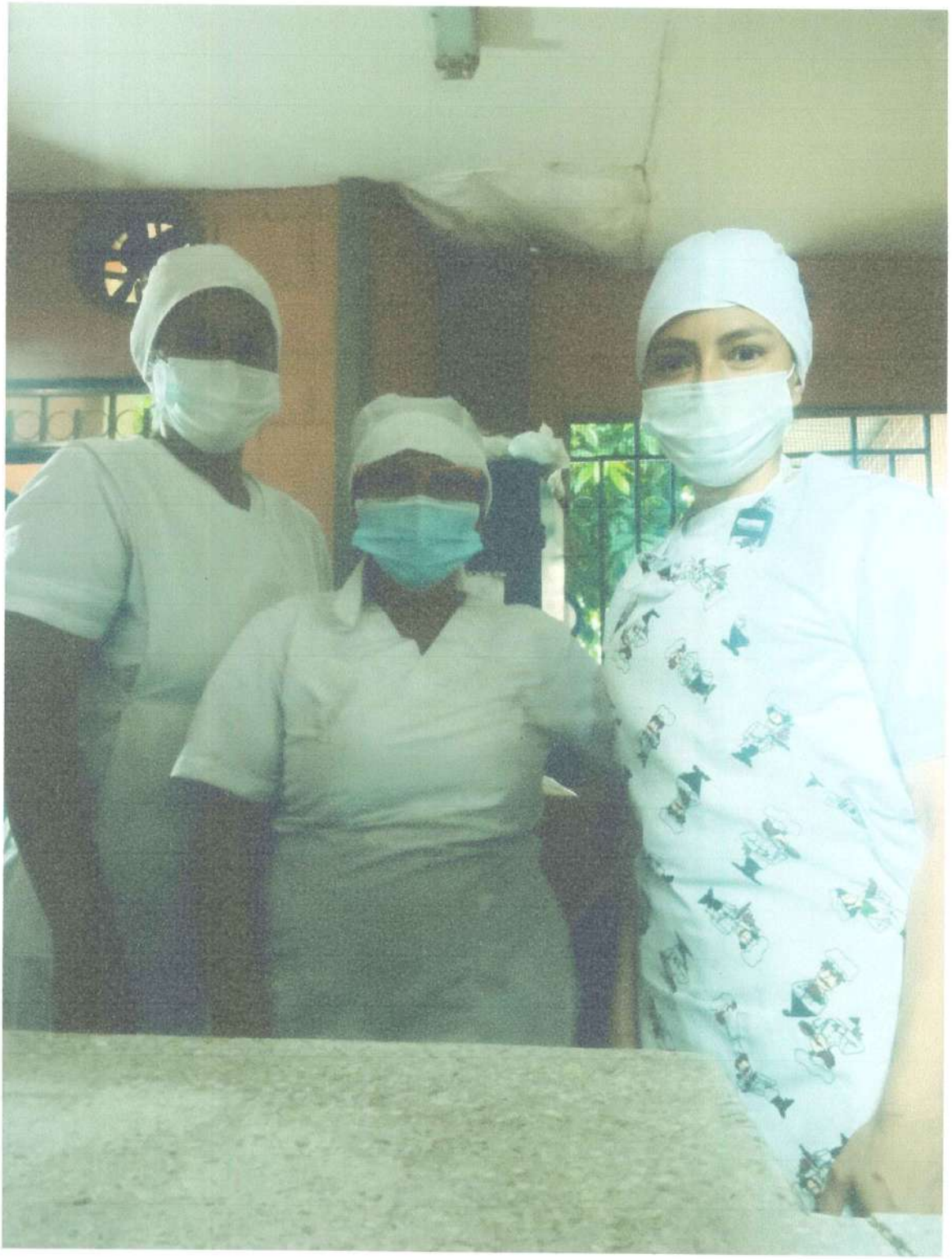
UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	RECURSOS HUMANOS USO DE DOTACIÓN	VERISIÓN Nº 1 - 2025



I.E TÉCNICA SUMAPAZ SEDE CECILIA BATE AMADOR



UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	RECURSOS HUMANOS USO DE DOTACIÓN	VERISIÓN Nº 1 - 2025





UNIÓN TEMPORAL PAE MELGAR 2025	RECURSOS HUMANOS	VERISIÓN Nº 1 - 2025
	USO DE DOTACIÓN	

I.E TÉCNICA GABRIELA MISTRAL SEDE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO




5 nov 2025 10:30:16 a. m.

Anexo 19: Registro fotográfico de las condiciones de almacenamiento de alimentos.

CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO

El operador PAE, Unión Temporal PAE MELGAR 2025, entregó en cada sede educativa una carpeta con la documentación del personal manipulador de

1) I.E TÉCNICA SUMAPAZ SEDE SANTA CLARA





CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



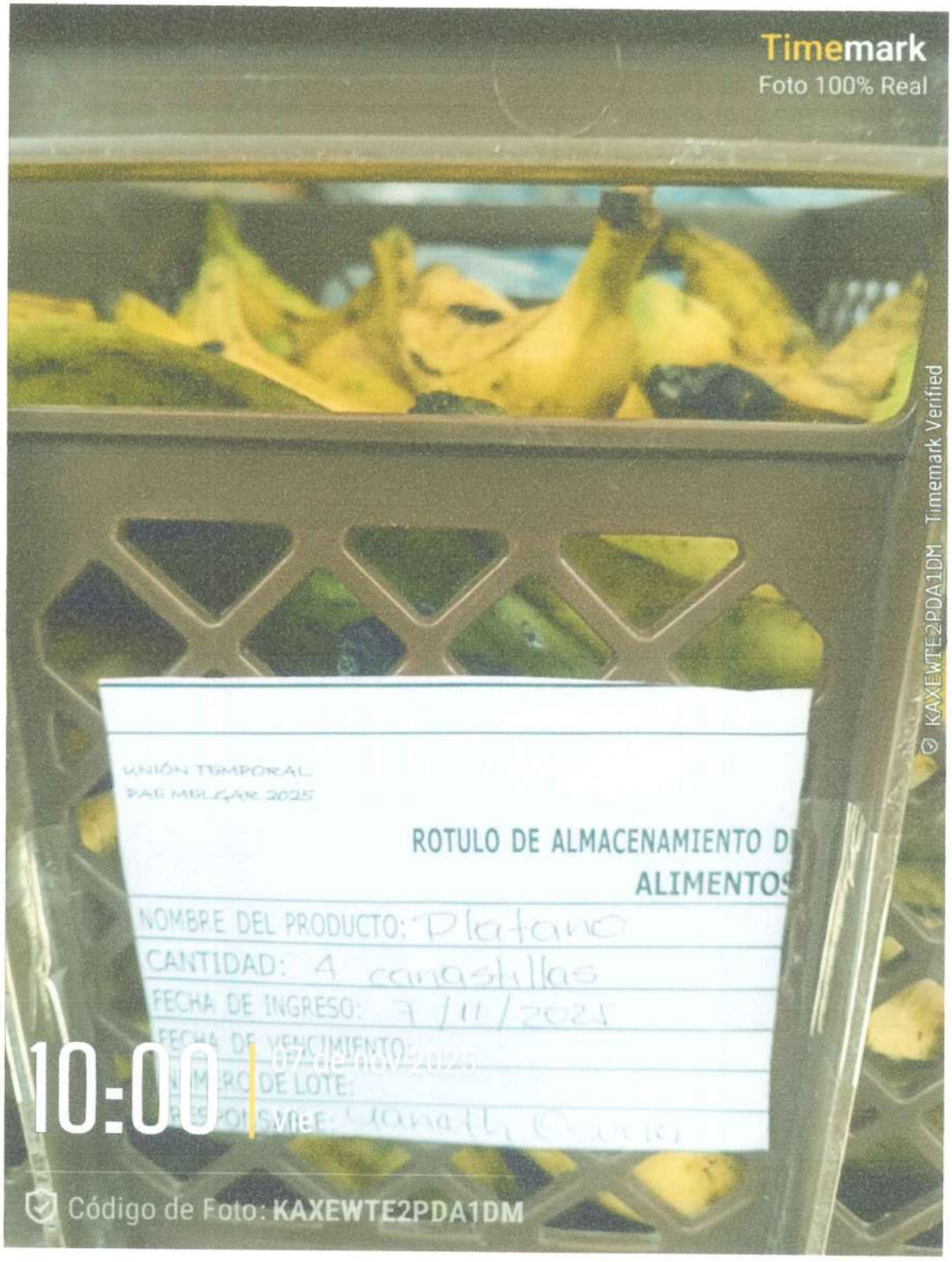
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

