aportes en línea

Planilla Resumen

176	CC	1098638785	TRUJILLO GOMEZ DEISY MILAY										X								230301	4	$233,454	$28,100	EPS002	4	$233,454	$0	CCF39	4	$233,454	$0	14-11	4	$233,454	$0	4	$0	$0	SI	$28,100
177	CC	1095823203	URIBE VELANDIA ANGI KATERINE	X																	230301	11	$641,999	$102,800	EPS002	11	$541,999	$25,700	CCF39	11	$641,999	$25,700	14-11	11	$641,999	$3,400	11	$0	$0	SI	$157,600
178	CC	1095823203	URIBE VELANDIA ANGI KATERINE										X								230301	4	$233,454	$28,100	EPS002	4	$233,454	$0	CCF39	4	$233,454	$0	14-11	4	$233,454	$0	4	$0	$0	SI	$28,100
179	CC	1098683219	VARGAS HERNANDEZ KATERINE	X																	230301	11	$641,999	$102,800	EPS037	11	$641,999	$25,700	CCF39	11	$641,999	$25,700	14-11	11	$641,999	$3,400	11	$0	$0	SI	$157,600
180	CC	1098683219	VARGAS HERNANDEZ KATERINE										X								230301	4	$233,454	$28,100	EPS037	4	$233,454	$0	CCF39	4	$233,454	$0	14-11	4	$233,454	$0	4	$0	$0	SI	$28,100
181	CC	1098756519	VEGA MEJIA EDER ANDRES	X																	230301	3	$175,091	$28,100	EPS005	3	$175,091	$7,100	CCF39	3	$175,091	$7,100	14-11	3	$175,091	$1,000	3	$0	$0	SI	$43,300
182	CC	35354808	VELASCO CORDERO VIVIANA PATRICIA	X																	25-14	11	$641,999	$102,800	EPS017	11	$641,999	$25,700	CCF39	11	$641,999	$25,700	14-11	11	$641,999	$3,400	11	$0	$0	SI	$157,600
183	CC	35354808	VELASCO CORDERO VIVIANA PATRICIA										X								25-14	4	$233,454	$28,100	EPS017	4	$233,454	$0	CCF39	4	$233,454	$0	14-11	4	$233,454	$0	4	$0	$0	SI	$28,100
184	CC	63452106	VILLAMIZAR CONTRERAS NANCY MERCEDES	X																	230301	11	$641,999	$102,800	EPS002	11	$641,999	$25,700	CCF39	11	$641,999	$25,700	14-11	11	$641,999	$3,400	11	$0	$0	SI	$157,600
185	CC	63452106	VILLAMIZAR CONTRERAS NANCY MERCEDES										X								230301	4	$233,454	$28,100	EPS002	4	$233,454	$0	CCF39	4	$233,454	$0	14-11	4	$233,454	$0	4	$0	$0	SI	$28,100
Total		Afiliados(102)																					$108,466,371	$16,556,600			$109,341,824	$3,554,900			$108,610,618	$3,487,100			$109,341,824	$460,100		$0	$0		$24,058,700

58394

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901901272	1	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	A - 200 O MAS COTIZANTES	PAE FLORIDA	CRA 31 51 74 OF 504	BUCARAMANGA-SANTANDER	6960407	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-01	2026-02	29828275	9499012376	E	2026/02/17	2026/02/02	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$24,058,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				101	$16,556,600	$0	$0	$16,556,600
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$130,900	$0	$0	$130,900
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	18	$3,580,200	$0	$0	$3,580,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	69	$10,301,000	$0	$0	$10,301,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	13	$2,544,500	$0	$0	$2,544,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				102	$460,100	$0	$0	$460,100
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	102	$460,100	$0	$0	$460,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				102	$3,487,100	$0	$0	$3,487,100
CAJASAN	CCF39	890,200,106	1	102	$3,487,100	$0	$0	$3,487,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 9)				102	$3,554,900	$0	$0	$3,554,900
COOSALUD EPS	EPS042	900,226,715	3	4	$119,200	$0	$0	$119,200
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	1	$25,700	$0	$0	$25,700
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	14	$446,400	$0	$0	$446,400
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$77,100	$0	$0	$77,100
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	37	$1,575,400	$0	$0	$1,575,400
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	3	$137,900	$0	$0	$137,900
SALUD MIA EPS	EPS046	900,914,254	1	3	$77,100	$0	$0	$77,100
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	26	$841,300	$0	$0	$841,300
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	11	$254,800	$0	$0	$254,800
TOTAL				**102**	**$24,058,700**	**$0**	**$0**	**$24,058,700**

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que SUPERLOGISTICA BGA S.A.S identificado(a) con NI 900751931 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social para JORGE ALEXANDER CASTRO ALFONSO identificado(a) con CC 79640218

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9499127479	33079684	E	2026-02-03	EPS	EPS017	FAMISANAR	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$5,885,000	4%	$235,400
9499127479	33079684	E	2026-02-03	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-01	30																		$5,885,000	16%	$941,600
9499127479	33079684	E	2026-02-03	AFP	25-14	COLPENSIONES	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2026-01	30																		$5,885,000		$0
9499127479	33079684	E	2026-02-03	AFP	25-14	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2026-01	30																		$5,885,000		$0
9499127479	33079684	E	2026-02-03	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2026-01	30																		$0	0%	$0
9499127479	33079684	E	2026-02-03	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2026-01	30																		$0	0%	$0
9499127479	33079684	E	2026-02-03	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-01	30																		$5,885,000	2.436%	$143,400
9499127479	33079684	E	2026-02-03	CCF	CCF39	CAJASAN	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-01	30																		$5,885,000	4%	$235,400

Este certificado se expide el día 2026-02-10 a las 08:01.

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que CENTENO DE DELGADO MARIELA identificado(a) con CC 27955529 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social para CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA identificado(a) con CC 37899917

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9499024780	29716814	E	2026-02-02	EPS	EPS037	NUEVA E.P.S.	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30							X											$3,080,000	4%	$123,200
9499024780	29716814	E	2026-02-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-01	30							X											$3,080,000	16%	$492,800
9499024780	29716814	E	2026-02-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2026-01	30							X											$3,080,000		$0
9499024780	29716814	E	2026-02-02	AFP	25-14	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2026-01	30							X											$3,080,000		$0
9499024780	29716814	E	2026-02-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2026-01	30							X											$0	0%	$0
9499024780	29716814	E	2026-02-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2026-01	30							X											$0	0%	$0
9499024780	29716814	E	2026-02-02	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-01	30							X											$3,080,000	0.522%	$16,100
9499024780	29716814	E	2026-02-02	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-01	30							X											$3,080,000	4%	$123,200

Este certificado se expide el día 2026-02-11 a las 11:18.

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que MCD Y COMPANIA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA. S.A.S. identificado(a) con NI 804003814 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social para CHARLY VIVIANA DUARTE DUARTE identificado(a) con CC 1098793844

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																	IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9499025189	29732948	E	2026-02-02	EPS	EPS010	EPS SURA (ANTES SUSALUD)	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30							X											$3,080,000	4%	$123,200
9499025189	29732948	E	2026-02-02	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-01	30							X											$3,080,000	16%	$492,800
9499025189	29732948	E	2026-02-02	AFP	230201	PROTECCION	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2026-01	30							X											$3,080,000		$0
9499025189	29732948	E	2026-02-02	AFP	230201	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2026-01	30							X											$3,080,000		$0
9499025189	29732948	E	2026-02-02	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2026-01	30							X											$0	0%	$0
9499025189	29732948	E	2026-02-02	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2026-01	30							X											$0	0%	$0
9499025189	29732948	E	2026-02-02	ARL	14-4	COLPATRIA ARP	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-01	30							X											$3,080,000	0.522%	$16,100
9499025189	29732948	E	2026-02-02	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-01	30							X											$3,080,000	4%	$123,200

Este certificado se expide el día 2026-02-10 a las 07:41.

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que CENTENO DE DELGADO MARIELA identificado(a) con CC 27955529 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social para ROCIO BUSTOS RINCON identificado(a) con CC 63497117

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9499024780	29716814	E	2026-02-02	EPS	EPS005	SANITAS	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	12	X																	$700,362	4%	$28,100
9499024780	29716814	E	2026-02-02	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-01	12	X																	$700,362	16%	$112,100
9499024780	29716814	E	2026-02-02	AFP	230201	PROTECCION	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2026-01	12	X																	$700,362		$0
9499024780	29716814	E	2026-02-02	AFP	230201	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2026-01	12	X																	$700,362		$0
9499024780	29716814	E	2026-02-02	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2026-01	12	X																	$0	0%	$0
9499024780	29716814	E	2026-02-02	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2026-01	12	X																	$0	0%	$0
9499024780	29716814	E	2026-02-02	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-01	12	X																	$700,362	0.522%	$3,700
9499024780	29716814	E	2026-02-02	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-01	12	X																	$700,362	4%	$28,100

Este certificado se expide el día 2026-02-10 a las 07:45.

58900

Sociedad Administradora de Fondos de Pensiones
y Cesantías Porvenir S.A. Nit 800-144-331-3

porvenir
sólo hay uno

LA SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTIAS PORVENIR S.A.

INFORMA:

Que en esta Sociedad Administradora se le realizó Devolución de Saldos por SOLICITUD POR DEVOLUCIÓN DE SALDOS VEJEZ NORMAL al(a) Señor(a) JACQUELINE CASTILLO CALA, identificado(a) con Documento No. 37,929,458, por las siguientes sumas:

Fecha	Descripción	Valor
Abr.30/24	DEVOLUCION_SALDOS	$142,196.00
Mar.04/24	DEVOLUCION_SALDOS	$3,226,302.00

Así las cosas el(la) Señor(a) JACQUELINE CASTILLO CALA; no se encuentra pensionado(a) por Vejez, Invalidez o Sobrevivencia en esta Sociedad Administradora.

Se expide la presente certificación a solicitud del(a) interesado(a), a los 26 días del mes de Marzo de 2025.

Cordialmente,

Gerente de Clientes

Powered by CamScanner

53901

ANEXO 14

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

58902

Floridablanca, 12 de febrero de 2026

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

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

Asunto: CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO

Cordial saludo;

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

Durante el presente período de ejecución del 19 al 31 de enero de 2026, no se modificaron ni parcial ni total las especificaciones y cantidades de los elementos objetos de la presente contratación.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

58903

ANEXO 15

Consorcio Somos Florida

58904

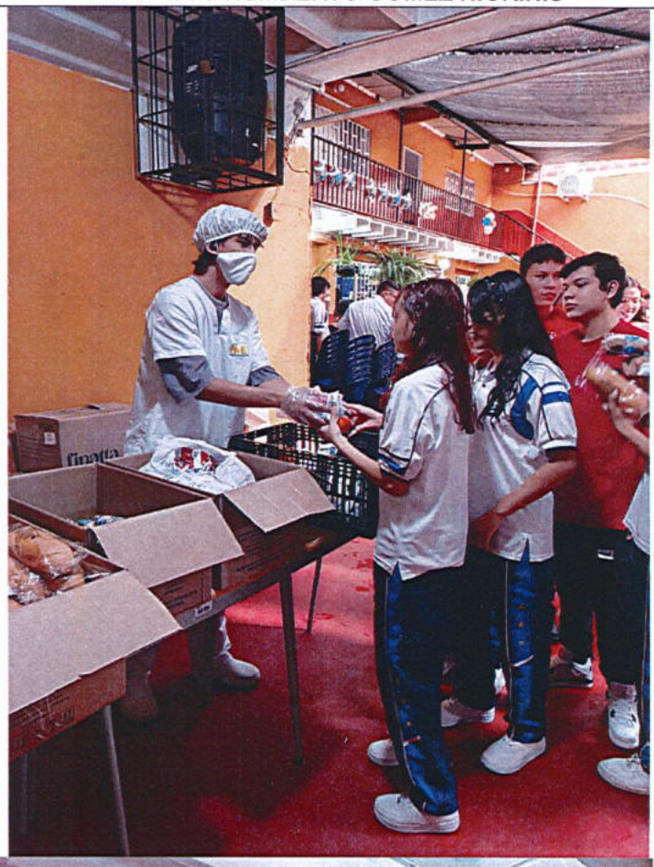
Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS





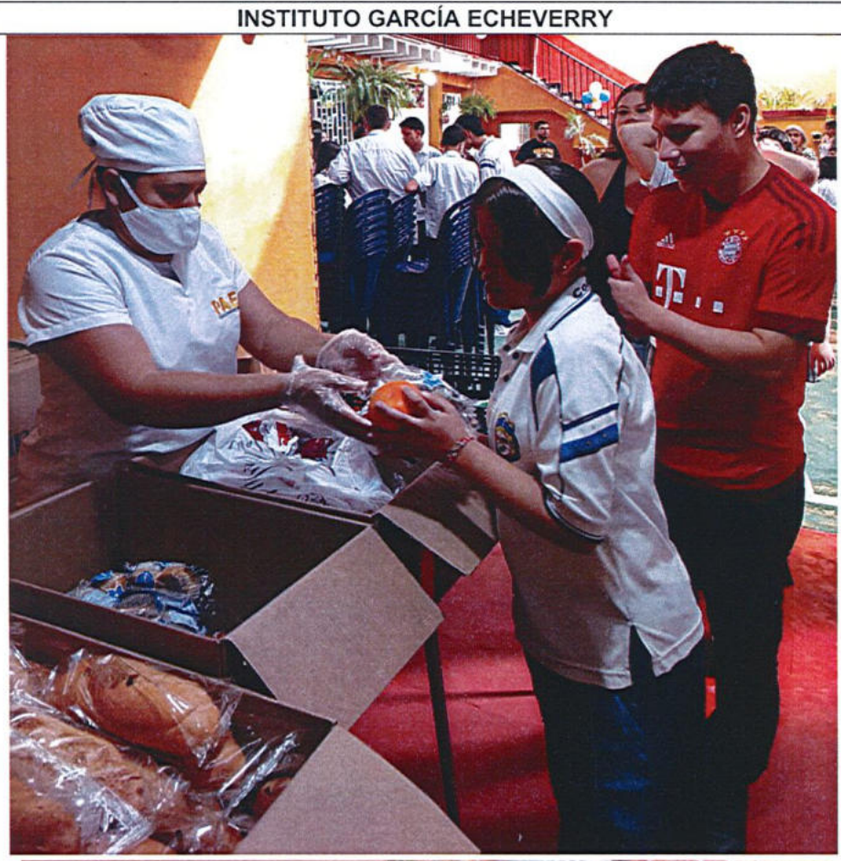
INSTITUTO HUMBERTO GÓMEZ NIGRINIS





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

58906

INSTITUTO GARCÍA ECHEVERRY



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

53907

COLEGIO TÉCNICO VICENTE AZUERO





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

53401

INSTITUTO JUAN PABLO I





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

58909

INSTITUTO ANDRES BELLO SEDE C





58910

INSTITUTO RIOFRIO (MEGACOLEGIO)



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

COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA





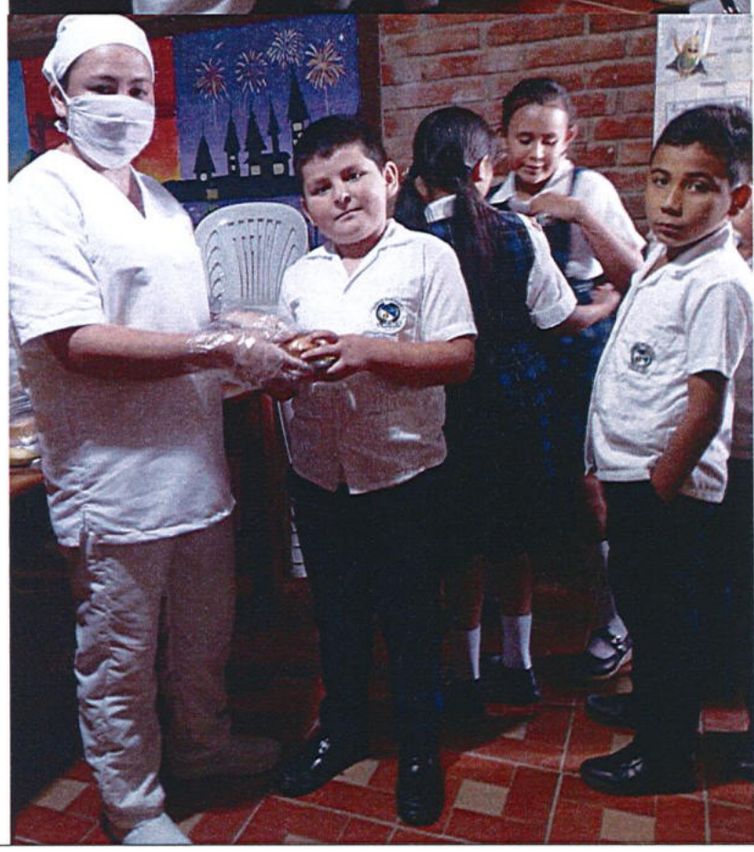
58912

ECOLOGICO CASIANO BAJO



58913

ECOLOGICO MANTILLA



ECOLOGICO JUDIA



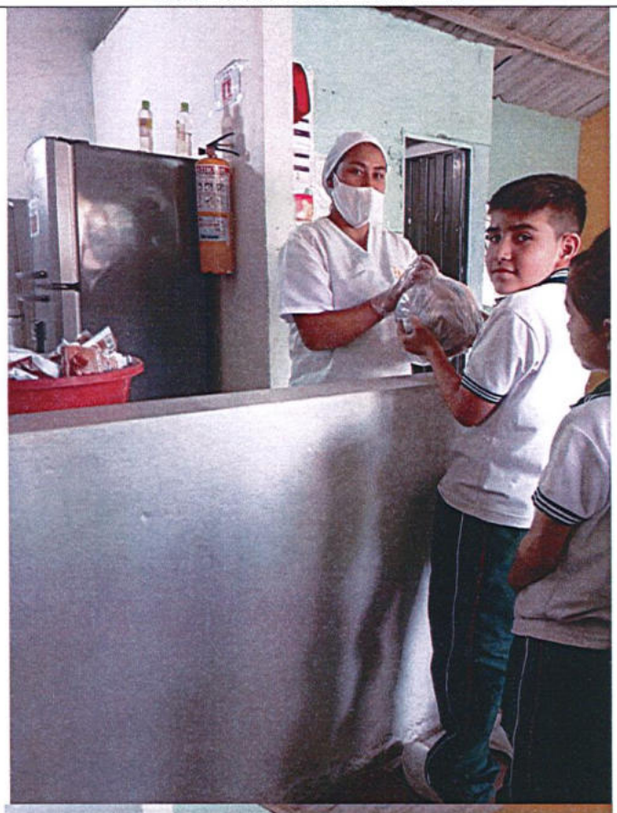
Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