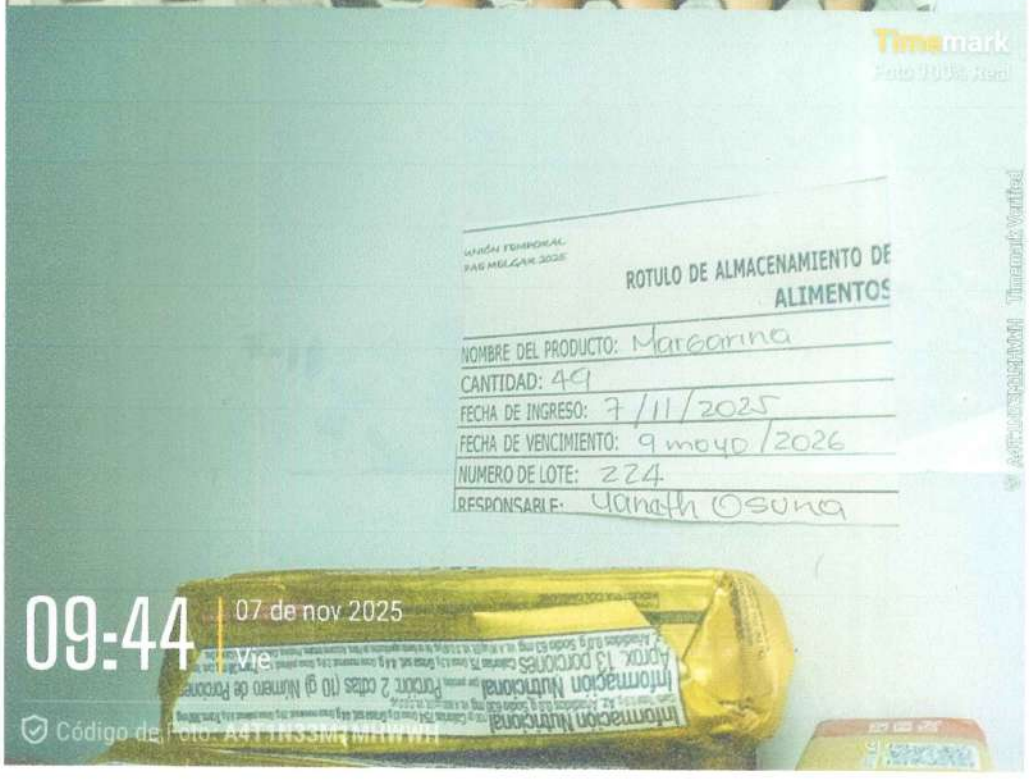


CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

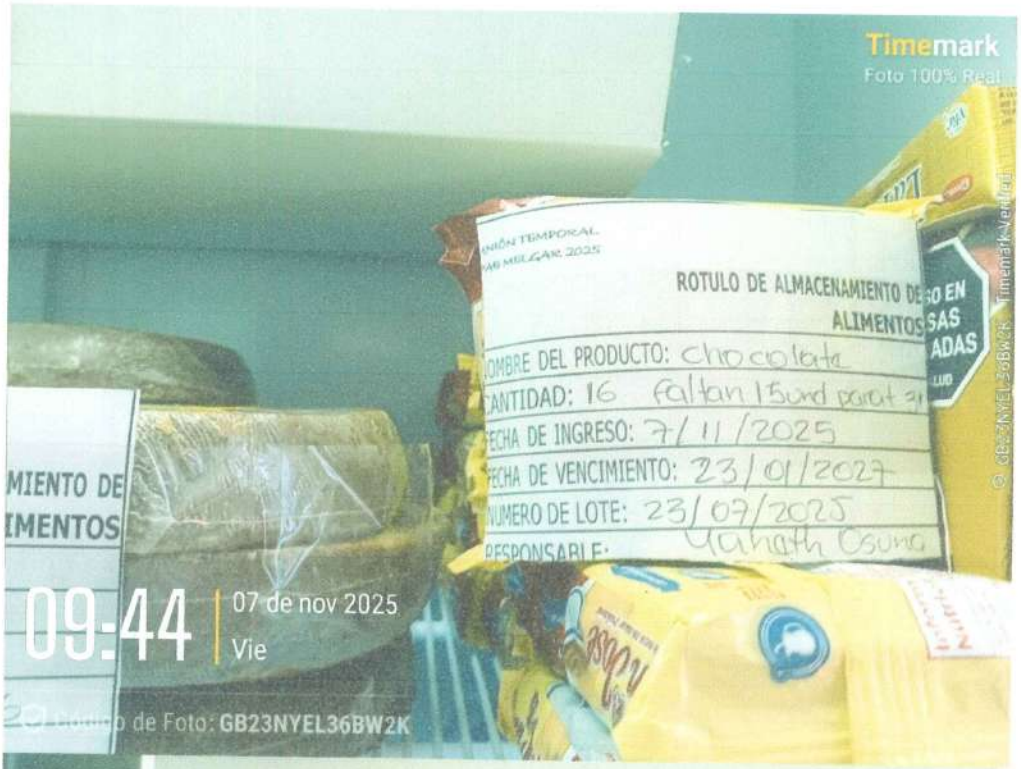


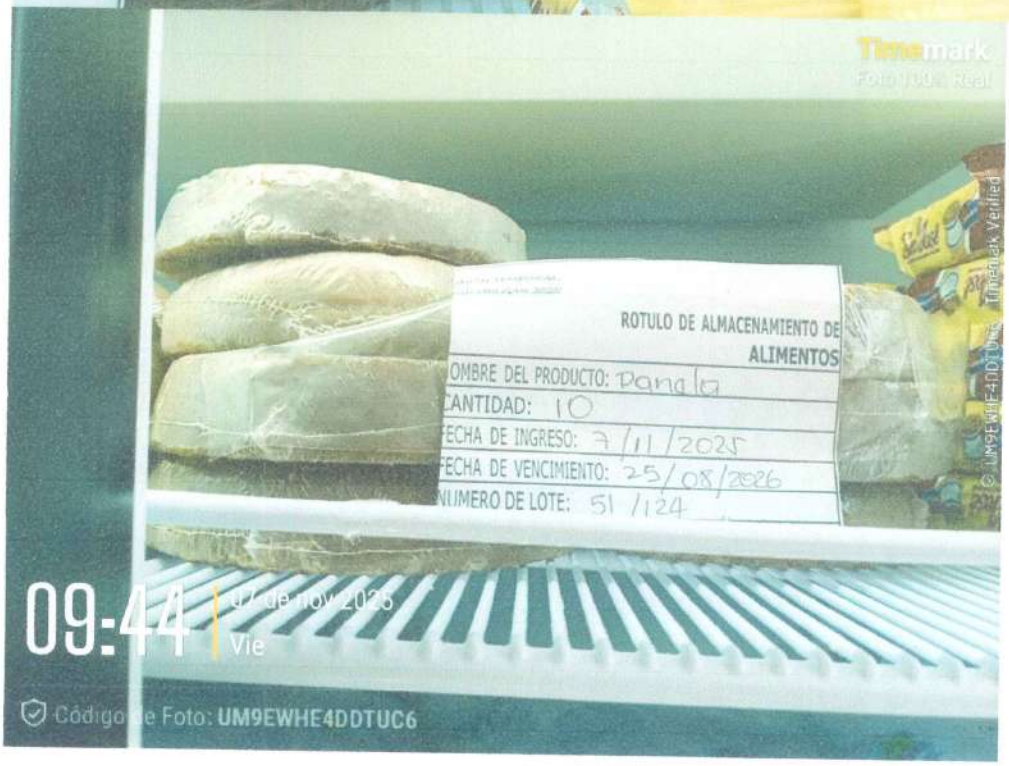
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



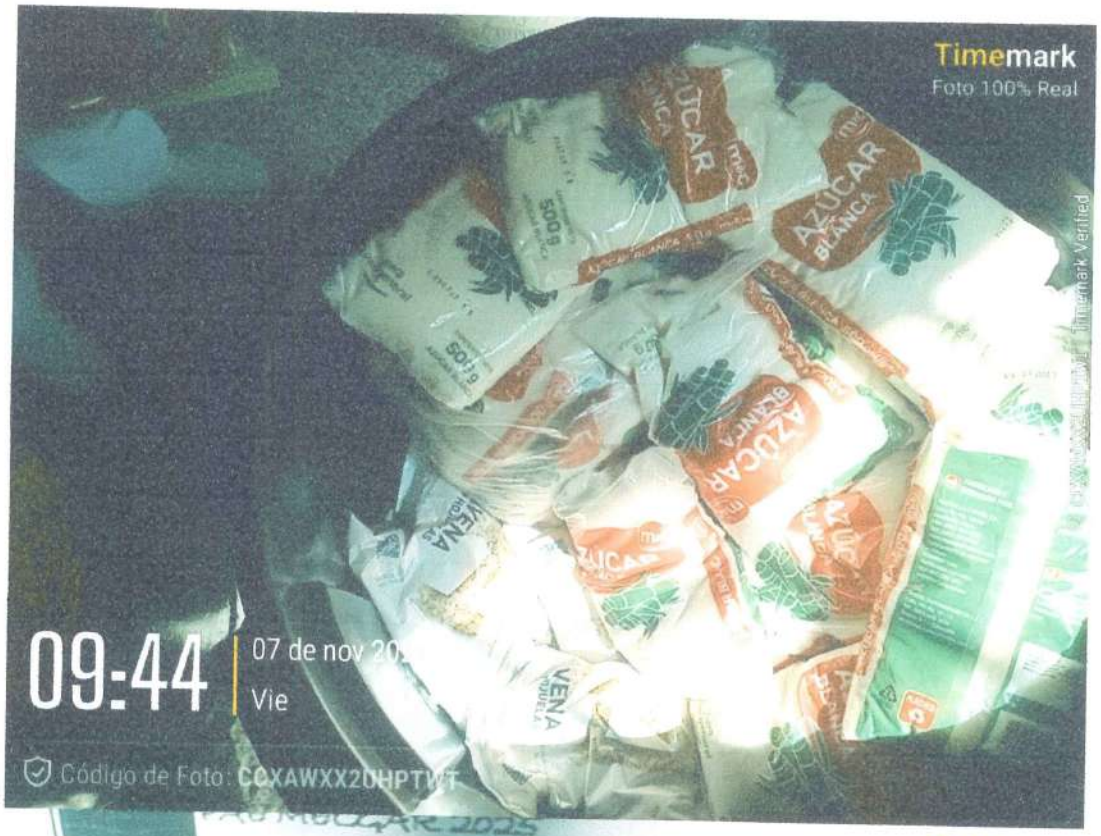


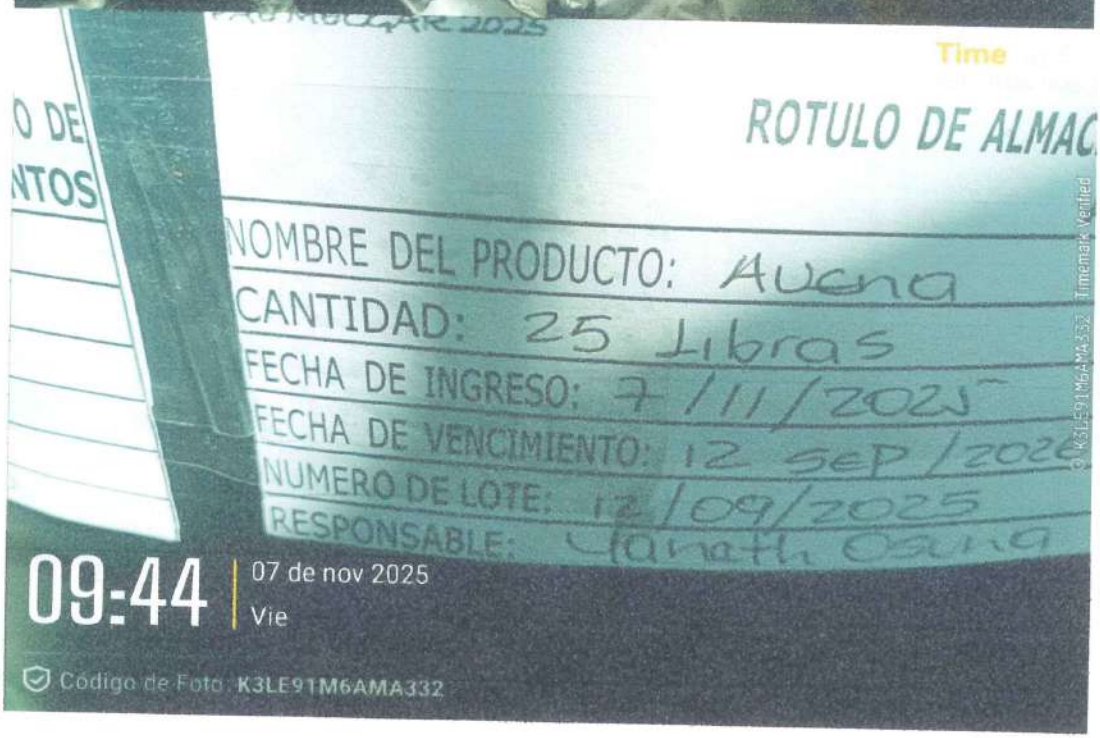
CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



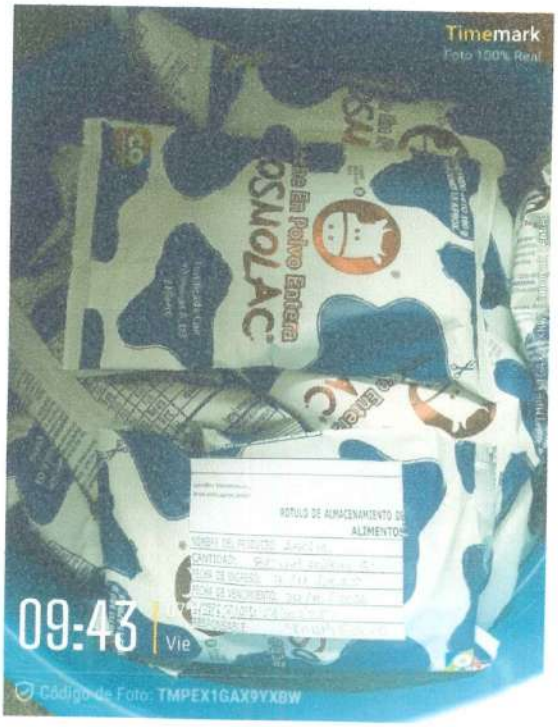


CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com





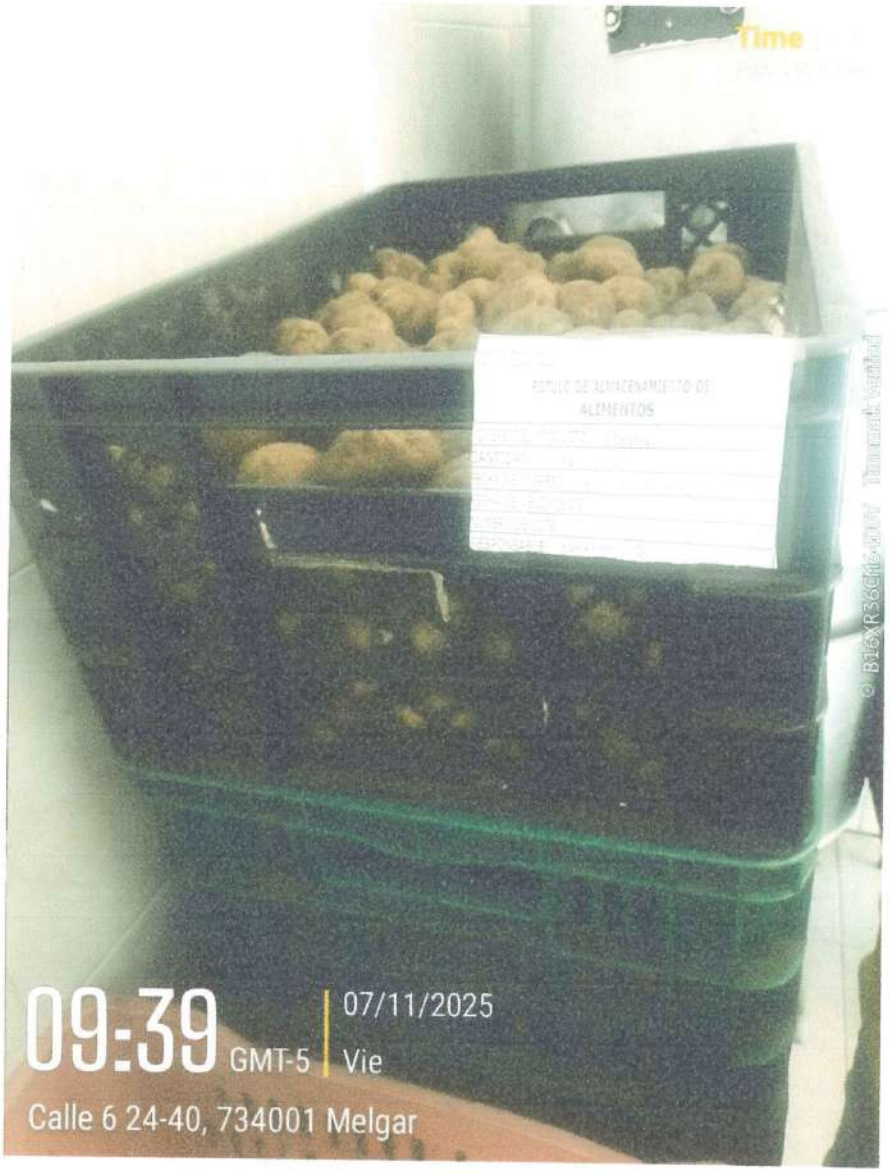
CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