58915

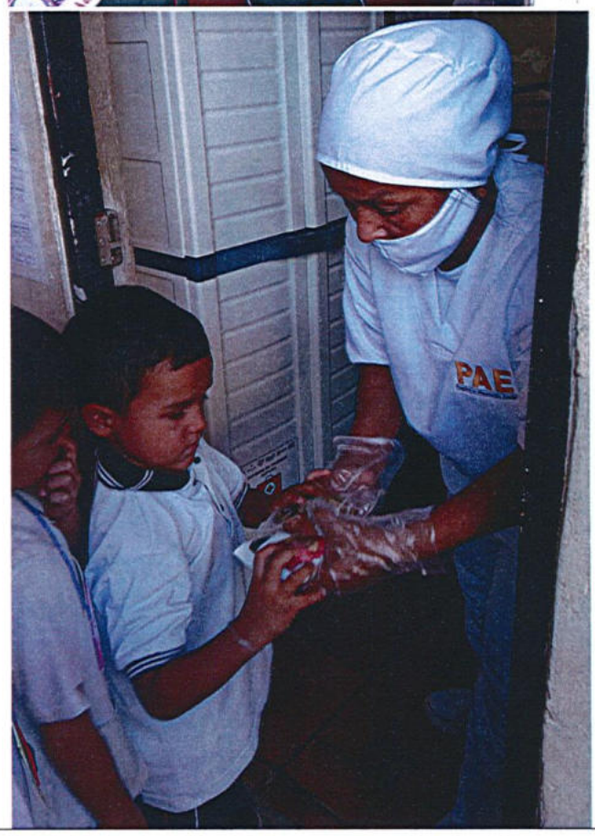
ECOLOGICO GUAYANAS



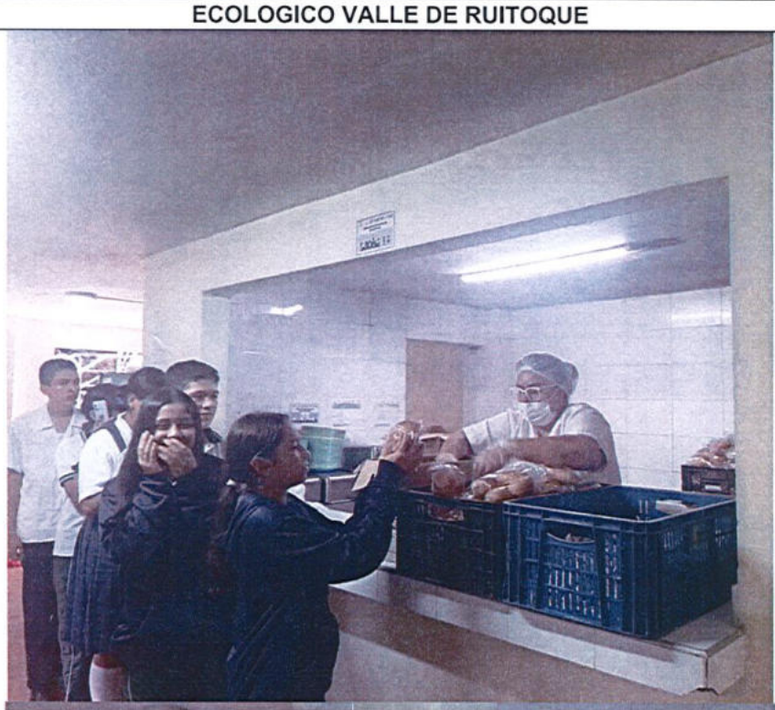
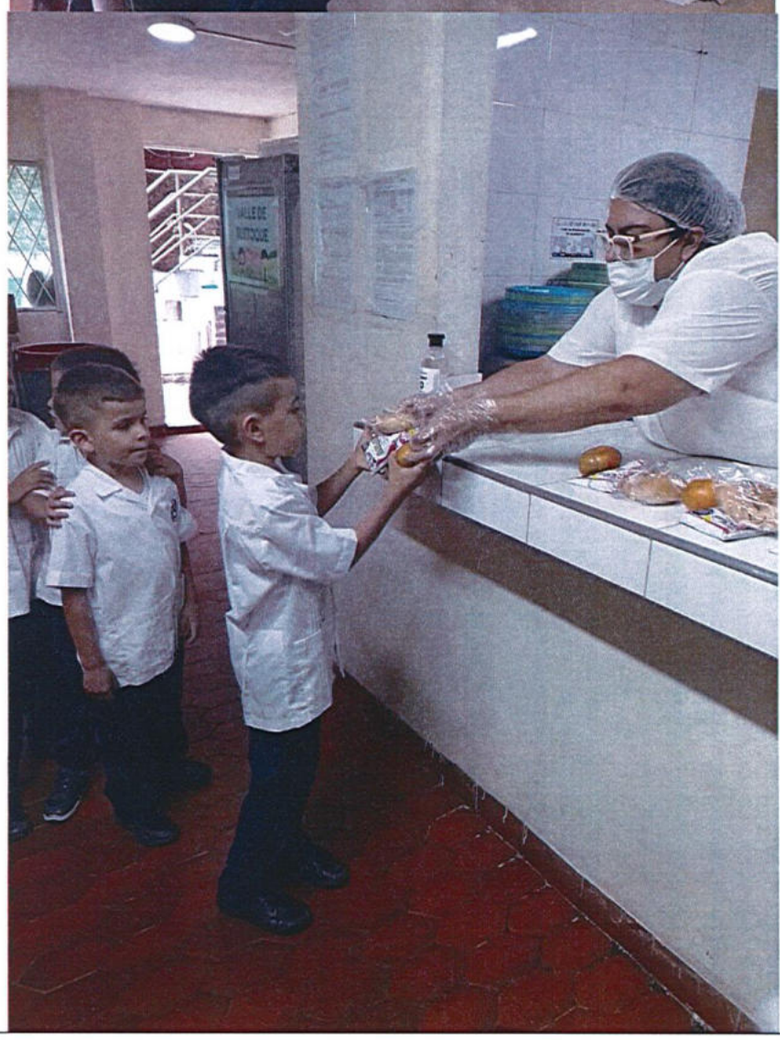
5391

ECOLOGICO HELECHALES
 

58917

ECOLOGICO CAUCHOS
 

ECOLOGICO PALMERAS


ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE



58920

COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO,



53921

LA CASTELLANA



FUNDESAN





53923

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

FE Y ALEGRIA



53924

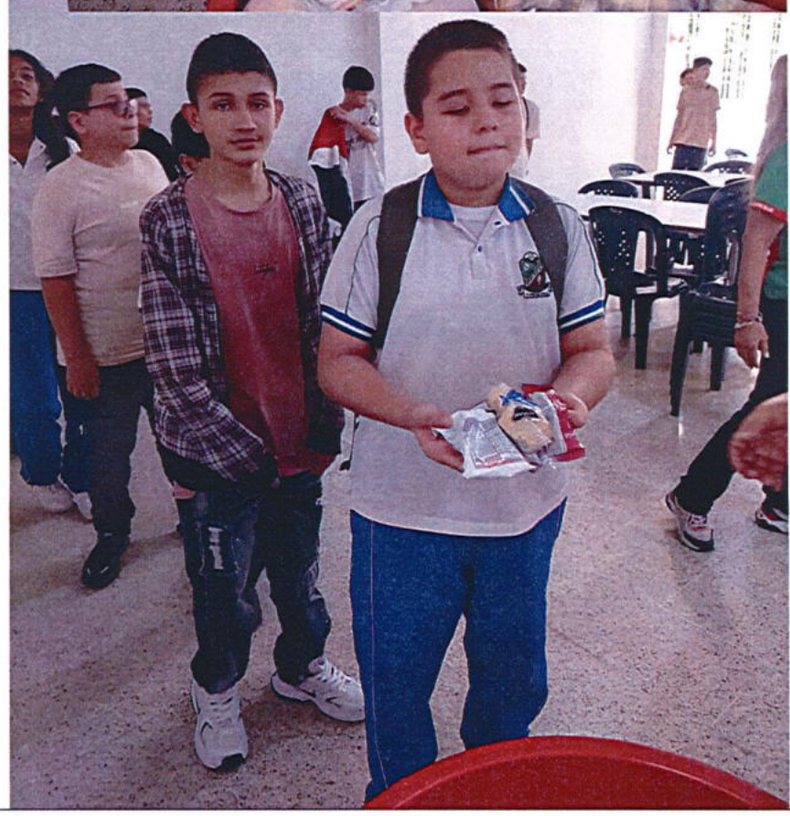
LAS VILLAS



58925

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

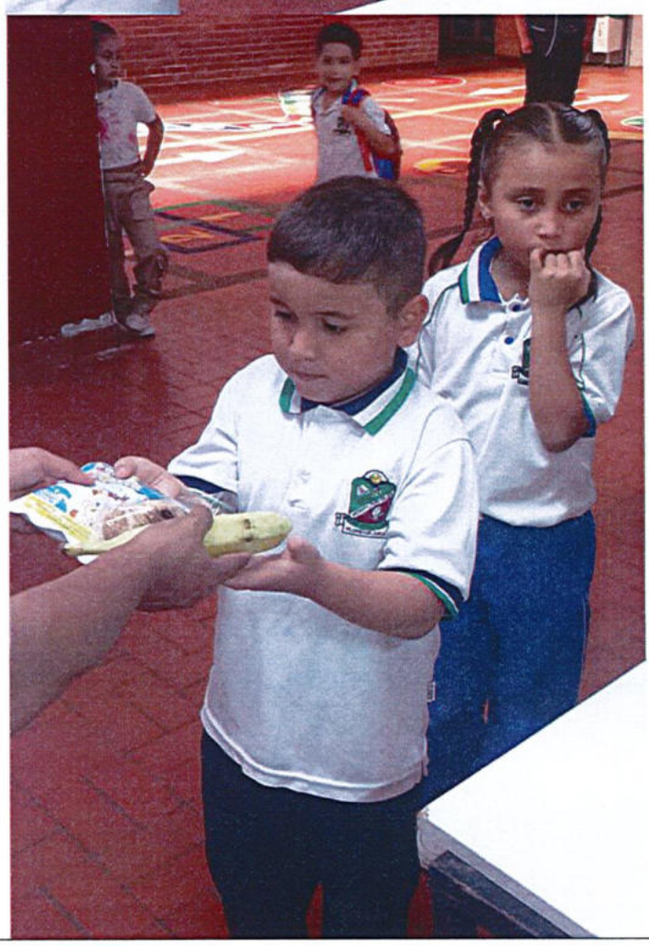
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR