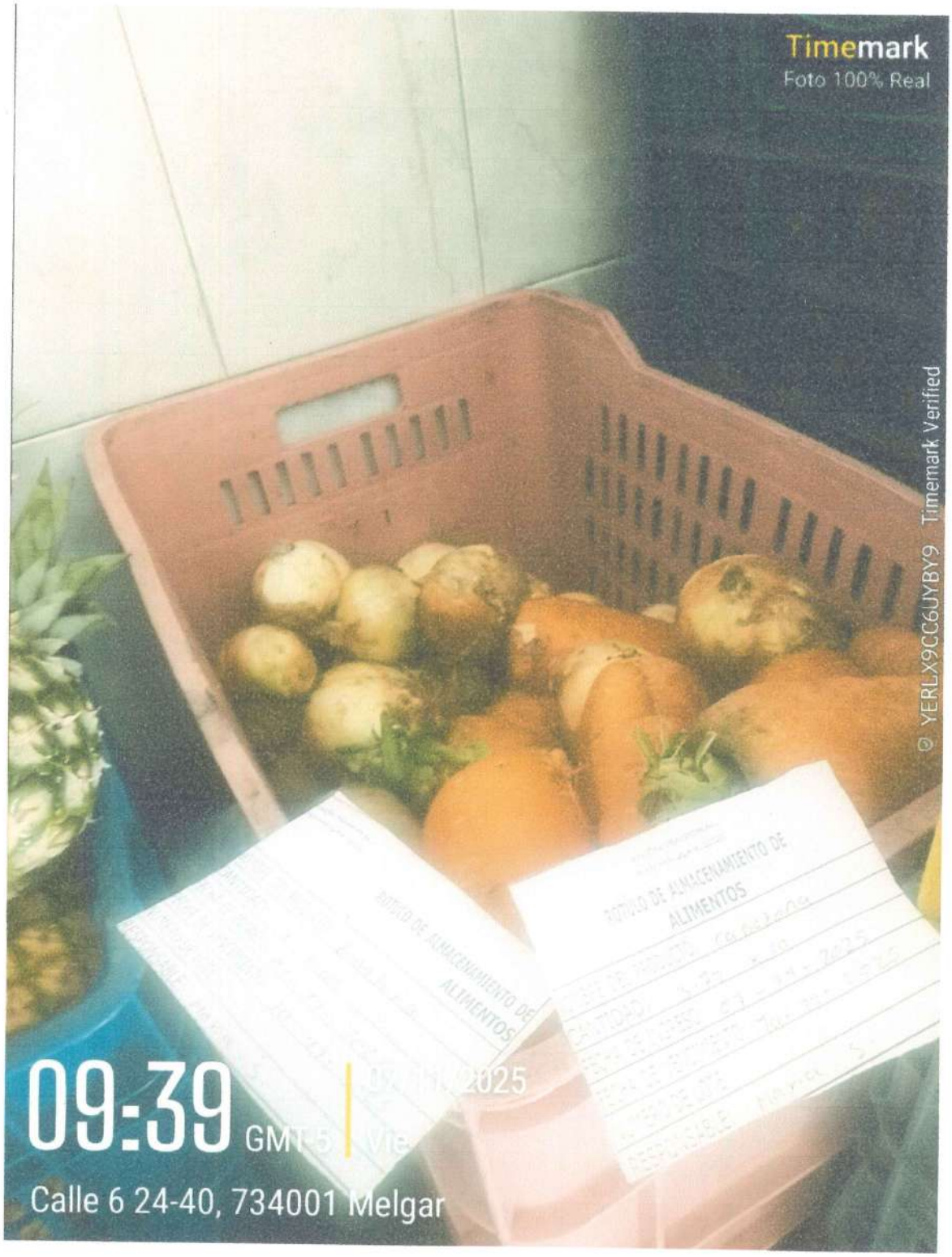




CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

2) I.E TÉCNICA SUMAPAZ SEDE ANTONIO MARIA LOZANO





CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



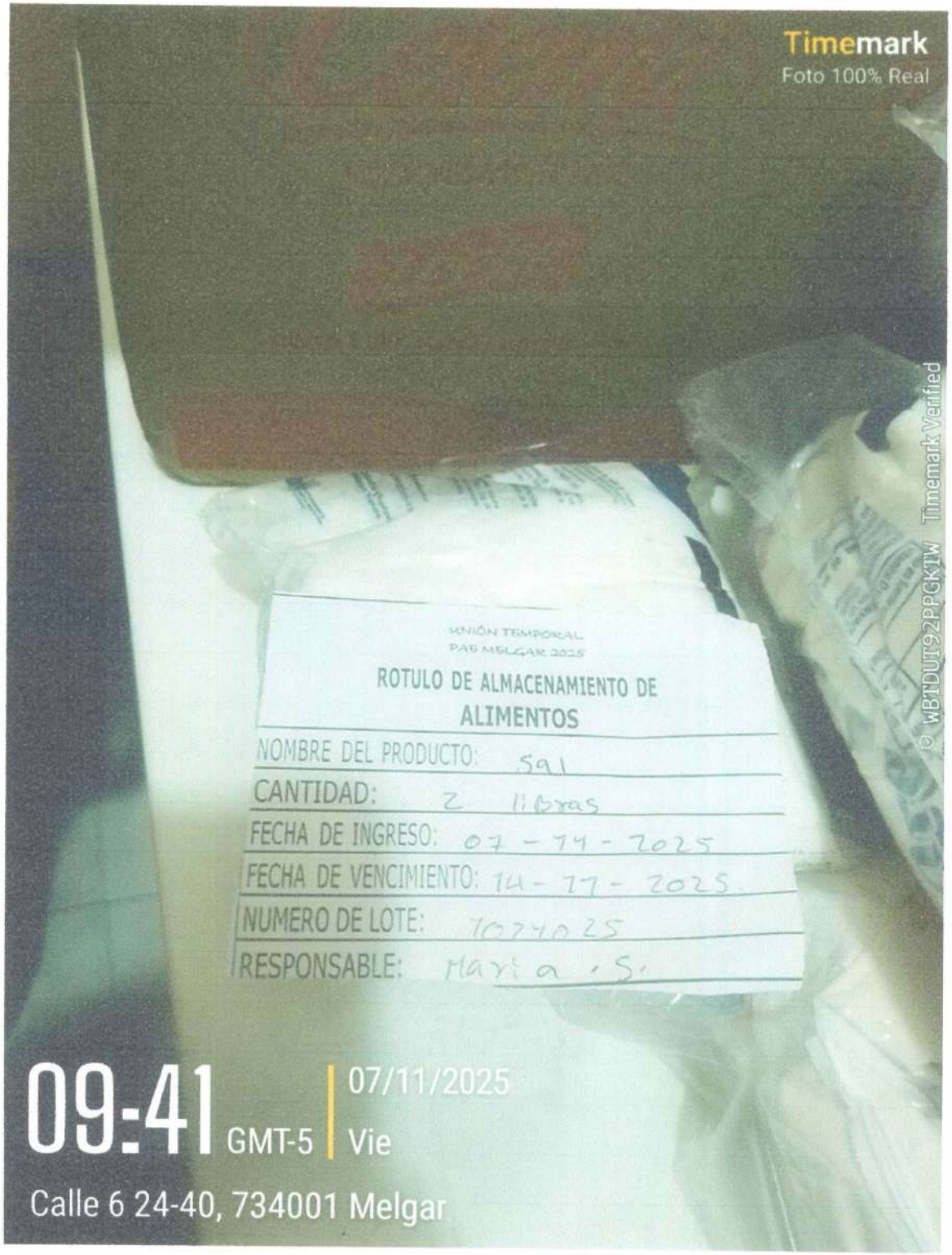
CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



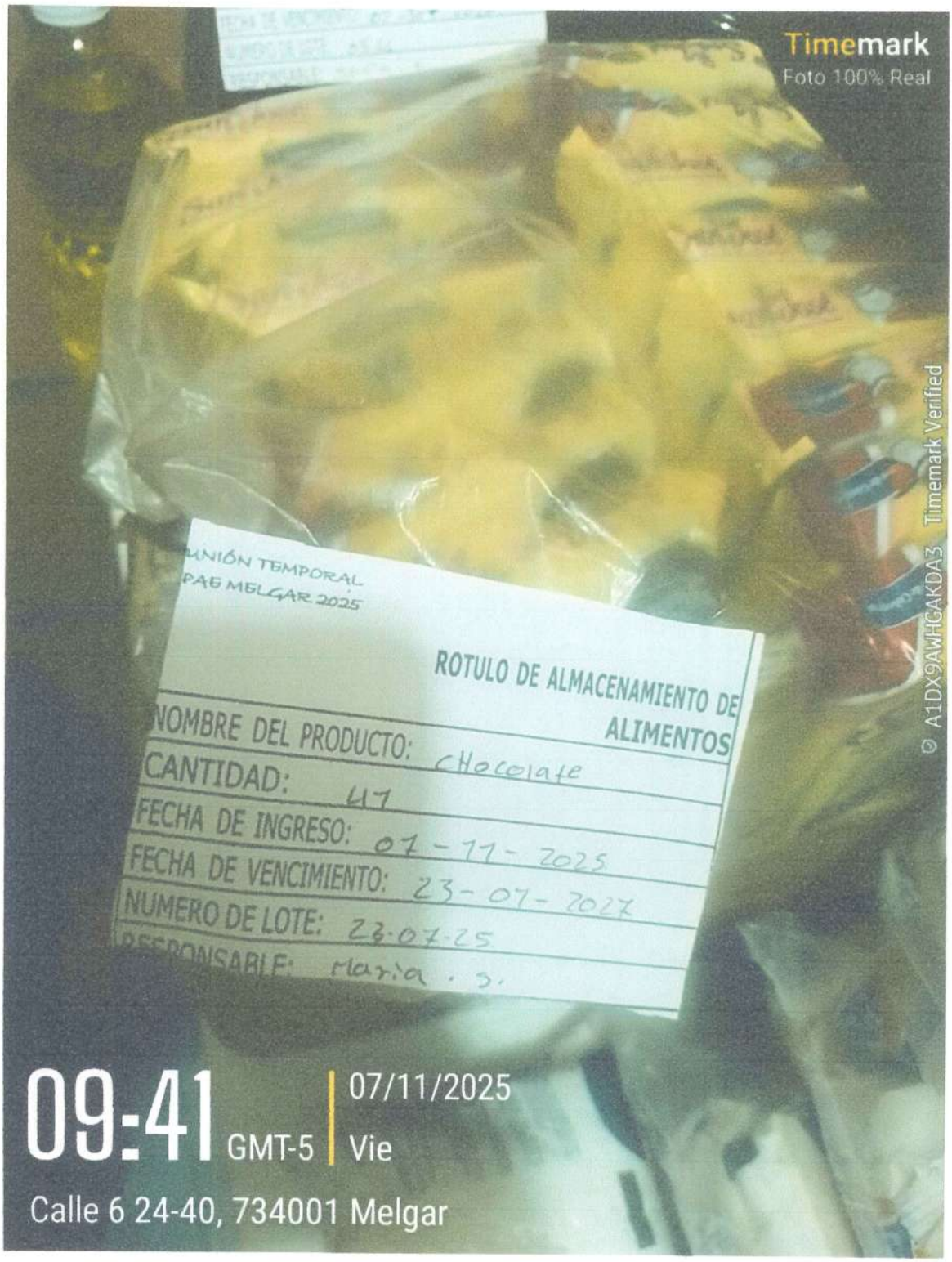
CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