58926

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

INSTITUTO SANTA ANA



58927

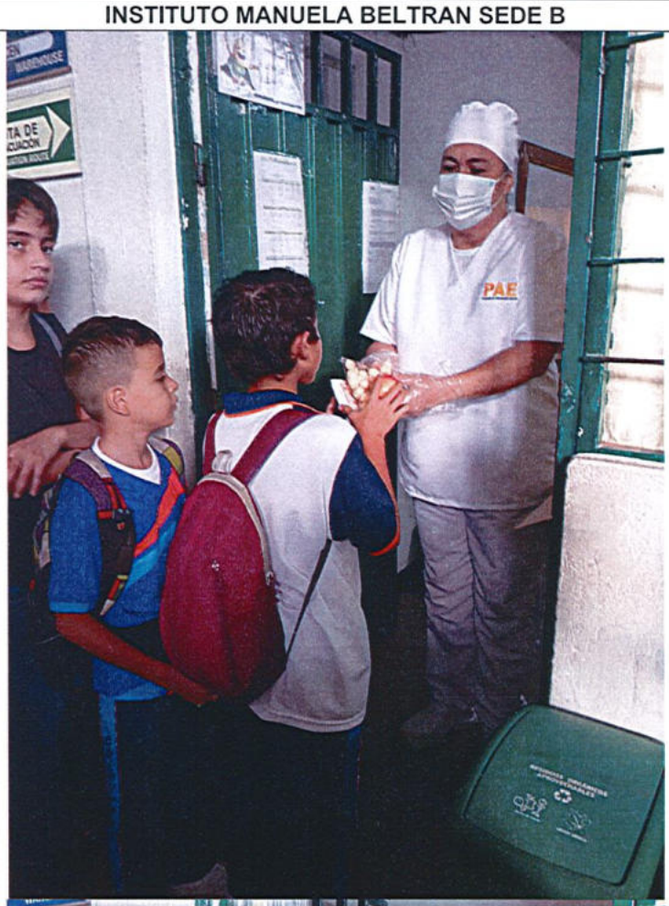
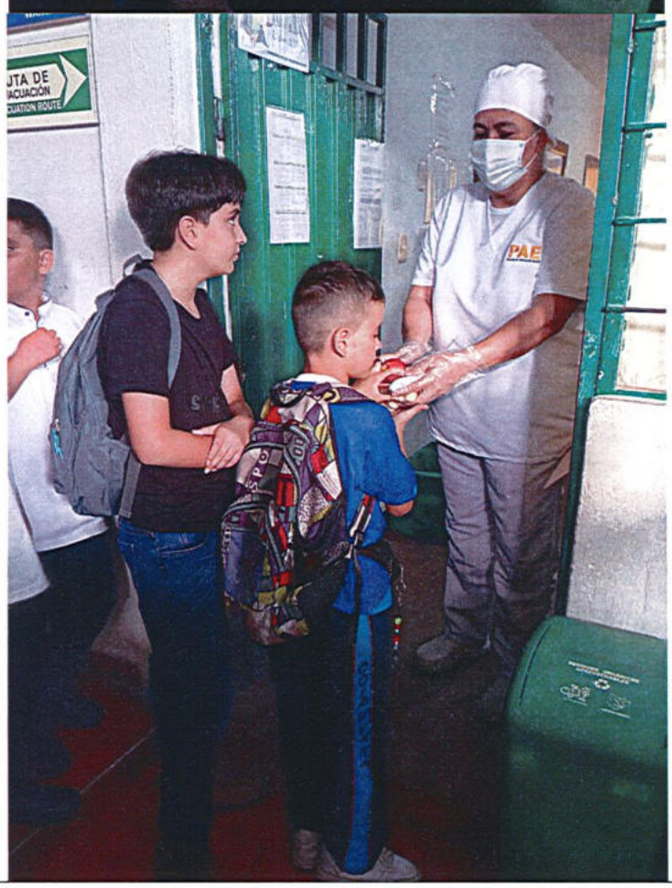
INSTITUTO FLORICCE



COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A

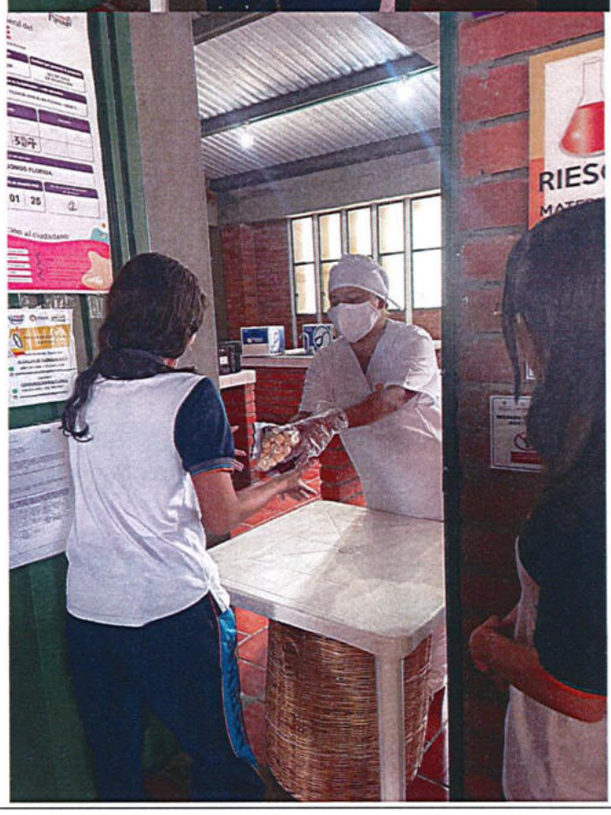


58929

INSTITUTO MANUELA BELTRAN SEDE B



58930

COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C



52931

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

COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D



58932

COLEGIO TÉNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN
   

58933

INSTITUTO JOSE A MORALES



58934

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

INSTITUTO EL CARMEN



5893F

INSTITUTO VILLALUZ


\

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

INSTITUTO VERICUTE



58937

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

INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO



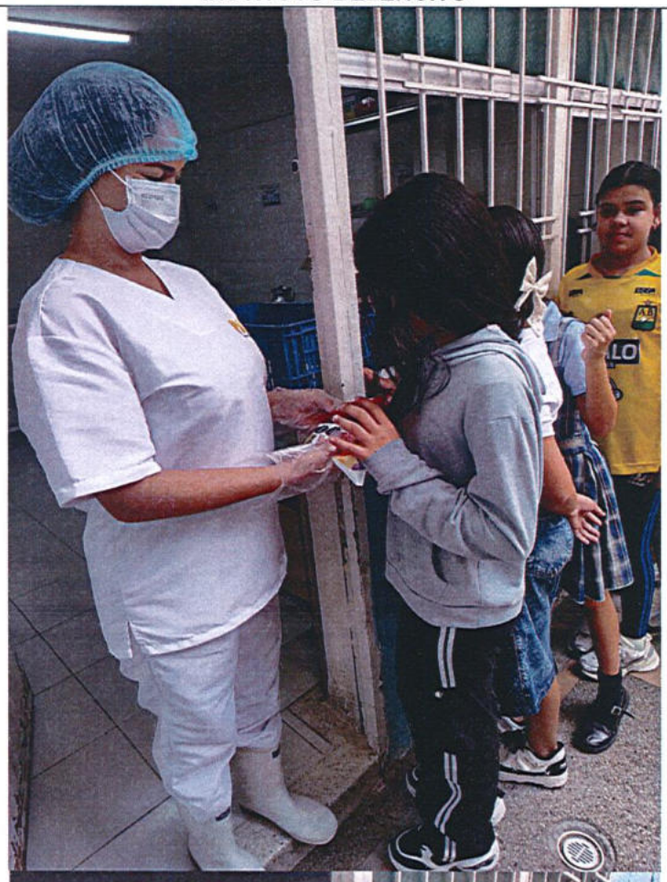


58938

INSTITUTO LA TRINIDAD



58939

INSTITUTO BELENCITO



58940

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

INSTITUTO MARY LUNA SANTOS


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

INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE





58942

CENTRO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ



58943

INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO



5894A

INSTITUTO DOMINGO SABIO



INSTITUTO EL PROGRESO





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

58946

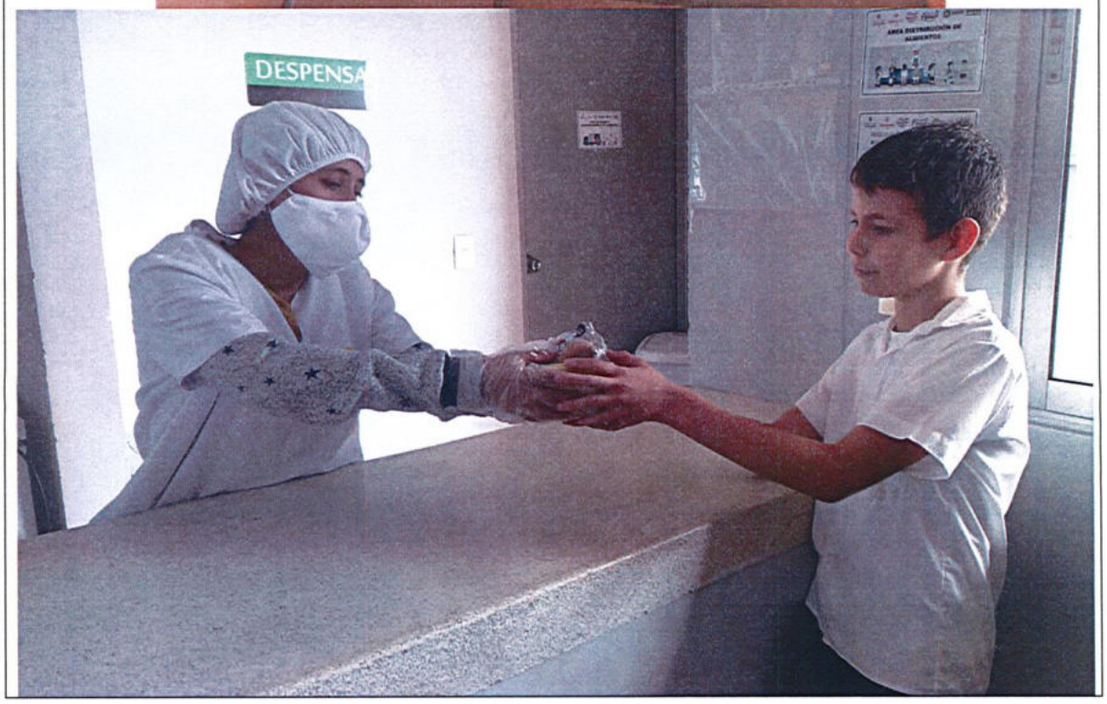
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN



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

5394)

INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE



INSTITUTO AGUABLANCA





58949

INSTITUTO ROSABLANCA



BUENAVISTA



LA EMPRESA



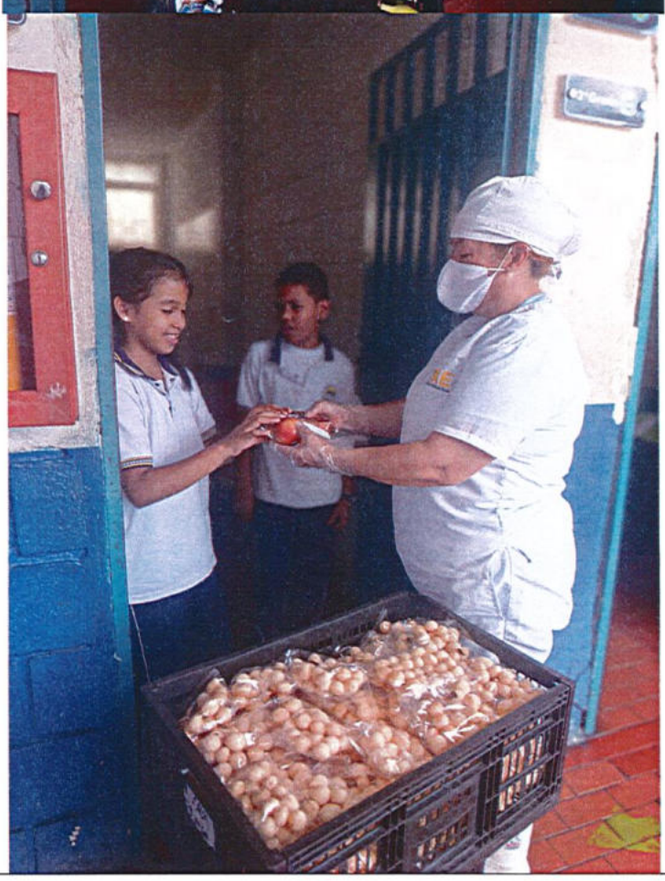
Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

58952

INSTITUTO COMUNITARIO MINCA


INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS





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

5895A

INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE





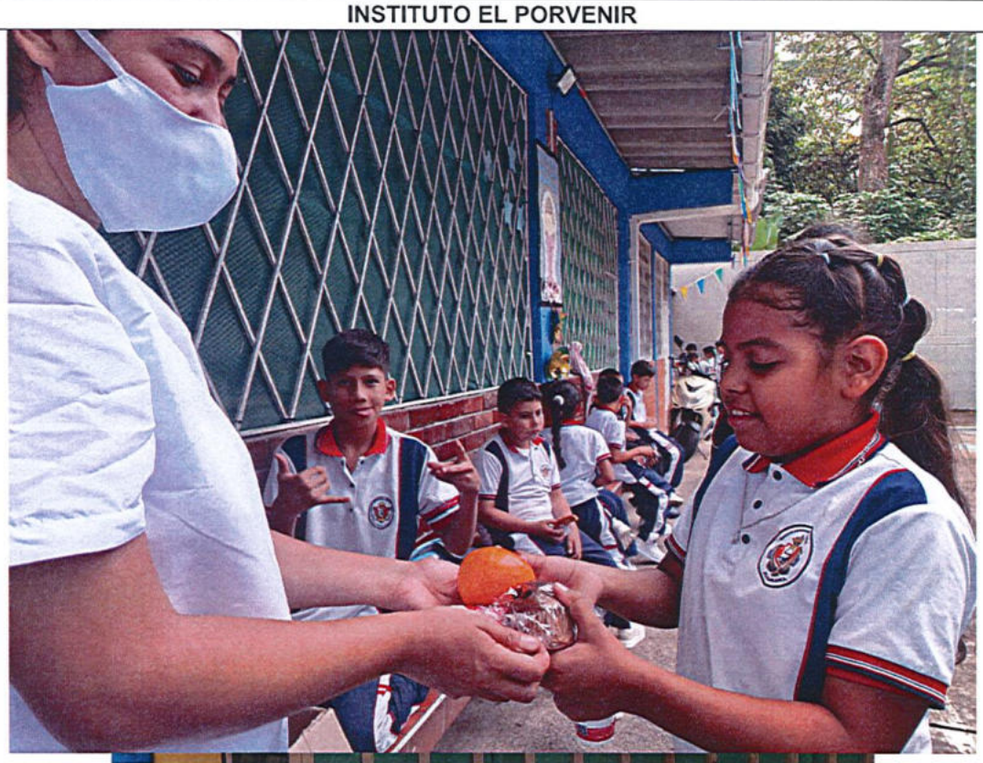
Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

58955

INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL


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

58956

INSTITUTO EL PORVENIR


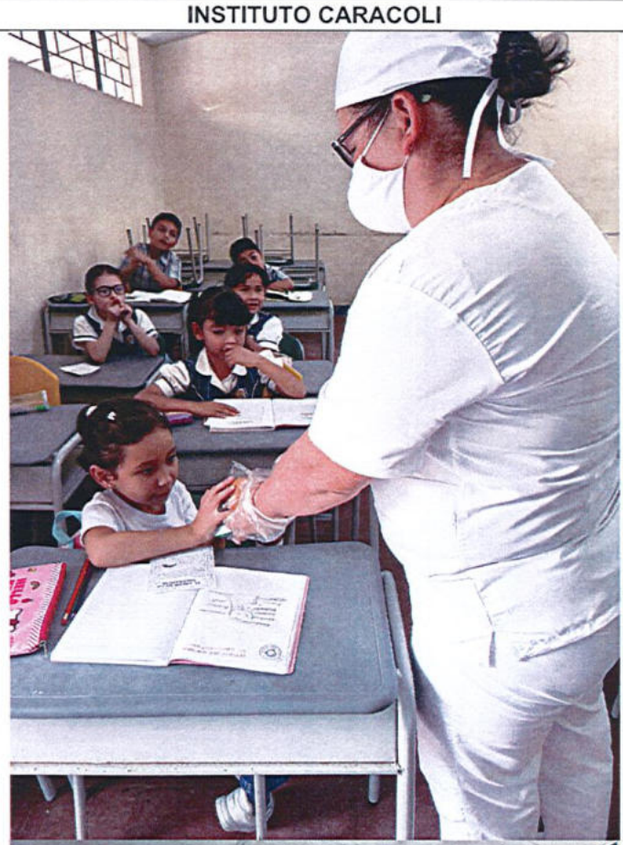

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

58957

INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ





INSTITUTO CARACOLI



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

58959

INSTITUTO RAFAEL POMBO


5896

ANEXO 16

Consorcio Somos Florida

53961

FICHA TECNICA CAPACITACION

FECHA:	ENERO 14 DE 2026
METODOLOGIA	Teórica
POBLACION A CAPACITAR:	Personal Manipulador de Alimentos Ración industrializada. (R.I)
REALIZADA POR:	Wilmer Orlando Cubillos
PROFESIÓN:	Ingeniero de Alimentos

TEMAS DE CAPACITACIÒN:

TEMA 1: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021

SUBTEMAS:

1. Socialización resolución 0335 de 2021
2. Criterios de focalización
3. Generalidades anexo técnico calidad e inocuidad
4. Generalidades anexo técnico alimentación saludable y sostenible
5. Marco Normativo General
6. Medidas Sanitarias de seguridad
7. Documentación, implementación y programas de actividades y registro.
8. Buenas prácticas de manufactura (B.P.M)
9. Administradora de riesgos profesionales (ARL)

TEMA 2: ANEXO TECNICO ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE, MINUTA PATRON, CICLOS DE MENUS RACION INDUSTRIALIZADA (R.I)

SUBTEMAS:

1. Grupos escolares y minuta
2. Gramajes que deben cumplir los alimentos

GRUPO OBJETIVO:

Personal Manipulador de Alimentos ración industrializada (R.I)

OBJETIVO:

Realizar jornada de capacitación al personal manipulador de alimentos del programa de alimentación escolar PAE del Municipio de Floridablanca a través de la socialización y capacitación de los temas relacionados a fin de garantizar el suministro de alimentos de calidad con procesos de manipulación acordes a la normatividad vigente **RESOLUCION 0335 DE 2021**

INTENSIDAD HORARIA:

4 Horas

METODOLOGIA:

La capacitación al personal manipulador de alimentos. Se realizo Según la focalización entregada por el ente territorial para la ejecución del mes de enero.

Iniciando la capacitación de forma teórica sobre los diferentes temas relacionados explicando el concepto, cuál es su función, como lo aplicamos al proceso diario que se realiza en las sedes educativas de la modalidad ración industrializada RI y rigiéndonos a las normas establecidas resolución 335 de 2021.