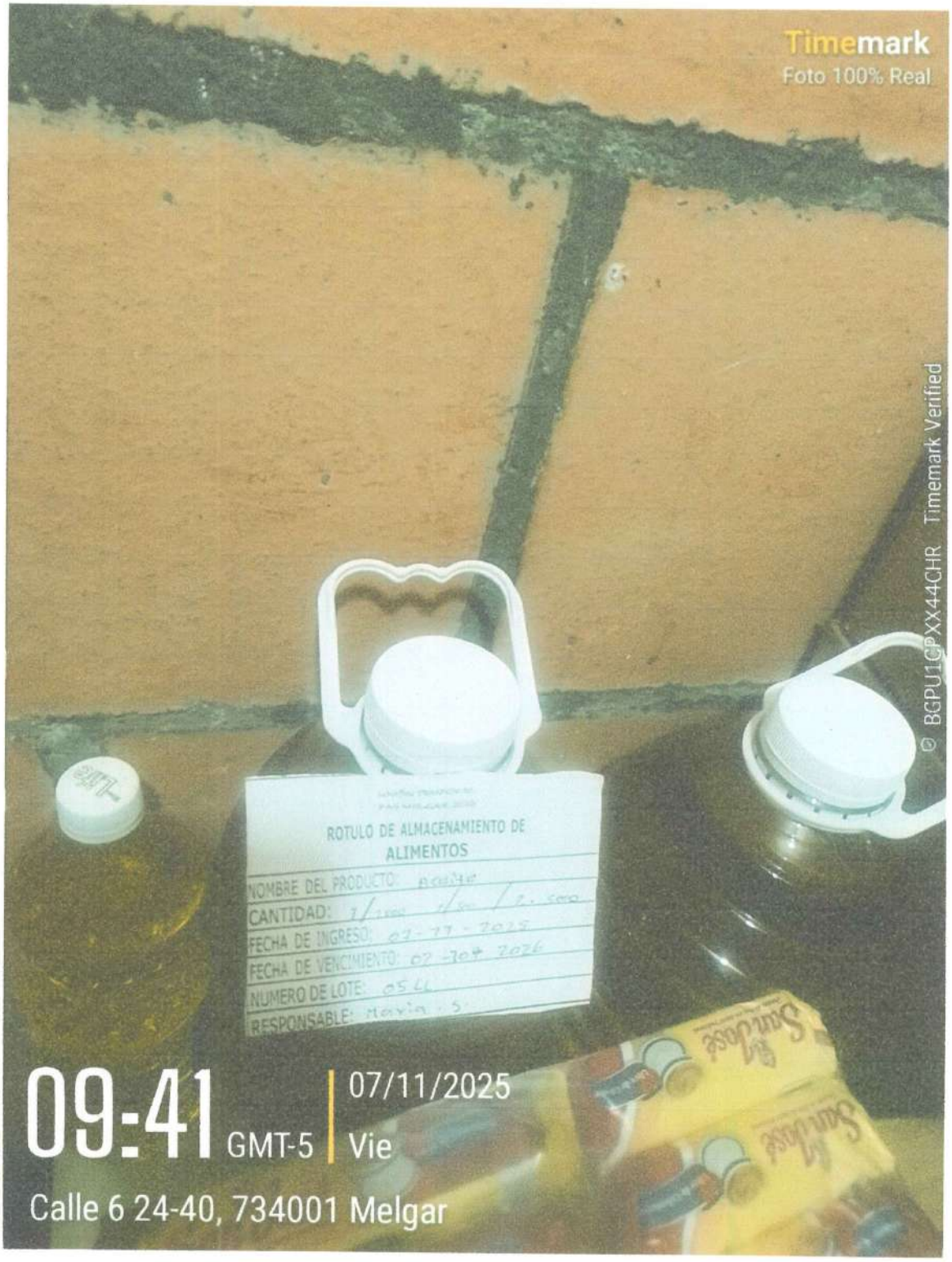
CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



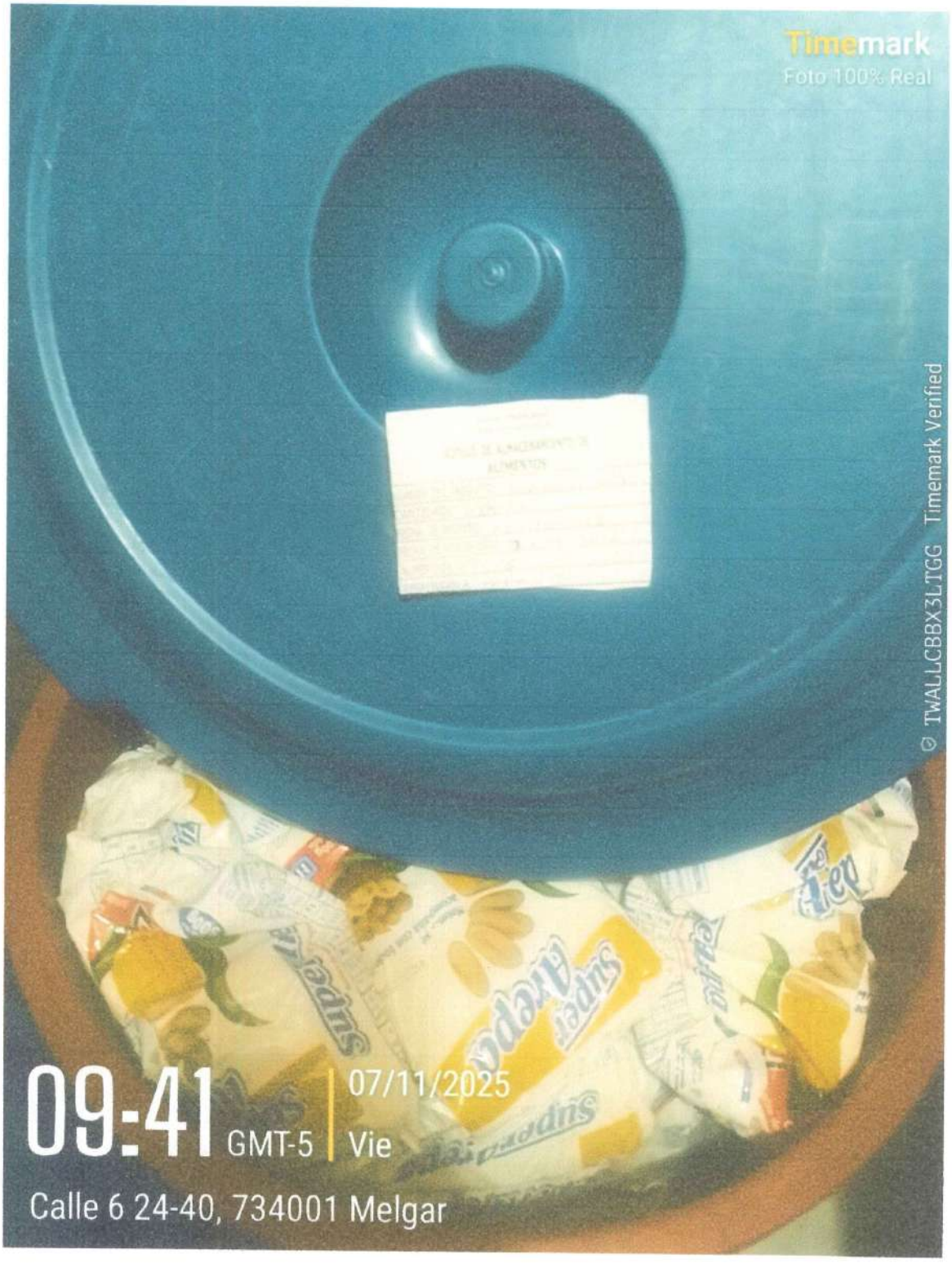
CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
Logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

3) I.E TÉCNICA SUMAPAZ SEDE CECILIA BATE AMADOR





CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR – TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

4) I.E TÉCNICA GABRIELA MISTRAL SEDE LUIS CARLOS GALAN



CALLE 7 N° 16-31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com



CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

Anexo 20: Escáner del KARDEX

CALLE 7 N° 16 -31 VERSALLES
MELGAR - TOLIMA
logisticaintegral900@gmail.com

Image not found or type unknown

KARDEX - GASTO DIARIO

Operador: UNION TEMPORAL PAE MELGAR
Programa: PAE MELGAR - DESAYUNO PREPARADO EN SITIO 03-11-2025 - 07-11-2025
Ciclo: CICLO 1 MENU 1 - 5
Departamento: TOLIMA
Municipio: MELGAR
Ruta: TOLIMA - MELGAR
Institución: I.E.T. SUMAPAZ
Sede Educativa: SANTA CLARA
Cupos: 563

PRODUCTO	CANTIDAD PROGRAMADA	martes		miércoles		jueves		viernes		SALDO
		GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	
ACOMPAÑANTE										
PAN DULCE X 30 GR	224 - U		-		-		-	204	224	0
PAN DULCE X 85 GR	339 - U		-		-		-	339	339	0
BEBIDA										
AGUA EN BOLSA X 200 CC	2252 - U	563	563		563	563	563	563	563	0
CARNE										
CARNE MAGRA	61572 - G		-		-	61572	61572		-	0
POLLO	68310 - G		-	68310	68310		-		-	0
FRUTA										
BANANO (ENTERO/PORCION)	93560 - G		-		-		-	93560	93560	0
FRUTA / JUGO										
GUAYABA DULCE (JUGO)	84988 - G	84988	84988		-		-		-	0
GRANO										
ACEITE	9698 - CC	3045	3045	3045	3045	3608	3608		-	0
ARROZ FORTIFICADO	20873 - G	20872	20873		-		-		-	0
AVENA EN HOJUELAS	12616 - G		-	6308	6308		-	6308	6308	0
AZUCAR	12622 - G	4958	4958	3832	3832		-	3832	3832	0
CHOCOLATE EN PASTILLA	7882 - G		-		-	7882	7882		-	0
HARINA DE MAIZ AMARILLO	36855 - G		-		-	36655	36655		-	0
HARINA DE TRIGO	2815 - G		-	2815	2815		-		-	0
LECHE EN POLVO ENTERA	31988 - G	7997	7997	7997	7997	7997	7997	7997	7997	0
MARGARINA	3045 - G		-		-		-	3045	3045	0
PANELA	4958 - G		-		-	4958	4958		-	0
SAL YODADA	946.8 - G	473.4	473.4	236.7	236.7	236.7	236.7		-	0
PROTEICO										
HUEVO	31302.8 - G	31302.8	31302.8		-		-		-	0
VERDURA										
CEBOLLA CABEZONA	6877 - G	4510	4510		-	2367	2367		-	0
PAPA COMUN	55609 - G		-	55609	55609		-		-	0
TOMATE ROJO	9020 - G	9020	9020		-		-		-	0

Observaciones

Transportador (Operador):
Nombre:
Cédula:
Celular:
Firma:

Manipulador (Operador):
Nombre: Leyla Aguilar.
Cédula: 1 288 960 42
Celular:
Firma: Leyla Aguilar

Responsable Institución:
Nombre:
Cédula:
Celular:
Cargo:

Image not found or type unknown

KARDEX - GASTO DIARIO

Operador: UNION TEMPORAL PAE MELGAR
Programa: PAE MELGAR - DESAYUNO PREPARADO EN SITIO 03-11-2025 - 07-11-2025
Ciclo: CICLO 1 MENU 1 - 5
Departamento: TOLIMA
Municipio: MELGAR
Ruta: TOLIMA - MELGAR
Institución: I.E.T. SUMAPAZ
Sede Educativa: ANTONIO MARIA LOZANO
Cupos: 741

PRODUCTO	CANTIDAD PROGRAMADA	lunes		martes		miércoles		jueves		viernes		SALDO
		GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	
ACOMPAÑANTE												
PAN DULCE X 85 GR	741 - U		-		-		-	741	741			0
BEBIDA												
AGUA EN BOLSA X 200 CC	2964 - U	741	741	741	741	741	741	741	741			0
CARNE												
CARNE MAGRA	103740 - G		-		-	103740	103740		-		-	0
POLLO	108186 - G		-	108186	108186		-		-		-	0
FRUTA												
BANANO (ENTERO/PORCION)	148200 - G		-		-		-		-	148200	148200	0
FRUTA / JUGO												
GUAYABA DULCE (JUGO)	133380 - G	133380	133380		-		-		-		-	0
GRANO												
ACEITE	16302 - CC	5187	5187	5187	5187	5928	5928		-		-	0
ARROZ FORTIFICADO	37791 - G	37791	37791		-		-		-		-	0
AVENA EN HOJUELAS	17784 - G		-	8892	8892		-		-	8892	8892	0
AZUCAR	19266 - G	7410	7410		5928		-		-		5928	0
CHOCOLATE EN PASTILLA	10374 - G		-		-	10374	10374		-		-	0
HARINA DE MAIZ AMARILLO	62985 - G		-		-	62985	62985		-		-	0
HARINA DE TRIGO	3705 - G		-	3705	3705		-		-		-	0
LECHE EN POLVO ENTERA	44460 - G	11115	11115	11115	11115	11115	11115	11115	11115	11115	11115	0
MARGARINA	5187 - G		-		-		-		-	5187	5187	0
PANELA	7410 - G		-		-		-	7410	7410		-	0
SAL YODADA	1482 - G	741	741	370,5	370,5	370,5	370,5		-		-	0
PROTEICO												
HUEVO	41199,6 - G	41199,6	41199,6		-		-		-		-	0
VERDURA												
CEBOLLA CABEZONA	11115 - G	7410	7410		-		-	3705	3705		-	0
PAPA COMUN	97071 - G		-	97071	97071		-		-		-	0
TOMATE ROJO	14820 - G	14820	14820		-		-		-		-	0

Observaciones

Transportador (Operador):
Nombre:
Cédula:
Celular:
Firma:

Manipulador (Operador):
Nombre: Nidia Prada
Cédula: 65350977
Celular:
Firma: Nidia Prada

Responsable Institución:
Nombre:
Cédula:
Celular:
Cargo:

Image not found or type unknown

KARDEX - GASTO DIARIO

Operador: UNION TEMPORAL PAE MELGAR
Programa: PAE MELGAR - DESAYUNO PREPARADO EN SITIO 03-11-2025 - 07-11-2025
Ciclo: CICLO 1 MENU 1 - 5
Departamento: TOLIMA
Municipio: MELGAR
Ruta: TOLIMA - MELGAR
Institución: I.E.T. SUMAPAZ
Sede Educativa: CECILIA BATE AMADOR (17 DE ENERO)
Cupos: 642

PRODUCTO	CANTIDAD PROGRAMADA	martes		miércoles		jueves		viernes		SALDO
		GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	
ACOMPAÑANTE										
PAN DULCE X 100 GR	285 - U		-		-		-	285	285	0
PAN DULCE X 30 GR	85 - U		-		-		-	85	85	0
PAN DULCE X 85 GR	292 - U		-		-		-	292	292	0
BEBIDA										
AGUA EN BOLSA X 200 CC	2568 - U	642	642	642	642	642	642	642	642	0
CARNE										
CARNE MAGRA	91815 - G		-		-	91815	91815		-	0
POLLO	99592 - G		-	99592	99592		-		-	0
FRUTA										
BANANO (ENTERO/PORCION)	125150 - G		-		-		-	125150	125150	0
FRUTA / JUGO										
GUAYABA DULCE (JUGO)	109355 - G	109355	109355		-		-		-	0
GRANO										
ACEITE	14959 - CC	4654	4684	4684	4684	5591	5591		-	0
ARROZ FORTIFICADO	32682 - G	32682	32682		-		-		-	0
AVENA EN HOJUELAS	15088 - G		-	7534	7534		-	7534	7534	0
AZUCAR	15927 - G	6165	6165	4881	4881		-	4881	4881	0
CHOCOLATE EN PASTILLA	8988 - G		-		-	8988	8988		-	0
HARIÑA DE MAIZ AMARILLO	63570 - G		-		-	63570	63570		-	0
HARINA DE TRIGO	3210 - G		-	3210	3210		-		-	0
LECHE EN POLVO ENTERA	37840 - G	9460	9460	9460	9460	9460	9460	9460	9460	0
MARGARINA	4684 - G		-		-		-	4680	4684	0
PANELA	6165 - G		-		-	6165	6165		-	0
SAL YODADA	1216 - G	608	608	304	304	304	304		-	0
PROTEICO										
HUEVO	35695.2 - G	35695.2	35695.2		-		-		-	0
VERDURA										
CEBOLLA CABEZONA	9035 - G	5995	5995		-	3040	3040		-	0
PAPA COMUN	90467 - G	11990	-	90467	90467		-		-	0
TOMATE ROJO	11990 - G		11990		-		-		-	0

Observaciones

Transportador (Operador):
Nombre:
Cédula:
Celular:
Firma:

Manipulador (Operador):
Nombre: Alejandra Garzon
Cédula: 1116895032
Celular:
Firma: Alejandra G.

Responsable Institución:
Nombre:
Cédula:
Celular:
Cargo:

Image not found or type unknown

KARDEX - GASTO DIARIO

Operador: UNION TEMPORAL PAE MELGAR
Programa: PAE MELGAR - DESAYUNO PREPARADO EN SITIO 03-11-2025 - 07-11-2025
Ciclo: CICLO 1 MENU 1 - 5
Departamento: TOLIMA
Municipio: MELGAR
Ruta: TOLIMA - MELGAR
Institución: I.E.T. GABRIELA MISTRAL
Sede Educativa: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
Cupos: 149

PRODUCTO	CANTIDAD PROGRAMADA	martes		miércoles		jueves		viernes		SALDO
		GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	
ACOMPAÑANTE										
PAN DULCE X 30 GR	19 - U		-		-		-	19	19	0
PAN DULCE X 85 GR	130 - U		-		-		-	130	130	0
BEBIDA										
AGUA EN BOLSA X 200 CC	596 - U	149	149	149	149	149	149	149	149	0
CARNE										
CARNE MAGRA	19397 - G		-		-	19397	19397		-	0
POLLO	20578 - G		-	20576	20578		-		-	0
FRUTA										
BANANO (ENTERO/PORCION)	28185 - G		-		-		-	28185	28185	0
FRUTA / JUGO										
GUAYABA DULCE (JUGO)	25433 - G	25433	25433		-		-		-	0
GRANO										
ACEITE	3050 - CC	967	967	967	967	1716	1116		-	0
ARROZ FORTIFICADO	6934 - G	6934	6934		-		-		-	0
AVENA EN HOJUELAS	3500 - G		-	1750	1750		-	1750	1750	0
AZUCAR	3703 - G	1433	1433	1135	1135		-	1135	1135	0
CHOCOLATE EN PASTILLA	2086 - G		-		-	2086	2086		-	0
HARINA DE MAIZ AMARILLO	11715 - G		-		-		11715		-	0
HARINA DE TRIGO	745 - G		-	745	745		-		-	0
LECHE EN POLVO ENTERA	8788 - G	2197	2197	2197	2197	219	2197	2197	2197	0
MARGARINA	967 - G		-		-	1433	1433	967	967	0
PANELA	1433 - G		-		-		-		-	0
SAL YODADA	282.8 - G	141.4	141.4	70.7	70.7	70.7	70.7		-	0
PROTEICO										
HUEVO	8284.4 - G	8284.4	8284.4		-		-		-	0
VERDURA										
CEBOLLA CABEZONA	2102 - G	1395	1395		-	707	707		-	0
PAPA COMUN	17980 - G		-	17980	17980		-		-	0
TOMATE ROJO	2790 - G	2790	2790		-		-		-	0

Observaciones

Transportador (Operador):
Nombre:
Cédula:
Celular:
Firma:

Manipulador (Operador):
Nombre: Yuranda Jaramillo
Cédula: 1068868364
Celular:
Firma: Yuranda Jaramillo

Responsable Institución:
Nombre:
Cédula:
Celular:
Cargo:

Image not found or type unknown

KARDEX - GASTO DIARIO

Operador: UNION TEMPORAL PAE MELGAR
Programa: PAE MELGAR - DESAYUNO PREPARADO EN SITIO 10-11-2025 - 14-11-2025
Ciclo: CICLO 2 MENU 6 - 10
Departamento: TOLIMA
Municipio: MELGAR
Ruta: TOLIMA - MELGAR
Institución: I.E.T. SUMAPAZ
Sede Educativa: SANTA CLARA
Cupos: 563