5896

DESARROLLO JORNADA DE CAPACITACION.

Se realiza la jornada de capacitación por parte de Ingeniero de Alimentos Wilmer Orlando Cubillos de manera teórica a personal manipulador de alimentos, tocando los temas descritos.

RESOLUCION 335 DE 2021.

La Resolución 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) establece los lineamientos que deben seguir las entidades territoriales en relación con el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

El objetivo general de la resolución es definir las condiciones mínimas, estándares y lineamientos técnicos-administrativos que deben seguir las entidades territoriales en relación con el PAE.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA -BPM, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. Son las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se centran a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución 2674 de 2013.



58963

Los manipuladores de alimentos deben seguir ciertas pautas para evitar y minimizar los riesgos.

- El estado de salud: si enfermas y sufres fiebre, náuseas, erupciones cutáneas, vómitos o diarrea, debes avisar lo antes posible a tu superior.
- Al trabajar en contacto con alimentos es fundamental mantener una buena higiene personal.
- La ropa de trabajo no podrá ser de calle, deberá ser ropa exclusiva para el trabajo y para manipular alimentos. Preferentemente será de tonos claros, no se deberá usar para salir a la calle o a sitios en los que se pueda contaminar y, por supuesto, la ropa de trabajo deberá estar limpia y cuidada.
- Se deberá usar un gorro o redecilla que cubra el pelo por completo, de este modo se evita que el pelo pueda caer sobre los alimentos.
- No se puede llevar ningún tipo de joyas como anillos, pendientes, colgantes, piercings…
- Los guantes, si se usan, deberán mantenerse limpios y en buen estado. Cabe señalar que el uso de guantes no exime de la necesidad de mantener las manos limpias.
- 1. Contar con una certificación medica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- 2. Contar con certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Para garantizar el cumplimiento de las BPM, es diseñado un Plan de saneamiento Básico que incluye cuatro (4) programas indicadores de las actividades a realizar dentro de los comedores escolares, relacionadas con Limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua potable, este se ajustara de acuerdo a la modalidad atendida. RI o RPS.



Garantizar que la infraestructura cumpla de acuerdo a lo estipulado en la resolución 2674 de 2013.

Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

Un programa de limpieza y desinfección es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la higiene en cualquier establecimiento que fabrique procese y manipule alimentos.
La limpieza y desinfección son fundamentales en la industria alimentaria para controlar la presencia de microorganismos en superficies, equipos y utensilios. Esto ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos y asegura la calidad del producto final.
Todas las operaciones de limpieza y desinfección diarias que se realizan, se deben registrar en los formatos establecidos para cada actividad.

MANEJO DE RESIDUOS.

El manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos es crucial para la protección del medio ambiente y la salud pública, y se basa en la reducción, neutralización y reciclaje de desechos.

El manejo de residuos sólidos y líquidos es un tema de gran relevancia en la actualidad, ya que la acumulación de estos residuos puede tener consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.
Los residuos sólidos pueden contaminar el suelo y el aire, mientras que los residuos líquidos pueden afectar la calidad del agua y la vida acuática.
Todas las actividades y controles que se realicen diariamente, se deben registrar en los formatos establecidos para el programa de residuos.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS.

El programa de control de plagas busca manejar y reducir la presencia de plagas en áreas donde se fabriquen y procesen alimentos. Minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente.
Estos controles combinan diferentes métodos adaptados a las condiciones específicas de cada fabrica o centro de producción alimentaria.
Este programa incluye inspecciones y diagnósticos para caracterizar el tipo y grado de infestación de plagas en cada restaurante escolar.
Estos controles se deben realizar periódicamente y registrar en cada uno de los formatos implementados las actividades diarias que se realicen para garantizar el control de plagas.

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE.

El agua potable es esencial en la fabricación y procesamiento de alimentos, ya que se utiliza en la producción, limpieza, envasado y como ingrediente. Para garantizar que los productos finales sean seguros para el consumo humano y cumplan con los estándares de calidad.

Es fundamental el tratamiento adecuado del agua. Este tratamiento puede incluir filtración para retirar impurezas y contaminantes.

La calidad del agua tratada es crucial para evitar enfermedades y asegurara la inocuidad de los alimentos y producto terminado.

5896

CICLO DE MENUS RI.

CICLO DE MENÚ:
Se diseño un ciclo de menú, en donde se define los alimentos que se utilizarán. Con este ciclo se garantiza que en un periodo de cuatro semanas el menú no se repita, lo cual permite que los alimentos sean diferentes todos los días.

LISTA DE INTERCAMBIOS:
Se debe considerar que las listas de intercambios son agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las ellas, poseen aproximadamente el mismo aporte de calorías, carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otros dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de las Guías Alimentarias para la Población Colombiana.

Minuta Patrón: Determinada como una guía para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar, establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, (peso bruto y peso neto), la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados educativos, de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar para la modalidad. Ración industrializada. (adaptada MSPS3)

MANEJO DE KARDEX

El kardex es un registro que garantiza de la existencia de alimentos en los comedores escolares. Este documento nos permite verificar que hay en el inventario registrando la cantidad de producto, y los días que se va a realizar la entrega, para posteriormente clasificar los productos de acuerdo al ciclo de menú.

PASOS:

Revisar el menú (RI) correspondiente a cada día

Retirar los alimentos del lugar de almacenamiento según la cantidad que indica el kardex del día

Registrar en el kardex la cantidad de alimentos usados para el menú correspondiente.

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

58966

REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.







CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Parque Industrial Provincia de Soto II Bodega 10 - Bucaramanga

5896





PROCESO DE CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR.



PROCESO DE CONTRATACION PERSONAL MANIPUADOR.

53963





PROCESO TOMA DE EXAMENES PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

58969



ENTREGA DE KIT DE ASEO PARA EL INICIO DE LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE 2026.

Realizado por: WILMER ORLANDO CUBILLOS INGENIERO DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Parque Industrial Provincia de Soto II Bodega 10 - Bucaramanga

58970

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021.

FECHA:	LUGAR O SITIO:	DURACIÓN:
14/01/2026	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	4 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	Ximena Galvis	1.095799369	Ximena Galvis
2	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	OLGA LUCIA CALDERON CABALLERO	63448443	Olga Calderon
3	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO BAJO - B	ANDREA MANOSALVA COLORADO	63557720	Andrea Manosalva
4	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	ANGI KATERINE URIBE VELANDIA	1095823203	Angi Katerine Uribe
5	COLEGIO ECOLOGICO	MANTILLA-C	AZUCENA URIBE VELANDIA	1102362248	AZUCENA URIBE ✓
6	COLEGIO ECOLOGICO	JUDIA - D	YOLANDA RINCON RAMIREZ	1095802048	Yolanda Rincón
7	COLEGIO ECOLOGICO	GUAYANAS - E	LEIDY LILIANA RICO CALDERON	1095792892	Leidy Liliana Rico C.
8	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES-F	BLANCA LUCIA ANAYA MARTINEZ	63448332	Blanca L Anaya
9	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES-F	NURI LANDAZABAL TAMI	1095842112	Nuri Tami
10	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	ADRIANA GUTIERREZ	63445137	Adriana Gutierrez
11	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO	1095829735	LEIDY GUTIERREZ.
12	COLEGIO ECOLOGICO	PALMERAS -I	YOJANA CARRILLO CARDENAS	63451622	Yojana Carrillo.
13	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	NANCY DIAZ GARCIA	63449666	Nancy Diaz.
14	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	YINNETH XIOMARA HERNANDEZ PALOMINO	1095811916	Xiomara Hernandez

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

58971

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021.

FECHA: 14/01/2026	LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	DURACIÓN: 4 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	YULY ANDREA RUEDA MANTILLA	1095798592	Yuli Rueda
2	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J			
3	COLEGIO TÉNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	COLEGIO TÉNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	KAROL DAYANA CLAVIJO SUAREZ	1099734922	
4	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B			
5	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	JOSE A MORALES- B	YENNY PAOLA SIERRA MEDINA	1007791063	Paola Sierra m
6	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	ANA DE DIOS MENESES MUÑOZ	32706047	Ana Meneses Muñoz
7	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	LUZ MERY AGUIRRE SOLIPA	1108758623	Luz mery Aguirre S.
8	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	YANITH MORALES TOLOSA	63254858	Yanith Morales
9	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VILLALUZ - D	HILVA VICTORIA TAMI BAUTISTA	1127657179	Hilva Victoria Tami.
10	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VILLALUZ - D	YOLANDA CARREÑO TRIANA	63351118	Yolanda Carreño.
11	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VERICUTE -E	CARMEN EMILCE ROPERO GARCIA	1004857444	Carmen Ropero
12	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN -A	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	63516638	
13	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	LUISA JULIET PICO CAMACHO	1098640604	Luisa Pico.
14	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	MARTHA CECILIA MARTINEZ AFANADOR	63443455	

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

58972

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021.

FECHA: 14/01/2026	LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	DURACIÓN: 4 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	BRICEIDA MEDINA CEPEDA	37843671	Briceida Medina
2	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	MILIS YOLIMA GARCIA CAMPOS	37754401	Yolima Garcia.
3	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A			
4	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	LUZ MARINA MEDINA CEPEDA	37547126	Luz marina medina
5	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	ANDRES SANTIAGO ORDOÑEZ CARRILLO	1095798437	
6	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	SYLVIA ORTIZ VILLALOBOS	1095806720	
7	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	SHIRLEY JAZMIN SANTAMARIA HERNANDEZ	37745949	Shirley Santamaria
8	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ - B	BELKIS CONSUELO MANTILLA CORNEJO	63355938	Belkis C Mantilla S.
9	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	DEISY MILAY TRUJILLO GOMEZ	1098638785	Deisy Trujillo
10	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	YULIETH ANDREA ANGARITA PEÑA	1095807199	Yulieth Angarita Peña
11	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	ROSALBA SANTIAGO TORO	37330220	Rosalba Santiago Toro
12	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	MARIA INES ALVAREZ CONTRERAS	60257876	Maria Ines Alvarez
13	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	ALIX MARIA CAMAÑO BELTRAN	30874353	Alix Maria Camaño
14	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	ALINA YIZETH MARTINEZ CACERES	1098637372	

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

58433

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021.