PRODUCTO	CANTIDAD PROGRAMADA	lunes		martes		miércoles		jueves		viernes		SALDO
		GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	
ACOMPAÑANTE												
PAN BLANCO X 30 GR	224 - U		-	224	224		-		-		-	0
PAN BLANCO X 85 GR	339 - U		-	339	339		-		-		-	0
PAN DULCE X 30 GR	224 - U		-		-		-	224	224		-	0
PAN DULCE X 85 GR	339 - U		-		-		-	339	339		-	0
BEBIDA												
AGUA EN BOLSA X 200 CC	2252 - U		-	563	563	563	563	563	563	563	563	0
CARNE												
POLLO	68310 - G		-		-		-		-	68310	68310	0
FRUTA												
MANGO (ENTERO/PORCION)	86459 - G		-	86459	86459		-		-		-	0
PIÑA (PORCION)	119148 - G		-		-		-	119149	119149		-	0
GRANO												
ACEITE	6429 - CC		-		-	3048	3045		-	3374	3384	0
AVENA EN HOJUELAS	6308 - G		-		-	6308	6308		-		-	0
AZUCAR	11498 - G		-	3832	3832	3832	3832		-	3832	3832	0
CHOCOLATE EN PASTILLA	7882 - G		-		-		-		7882		-	
HARINA DE MAIZ AMARILLO	36855 - G		-		-		-		-	36565	36855	0
LECHE EN POLVO ENTERA	31988 - G		-	7997	7997	9997	7997	7997	7997	7997	7997	0
MAIZENA	12616 - G		-	6308	6308		-		-		6308	0
MARGARINA	6090 - G		-	3045	3045		-	3045	3045		-	0
PANELA	4958 - G		-		-		-	4958	4958		-	0
SAL YODADA	516.2 - G		-		-	281,5	281.5		-	236,7	236.7	0
PROTEICO												
HUEVO	31528 - G		-		-	31528	31528		-		-	0
VERDURA												
CEBOLLA CABEZONA	2367 - G		-		-		-		-	2367	2367	0
PLATANO H. MADURO	64762 - G		-		-	64762	64762		-		-	0
ZANAHORIA	4510 - G		-		-		-		-	4510	4510	0

Observaciones

Transportador (Operador):
Nombre:
Cédula:
Celular:
Firma:

Manipulador (Operador):
Nombre: Leyla Aguilar
Cédula: 28846042.
Celular: 3132675835
Firma: Leyla Aguilar

Responsable Institución:
Nombre:
Cédula:
Celular:
Cargo:

Image not found or type unknown

KARDEX - GASTO DIARIO

Operador: UNION TEMPORAL PAE MELGAR | **Programa:** PAE MELGAR - DESAYUNO PREPARADO EN SITIO 10-11-2025 - 14-11-2025 | **Ciclo:** CICLO 2 MENU 6 - 10

Departamento: TOLIMA | **Municipio:** MELGAR | **Ruta:** TOLIMA - MELGAR

Institución: I.E.T. SUMAPAZ | **Sede Educativa:** ANTONIO MARIA LOZANO | **Cupos:** 741

PRODUCTO	CANTIDAD PROGRAMADA	lunes		martes		miércoles		jueves		viernes		SALDO
		GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	
ACOMPAÑANTE												
PAN BLANCO X 65 GR	741 - U		-	741	741		-		-		-	0
PAN DULCE X 85 GR	741 - U		-		-		-	741	741		-	0
BEBIDA												
AGUA EN BOLSA X 200 CC	2964 - U		-	741	741	741	741	741	741	741	741	0
CARNE												
POLLO	108188 - G		-		-		-		-	108186	108188	0
FRUTA												
MANGO (ENTERO/PORCION)	137085 - G		-	137085	137085		-		-		-	0
PIÑA (PORCION)	188955 - G		-		-		-	188955	188955		-	0
GRANO												
ACEITE	11115 - CC		-		-	5187	5187		-	5928	5928	0
AVENA EN HOJUELAS	8892 - G		-		-	8892	8892		-		-	0
AZUCAR	17784 - G		-	5928	5928		5928		-	5928	5928	0
CHOCOLATE EN PASTILLA	10374 - G		-		-		-	10374	10374		-	0
HARINA DE MAIZ AMARILLO	82985 - G		-		-		-		-	82985	82985	0
LECHE EN POLVO ENTERA	44460 - G		-	11115	11115	11115	11115	11115	11115	11115	11115	0
MAIZENA	17784 - G		-	8892	8892		-		-	8892	8892	0
MARGARINA	10374 - G		-	5187	5187		-	5187	5187		-	0
PANELA	7410 - G		-		-		-	7410	7410		-	0
SAL YODADA	741 - G		-		-	370,5	370,5		-	370,5	370,5	0
PROTEICO												
HUEVO	41496 - G		-		-	41496	41496		-		-	0
VERDURA												
CEBOLLA CABEZONA	3705 - G		-		-		-		-	3705	3705	0
PLATANO H. MADURO	117078 - G		-		-	117078	117078		-		-	0
ZANAHORIA	7410 - G		-		-		-		-	7410	7410	0

Observaciones

Transportador (Operador):
Nombre:
Cédula:
Celular:
Firma:

Manipulador (Operador):
Nombre: Nidia Elsy Pradol
Cédula: 65550947
Celular:
Firma: Nidia Pradol

Responsable Institución:
Nombre:
Cédula:
Celular:
Cargo:

Image not found or type unknown

KARDEX - GASTO DIARIO

Operador: UNION TEMPORAL PAE MELGAR
Departamento: TOLIMA
Institución: I.E.T. SUMAPAZ
Programa: PAE MELGAR - DESAYUNO PREPARADO EN SITIO 10-11-2025 - 14-11-2025
Municipio: MELGAR
Sede Educativa: CECILIA BATE AMADOR (17 DE ENERO)
Ciclo: CICLO 2 MENU 6 - 10
Ruta: TOLIMA - MELGAR
Cupos: 642

PRODUCTO	CANTIDAD PROGRAMADA	lunes		martes		miércoles		jueves		viernes		SALDO
		GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	
ACOMPAÑANTE												
PAN BLANCO X 100 GR	265 - U		-	265	265		-		-		-	0
PAN BLANCO X 30 GR	85 - U		-	85	85		-		-		-	0
PAN BLANCO X 85 GR	292 - U		-	292	292		-		-		-	0
PAN DULCE X 100 GR	265 - U		-		-		-	265	265		-	0
PAN DULCE X 30 GR	85 - U		-		-		-	85	85		-	0
PAN DULCE X 85 GR	292 - U		-		-		-	292	292		-	0
BEBIDA												
AGUA EN BOLSA X 200 CC	2568 - U		-	642	642	642	642	642	642	642	642	0
CARNE												
POLLO	99592 - G		-		-		-		-	99592	99592	0
FRUTA												
MANGO (ENTERO/PORCION)	115500 - G		-	115500	115500		-		-		-	0
PIÑA (PORCION)	159215 - G		-		-		-	159215	159215		-	0
GRANO												
ACEITE	10190 - CC		-		-	4684	4684		-	5506	5506	0
AVENA EN HOJUELAS	7534 - G		-		-	7534	7534		-		-	0
AZUCAR	14643 - G		-		4881	4881	4881		-	4881	4881	0
CHOCOLATE EN PASTILLA	8988 - G		-		-		-		8988		-	0
HARINA DE MAIZ AMARILLO	63570 - G		-		-		-		-	63570	63570	0
LECHE EN POLVO ENTERA	37840 - G		-	9460	9460	9460	9460	9460	9460	9480	9460	0
MAIZENA	15068 - G		-	7534	7534		-		-	7534	7534	0
MARGARINA	9368 - G		-	4684	4684		-	4684	4684		-	0
PANELA	6165 - G		-		-		-	6165	6165		-	0
SAL YODADA	625 - G		-		-		321		-	304	304	0
PROTEICO												
HUEVO	35952 - G		-		-	35952	35952		-		-	0
VERDURA												
CEBOLLA CABEZONA	3040 - G		-		-		-		-	3040	3040	0
PLATANO H. MADURO	110011 - G		-		-	110111	110011		-		-	0
ZANAHORIA	5995 - G		-		-		-		-	5995	5995	0

Observaciones

Transportador (Operador):
Nombre:
Cédula:
Celular:
Firma:

Manipulador (Operador):
Nombre: Alejandra G.
Cédula: 1110684045037
Celular: 3118925027
Firma: Alejandra G

Responsable Institución:
Nombre:
Cédula:
Celular:
Cargo:

Image not found or type unknown

KARDEX - GASTO DIARIO

Operador: UNION TEMPORAL PAE MELGAR
Departamento: TOLIMA
Institución: I.E.T. SUMAPAZ
Programa: PAE MELGAR - DESAYUNO PREPARADO EN SITIO 18-11-2025 - 21-11-2025
Municipio: MELGAR
Sede Educativa: SANTA CLARA
Ciclo: CICLO 3 MENU 12- 15
Ruta: TOLIMA - MELGAR
Cupos: 106