FECHA: 14/01/2026	LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR			DURACIÓN: 4 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	MARIA VICTORIA PINTO	63511284	Maria Pinto
2	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	MARIA ALEJANDRA DURAN	1098658980	Maria Alejandra Duran
3	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	ISABEL ARAQUE RIVERO	37842717	Isabel Araque
4	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D			
5	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	ARELIS PRADA	63500579	Arelis Prada
6	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	ANGELA MARIA BAEZ DIAZ	1067031892	Angela Ma Baez Diaz
7	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	JOHANA ANDREA SANABRIA RIOS	1095805097	Johana Andrea Sanabria
8	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	KATERINE VARGAS HERNANDEZ	1098683219	Katerine Vargas
9	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	LIDA MAGALY FLOREZ MONTAÑA	37618004	Lida Florez
10	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	ALIXION JESUS COELIO VALLES	4187800	Alixion Coelio
11	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA -A	DIANA PAOLA GARCIA DURAN	63561870	Diana Paola Garcia D
12	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	MANUELA BELTRAN - B	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	63505576	Luz Stella Luna
13	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - C	EMILY VANESSA AGUILAR CEPEDA	1095829338	Emily Vanessa Aguilar
14					

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

58974

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021.

FECHA: 14/01/2026	LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	DURACIÓN: 4 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - D	JACQUELINE CASTILLO CALA	37929458	Jacqueline Castillo
2	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	GLADYS VARGAS MORENO	1098648115	Gladys vargas M
3	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	RUBY YANIRA CARRILLO VARGAS	37729676	Ruby yanira carrillo v.
4	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA	63356516	luz elena carrillo M
5	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	ANDREA CAROLINA CRISTIANO VALBUENA	52664731	Andrea Cristiano
6	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	DOMINGO SABIO - B	CINDI CAROLINA RIVERA CASTILLO	1095802865	
7	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	EL PROGRESO - C	PAOLA PIMENTEL GONZALEZ	63555685	Paola Pimentel G.
8	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	BRICEIDA CARVAJAL BAUTISTA	63447310	Briceida Carvajal Bautz
9	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	MARIA INES ALVAREZ CONTRERAS	60257876	Maria Ines Alvarez
10	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDAS	SANDRA MERCEDES CAÑAS ALFONSO	63523841	Sandra Cañas
11	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	BERENICE LOZANO AVELLANEDA	1099544643	Berenice Lozano
12	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	SANDRA PATRICIA NAVARRO LEON	63465094	Sandra Navarro
13	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ - A	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	63366565	Clara Arguello
14	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO CARACOLI - B	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	63366566	Clara Arguello

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021.

FECHA: 14/01/2026	LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	DURACIÓN: 4 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO RAFAEL POMBO	INSTITUTO RAFAEL POMBO - A	HEIDY YOHANA QUINTERO CRIADO	49667599	
2	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL - A	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	63505576	Luz Stella Luna
3	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	JESSICA PAOLA PINILLA PABON	1095917100	
4	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	MAYRA ALEJANDRA CASTELLANOS MOSQUERA	1098632435	Mayra Castellanos
5	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	MARIA INES CACERES RICO	63547597	María caceres rico
6	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	OMAR JESUS ORTIZ LUNA	1095821439	
7	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	VIVIANA PATRICIA VELASCO CORDERO	35354808	Viviana Velasco
8	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	ROSA HELENA DELGADO CAMAÑO	63452233	Rosa Helena Delgado C.
9	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	KELLY GERALDINE PARADA ROJAS	1096218223	
10	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	SANDRA JOHANNA MANTILLA CACUA	37556801	Sandra Johanna Mantilla
11	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	MILEIDIS CAROLINA CARRERA MUÑOZ	6039411	Mileidys Carrera
12	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	LUZ STELLA BARRERA CASTRO	37512386	Luz Stella B.
13	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	MAGALI GUTIERREZ BASTILLA	63369975	Magali Gutty B.
14	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	DARLYN XIOMARA RODRIGUEZ ACOSTA	1095816929	Darlyn Xiomara Rodriguez

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

58976

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021.

FECHA: 14/01/2026	LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR			DURACIÓN: 4 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	YURY ALEXANDRA CALDERON ALMEYDA	1095791265	Yury Calderón
2	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	JENNY CAROLINA PAEZ LIZCANO	1115722889	CAROLINA PAEZ
3	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	CLAUDIA PATRICIA BADILLO CALDERON	1098701656	CLAUDIA PATRICIA BADILLO
4	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	YULIS MARIA GUTIERREZ ANGULO	55225447	
5	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	MEGA COLEGIO- RIOFRIO			
6	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	MEGA COLEGIO- RIOFRIO	LAURA TERESA RUEDA RINCON	1095806756	Laura Rueda R
7	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	MEGA COLEGIO- RIOFRIO	ERIKA LILIANA PINILLA PABON	1095917587	Erika J. Pinilla.
8	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	MEGA COLEGIO- RIOFRIO	CLAUDIA VICTORIA SANABRIA CORREDOR	37726781	Claudia Victoria S
9	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	PAOLA PATRICIA GALVIS MAYORGA	1103712367	Paola Galvis Mayorga.
10	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	YINY YERLEY APARICIO SILVA	1232888313	YINY APARICIO
11	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	BRIYITH CAROLINA GARCIA VARGAS	63557601	
12	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	CRISTAL ROSCIO ASCANIO DIAZ	1095800849	Cristal Ascanio
13	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	FERNANDA ISABEL MARTINEZ CEPEDA	1095837091	Fernanda Martinez
14	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	NANCY MERCEDES VILLAMIZAR CONTRERAS	63452106	Nancy Villamizar

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021.

FECHA: 14/01/2026	LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR			DURACIÓN: 4 HORAS
ITEM	**INSTITUCION EDUCATIVA**	**SEDE EDUCATIVA**	**NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR**	**CEDULA DE CIUDADANIA**	**FIRMA**
1	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	MARIA ANGELICA JAIMES NIÑO	63450314	Maria Angelica Jaimes
2	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	ROSARIO DELGADO HERNANDEZ	63447029	Rosario Delgado
3	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	CARIN PAOLA DIAZ DELGADO	1095824294	Paola Diaz
4	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	JULIANA KARIME QUIÑONES ARAQUE	1098669055	Juliana Quiñones
5	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	MARISOL MORENO VEGA	63498827	Marisol Moreno Vega
6	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICCE - D	OLIVA CALA	28138826	Oliva Cala
7	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	LILIANA ANDREA LOPEZ JAIMES	1098634157	liliana lopez Jaimes
8	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO	JOSE LUIS ORELLANO SOLANO	1098675427	Jose luis Solano
9	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO			
10	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO SAN BERNARDO			
11	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	ANA LUZMAR ALARCON SANCHEZ	1098827350	Luzmar Alarcon.
12	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	LEIDY VIVIANA ARGUELLO INFANTE	63551635	LEIDI Arguello I
13	INSTITUTO SAN BERNARDO	INSTITUTO BELENCITO - C	YAZMIN LEON LIZARAZO	37712130	Yazmin leon lizarazo
14	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	LUPE BEATRIZ BALLESTAS JIMENEZ	1098828253	

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

58978

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021.

FECHA: 14/01/2026	LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR			DURACIÓN: 4 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	ANGELA VIVIANA GUERRERO GARCIA	1095806001	Angela Guerrero
2	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	ANGIE PAOLA GARCIA MARTINEZ	1098756575	
3	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	SANDRA MILENA ESTEVEZ CASTRO	28152635	Sandra M Estevez
4	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGUA BLANCA-D	ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS	1098797489	Anyi Yulieth Robles
5	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ROSA BLANCA -E	SONIA LUZ DOMINGUEZ VARGAS	1098633705	Sonia Dominguez
6	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO BUENAVISTA- F	BERTHA MARIA FRANCO OLACHICA	63353818	Bertha Maria Franco
7	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	LA EMPRESA	OFELIA VERA FLOREZ	37752043	Ofelia Vera Florez
8	CENTRO DE PRODUCCIÓN	CENTRO DE PRODUCCIÓN	CLAUDIA PATRICIA MENDOZA CARRILLO	1095792440	Claudia Mendoza
9	CENTRO DE PRODUCCIÓN	CENTRO DE PRODUCCIÓN	YULIS TORO HERNANDEZ	28155783	Yulis Toro H
10	CENTRO DE PRODUCCIÓN	CENTRO DE PRODUCCIÓN	CLEICY THAIS CHIRINOS FUENTES	6174899	
11	CENTRO DE PRODUCCIÓN	CENTRO DE PRODUCCIÓN	ROSELIA DIAZ OROSTEGUI	63346038	
12	CENTRO DE PRODUCCIÓN	CENTRO DE PRODUCCIÓN	JENNIFER DAYANNA SIZA CALDERON	1098774366	Jenifer Dayana Siza C.
13	CENTRO DE PRODUCCIÓN	CENTRO DE PRODUCCIÓN	MARIA DE LOS ANGELES MANZANO RIVERO	1129239	Maria Manzano.
14					

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

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

58979

FICHA TECNICA CAPACITACION

FECHA:	ENERO 13 2026
METODOLOGIA	Teórica
POBLACION A CAPACITAR:	Personal manipulador de Alimentos de bodega.
REALIZADA POR:	Wilmer Orlando Cubillos
PROFESIÓN:	Ingeniero de Alimentos

TEMAS DE CAPACITACIÒN:

TEMA 1: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021

SUBTEMAS:

1. Socialización resolución 0335 de 2021
2. Criterios de focalización
3. Generalidades anexo técnico calidad e inocuidad
4. Generalidades anexo técnico alimentación saludable y sostenible
5. Marco Normativo General
6. Medidas Sanitarias de seguridad
7. Documentación, implementación y programas de actividades y registro.
8. Buenas prácticas de manufactura.

TEMA 2: RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS.

SUBTEMAS.

1. Verificación de condiciones del vehículo.
2. Temperaturas de recepción
3. Fechas de vencimiento y loteado.
4. Características organolépticas y estado del empaque.
5. Almacenamiento de alimentos en bodega.
6. Sistema PEPS

GRUPO OBJETIVO:

Personal manipulador de Alimentos de bodega.

OBJETIVO:

Realizar jornada de capacitación al personal de bodega. del programa de alimentación escolar PAE del Municipio de Floridablanca a través de la socialización y capacitación de los temas relacionados a fin de garantizar el suministro de alimentos de calidad con procesos de manipulación acordes a la normatividad vigente **RESOLUCION 0335 DE 2021.**

INTENSIDAD HORARIA:

4 Horas

METODOLOGIA:

La capacitación se realiza de acuerdo a la fecha de ingreso del personal manipulador de alimentos. Iniciando la capacitación de forma teórica sobre los diferentes temas relacionados explicando el concepto, cuál es su función, como lo aplicamos al proceso diario que se realiza en la bodega, y rigiéndonos a las normas establecidas resolución 335 de 2021.

58980

DESARROLLO JORNADA DE CAPACITACION.

Se realiza la jornada de capacitación por parte de Ingeniero de Alimentos Wilmer Orlando Cubillos de manera teórica al personal manipulador de alimentos de bodega. tocando los temas descritos.

RESOLUCION 335 DE 2021.

La Resolución 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) establece los lineamientos que deben seguir las entidades territoriales en relación con el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

El objetivo general de la resolución es definir las condiciones mínimas, estándares y lineamientos técnicos-administrativos que deben seguir las entidades territoriales en relación con el PAE.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA -BPM, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. Son las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se centran a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución 2674 de 2013.



Los manipuladores de alimentos deben seguir ciertas pautas para evitar y minimizar los riesgos.

- El estado de salud: si enfermas y sufres fiebre, náuseas, erupciones cutáneas, vómitos o diarrea, debes avisar lo antes posible a tu superior.
- Al trabajar en contacto con alimentos es fundamental mantener una buena higiene personal.
- . Las manos deben estar limpias y las uñas cortas y limpias
- La ropa de trabajo no podrá ser de calle, deberá ser ropa exclusiva para el trabajo y para manipular alimentos. Preferentemente será de tonos claros, no se deberá usar para salir a la calle o a sitios en los que se pueda contaminar y, por supuesto, la ropa de trabajo deberá estar limpia y cuidada.

58981

- Se deberá usar un gorro o redecilla que cubra el pelo por completo, de este modo se evita que el pelo pueda caer sobre los alimentos.
- No se puede llevar ningún tipo de joyas como anillos, pendientes, colgantes, piercings…
- Los guantes, si se usan, deberán mantenerse limpios y en buen estado. Cabe señalar que el uso de guantes no exime de la necesidad de mantener las manos limpias.
- Contar con una certificación medica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- Contar con certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

Un manipulador de alimentos ideal debe ser responsable, proactivo, y conocer y aplicar las normas de higiene. También debe ser detallista, capaz de comunicarse eficazmente y estar dispuesto a aprender y actualizarse en las mejores prácticas del sector y de la actividad que realiza diariamente en su puesto de trabajo.

Para garantizar el cumplimiento de las BPM, es diseñado un Plan de saneamiento Básico que incluye cuatro (4) programas indicadores de las actividades a realizar dentro de los comedores escolares, relacionadas con Limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua potable, este se ajustara de acuerdo a la modalidad atendida. RI o RPS.



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

Un programa de limpieza y desinfección es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la higiene en cualquier establecimiento que fabrique procese y manipule alimentos.
La limpieza y desinfección son fundamentales en la industria alimentaria para controlar la presencia de microorganismos en superficies, equipos y utensilios. Esto ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos y asegura la calidad del producto final.
Todas las operaciones de limpieza y desinfección diarias que se realizan, se deben registrar en los formatos establecidos para cada actividad.

58982

MANEJO DE RESIDUOS.

El manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos es crucial para la protección del medio ambiente y la salud pública, y se basa en la reducción, neutralización y reciclaje de desechos.

El manejo de residuos sólidos y líquidos es un tema de gran relevancia en la actualidad, ya que la acumulación de estos residuos puede tener consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.
Los residuos sólidos pueden contaminar el suelo y el aire, mientras que los residuos líquidos pueden afectar la calidad del agua y la vida acuática.
Todas las actividades y controles que se realicen diariamente, se deben registrar en los formatos establecidos para el programa de residuos.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS.

El programa de control de plagas busca manejar y reducir la presencia de plagas en áreas donde se fabriquen y procesen alimentos. Minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente.
Estos controles combinan diferentes métodos adaptados a las condiciones específicas de cada fabrica o centro de producción alimentaria.
Este programa incluye inspecciones y diagnósticos para caracterizar el tipo y grado de infestación de plagas en cada restaurante escolar.
Estos controles se deben realizar periódicamente y registrar en cada uno de los formatos implementados las actividades diarias que se realicen para garantizar el control de plagas.

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE.

El agua potable es esencial en la fabricación y procesamiento de alimentos, ya que se utiliza en la producción, limpieza, envasado y como ingrediente. Para garantizar que los productos finales sean seguros para el consumo humano y cumplan con los estándares de calidad.

Es fundamental el tratamiento adecuado del agua. Este tratamiento puede incluir filtración para retirar impurezas y contaminantes.

La calidad del agua tratada es crucial para evitar enfermedades y asegurara la inocuidad de los alimentos y producto terminado.

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS.

La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

La recepción de las materias primas es el proceso de aceptar los productos entregados por un proveedor y transferirlos al control del inventario. Es la primera etapa del proceso de elaboración de los alimentos o productos.

CONDICIONES DEL VEHICULO TRANSPORTADOR.

Los vehículos que transportan alimentos deben estar fabricados con materiales inalterables resistentes a la corrosión y deben permitir la fácil limpieza y desinfección. Contar con una carrocería protegida contra la lluvia y el sol, Estar limpio y higiénico, contar con la señalización de transporte de alimentos en un lugar visible.

PARAMETROS GENERALES EN LA RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS.

En el proceso de recepción de materias primas se debe tener en cuenta: El estado del empaque primario como el empaque secundario, verificar etiquetado fechas de vencimiento y loteado de los productos, condiciones organolépticas, presentación del producto.

53933

TEMPERATURAS DE RECEPCION DE ALIMENTOS.

Las temperaturas de recepción de alimentos en bodega dependen del tipo de alimento y si son alimentos frescos, refrigerados, congelados O si son alimentos no perecederos.

Las instalaciones de refrigeración almacenan alimentos que deben conservarse entre 0 y 08 C, mientras que las de congelación mantienen temperaturas siempre inferiores a 0 C y pueden llegar hasta -30 C.

ALMACENAMIENTO EN BODEGA Y SISTEMAS PEPS.

El almacenamiento de alimentos en bodegas debe ser en lugares frescos, secos, ventilados y libres de contaminación. Se deben utilizar estanterías y pallets para mantener los alimentos separados del suelo y de las paredes.

El sistema PEPS (Primero en entrar, Primero en salir) Es una política de inventario que se utiliza en bodegas de alimentos para rotar los productos mas antiguos primero. Esto se hace para evitar que los productos se deterioren o caduquen.

Es por esto que el sistema PEPS es tan popular entre las empresas que se ocupan de productos que tiene vida útil corta y se pueden dañar rápidamente, como leche fresca, verduras y panificados. Etc.

58984

REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS BODEGA





Realizado por: WILMER ORLANDO CUBILLOS INGENIERO DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Parque Industrial Provincia de Soto II Bodega 10 - Bucaramanga

58985

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL BODEGA

TEMA DE CAPACITACIÓN: • INDUCCION AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR. RESOLUCION 0335 DE 2021
• RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS.

FECHA: 13 ENERO 2026 | LUGAR O SITIO: PROVINCIA DE SOTO 2. BODEGA 10. | DURACIÓN: 4 HORAS

ITEM	CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	AUXILIAR BODEGA	FABIAN EDUARDO PATIÑO ARAQUE	91500182	Fabian Patiño
2	AUXILIAR BODEGA	JOHAN SLEYDER PATIÑO SANTOS	1005209941	Johan patiño
3	AUXILIAR BODEGA	JERSON ANDRES POLANCO TORRES	1102391402	Jerson Polanco
4	AUXILIAR BODEGA	MARISOL RAMIREZ MENESES	63552443	Marisol Ramirez Meneses
5	AUXILIAR BODEGA	ANTHONY JAVIER DEARMAS VANEGAS	1007616029	ANTHONY DE ARMAS
6	AUXILIAR BODEGA	LEONARDO ROYAL BRAVO	13871260	Leonardo Royal Bravo
7	AUXILIAR BODEGA	CARLOS MAURICIO HERRERA SUAREZ	91529463	
8	AUXILIAR BODEGA	JOSE SEBASTIAN ROBLES MEDINA	1099735200	Sebastian Robles
9	AUXILIAR BODEGA	EDER ANDRES VEGA MEJIA	1098756519	Eder A. Vega M.
10				
11				
12				
13				
14				

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS
CARGO: ING. DE ALIMENTOS - COORDINADOR GENERAL

58486

FICHA TECNICA CAPACITACION

FECHA