PRODUCTO	CANTIDAD PROGRAMADA	martes		miércoles		jueves		viernes		SALDO
		GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	
ACOMPAÑANTE										
PAN BLANCO X 30 GR	70 - U	35	35	-	-		-	35	35	0
PAN BLANCO X 65 GR	142 - U	71	71	-	-		-	71	71	0
BEBIDA										
AGUA EN BOLSA X 200 CC	424 - U	106	106	106	106	106	106	106	106	6
CARNE										
CARNE MAGRA	12145 - G		-	12145	12145		-		-	0
FRUTA										
MANDARINA (ENTERA/PORC)	36450 - G	18225	18225	-	-		-	18225	18225	0
FRUTA / JUGO										
MANGO (JUGO)	24060 - G		-	-	-	24060	24060		-	0
GRANO										
ACEITE	1275 - CC		-	602	602	673	673		-	0
ARROZ FORTIFICADO	4181 - G		-		4181		-		-	0
AVENA EN HOJUELAS	1202 - G	1202	1202		-		-		-	0
AZUCAR	2229 - G	743	743	743	743	743	743		-	0
CHOCOLATE EN PASTILLA	1484 - G		-		-		-	1484	1484	0
HARINA DE MAIZ AMARILLO	7260 - G		-		-	7260	7260		-	0
LECHE EN POLVO ENTERA	6080 - G	1520	1520	1520	1520	1520	1520	1520	1520	0
MAIZENA	1202 - G		-	1202	1202		-		-	0
MARGARINA	1204 - G	602	602		-		-	602	602	0
PANELA	955 - G		-		-		-	965	955	0
SAL YODADA	138 - G		-	92	92	46	46		-	0
PROTEICO										
HUEVO	5893.6 - G		-		-	5893.6	5893.6		-	0
VERDURA										
CEBOLLA CABEZONA	1345 - G		-	460	460	225	885		-	0
TOMATE ROJO	1770 - G		-		-	1920	1770		-	0
ZANAHORIA	885 - G		-	885	885		-		-	0

Observaciones

Transportador (Operador):
Nombre:
Cédula:
Celular:
Firma:

Manipulador (Operador):
Nombre: Paola Andrea Lora
Cédula: 1.28.846047
Celular: 3132675234
Firma:

Responsable Institución:
Nombre:
Cédula:
Celular:
Cargo:

Image not found or type unknown

KARDEX - GASTO DIARIO

Operador: UNION TEMPORAL PAE MELGAR
Departamento: TOLIMA
Institución: I.E.T. SUMAPAZ
Programa: PAE MELGAR - DESAYUNO PREPARADO EN SITIO 18-11-2025 - 21-11-2025
Municipio: MELGAR
Sede Educativa: ANTONIO MARIA LOZANO
Ciclo: CICLO 3 MENU 12- 15
Ruta: TOLIMA - MELGAR
Cupos: 124

PRODUCTO	CANTIDAD PROGRAMADA	martes		miércoles		jueves		viernes		SALDO
		GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	
ACOMPAÑANTE										
PAN BLANCO X 85 GR	248 - U	124	124		-		-	124	124	0
BEBIDA										
AGUA EN BOLSA X 200 CC	496 - U	124	124	124	124	124	124	124	124	0
CARNE										
CARNE MAGRA	17360 - G		-	17360	17360		-		-	0
FRUTA										
MANDARINA (ENTERA/PORC)	49600 - G	24800	24800		-		-	24800	24800	0
FRUTA / JUGO										
MANGO (JUGO)	32240 - G		-		-	32240	32240		-	0
GRANO										
ACEITE	1860 - CC		-	868	868	868	992		-	0
ARROZ FORTIFICADO	6324 - G		-	6324	6324		-		-	0
AVENA EN HOJUELAS	1488 - G	1488	1488		-		-		-	0
AZUCAR	2976 - G	992	992	992	992	992	992		-	0
CHOCOLATE EN PASTILLA	1736 - G		-		-		-	1736	1736	0
HARINA DE MAIZ AMARILLO	10540 - G		-		-		10540		-	0
LECHE EN POLVO ENTERA	7440 - G	1860	1860	1860	1860	1860	1860	1860	1860	0
MAIZENA	1488 - G		-	1488	1488		-		-	0
MARGARINA	1736 - G	868	868		-		-	868	868	0
PANELA	1240 - G		-		-		-	1240	1240	0
SAL YODADA	186 - G		-	124	124	62	62		-	0
PROTEICO										
HUEVO	6894,4 - G		-		-	6894,4	6894,4		-	0
VERDURA										
CEBOLLA CABEZONA	1860 - G		-	620	620	1240	1240		-	0
TOMATE ROJO	2480 - G		-		-	2480	2480		-	0
ZANAHORIA	1240 - G		-	1240	1240		-		-	0

Observaciones

Transportador (Operador):
Nombre:
Cédula:
Celular:
Firma:

Manipulador (Operador):
Nombre: Maria Rojas
Cédula: C.
Celular:
Firma: Maria Rojas

Responsable Institución:
Nombre:
Cédula:
Celular:
Cargo:

Image not found or type unknown

KARDEX - GASTO DIARIO

Operador: UNION TEMPORAL PAE MELGAR
Departamento: TOLIMA
Institución: I.E.T. SUMAPAZ
Programa: PAE MELGAR - DESAYUNO PREPARADO EN SITIO 18-11-2025 - 21-11-2025
Municipio: MELGAR
Sede Educativa: CECILIA BATE AMADOR (17 DE ENERO)
Ciclo: CICLO 3 MENU 12- 15
Ruta: TOLIMA - MELGAR
Cupos: 160

PRODUCTO	CANTIDAD PROGRAMADA	martes		miércoles		jueves		viernes		SALDO
		GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	
ACOMPAÑANTE										
PAN BLANCO X 100 GR	144 - U	72	72	-	-		-	72	72	0
PAN BLANCO X 85 GR	176 - U	88	88		-		-	88	88	0
BEBIDA										
AGUA EN BOLSA X 200 CC	640 - U	160	160		160	160	160	160	160	0
CARNE										
CARNE MAGRA	24704 - G		-	24704	24704		-		-	0
FRUTA										
MANDARINA (ENTERA/PORC)	66180 - G	33090	33090		-		-	33090	33090	0
FRUTA / JUGO										
MANGO (JUGO)	42320 - G		-		-	42320	42320		-	0
GRANO										
ACEITE	2760 - CC		-	1264	1264	1496	1496		-	0
ARROZ FORTIFICADO	8952 - G		-	8962	6952		-		-	0
AVENA EN HOJUELAS	1920 - G	1920	1920		-		-		-	0
AZUCAR	3840 - G	1280	1280	1280	1280	1280	1280		-	0
CHOCOLATE EN PASTILLA	2240 - G		-		-		-	2240	2240	0
HARINA DE MAIZ AMARILLO	17200 - G		-		-	17200	17200		-	0
LECHE EN POLVO ENTERA	9600 - G	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	0
MAIZENA	1920 - G		-	1920	1920		-		-	0
MARGARINA	2528 - G	1264	1264		-		-	1264	1264	0
PANELA	1800 - G		-		-		-	1600	1600	0
SAL YODADA	240 - G		-	160	160	80	80		-	0
PROTEICO										
HUEVO	8896 - G		-		-	2896	6990		-	0
VERDURA										
CEBOLLA CABEZONA	2400 - G		-	800	800	1600	1600		-	0
TOMATE ROJO	3200 - G		-		-	3200	3200		-	0
ZANAHORIA	1600 - G		-	1600	1600		-		-	0

Observaciones

Transportador (Operador):
Nombre:
Cédula:
Celular:
Firma:

Manipulador (Operador):
Nombre: Alejandra Lorzen
Cédula: 1014 [illegible] 5037
Celular:
Firma: Alejandra L

Responsable Institución:
Nombre:
Cédula:
Celular:
Cargo:

Image not found or type unknown

KARDEX - GASTO DIARIO

Operador: UNION TEMPORAL PAE MELGAR
Departamento: TOLIMA
Institución: I.E.T. GABRIELA MISTRAL
Programa: PAE MELGAR - DESAYUNO PREPARADO EN SITIO 18-11-2025 - 21-11-2025
Municipio: MELGAR
Sede Educativa: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
Ciclo: CICLO 3 MENU 12- 15
Ruta: TOLIMA - MELGAR
Cupos: 80

PRODUCTO	CANTIDAD PROGRAMADA	martes		miércoles		jueves		viernes		SALDO
		GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	GASTO DIARIO	SALIDA REAL	
ACOMPAÑANTE										
PAN BLANCO X 65 GR	160 - U	80	80		-		-	80	80	0
BEBIDA										
AGUA EN BOLSA X 200 CC	320 - U	80	80		80	80	80	80	80	0
CARNE										
CARNE MAGRA	11200 - G		-	11200	11200		-		-	0
FRUTA										
MANDARINA (ENTERA/PORC)	32000 - G	16000	16000		-		-	16000	16000	0
FRUTA / JUGO										
MANGO (JUGO)	20800 - G		-		-	20800	20800		-	0
GRANO										
ACEITE	1200 - CC		-	560	560	640	640		-	0
ARROZ FORTIFICADO	4080 - G		-	4080	4080		-		-	0
AVENA EN HOJUELAS	960 - G	960	960		-		-		-	0
AZUCAR	1920 - G	640	640	640	640	640	640		-	0
CHOCOLATE EN PASTILLA	1120 - G		-		-		-	1120	1120	0
HARINA DE MAIZ AMARILLO	6800 - G		-		-	6800	6800		-	0
LECHE EN POLVO ENTERA	4800 - G	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	0
MAIZENA	960 - G		-	960	960		-		-	0
MARGARINA	1120 - G	560	560		-		-	560	560	0
PANELA	800 - G		-		-		-	800	800	0
SAL YODADA	120 - G		-	80	80	40	40		-	0
PROTEICO										
HUEVO	4448 - G		-		-	4448	4448		-	0
VERDURA										
CEBOLLA CABEZONA	1200 - G		-	400	400	800	800		-	0
TOMATE ROJO	1600 - G		-		-	1600	1600		-	0
ZANAHORIA	800 - G		-	800	800		-		-	0

Observaciones

Transportador (Operador):
Nombre:
Cédula:
Celular:
Firma:

Manipulador (Operador):
Nombre:
Cédula:
Celular:
Firma:

Responsable Institución:
Nombre:
Cédula:
Celular:
Cargo: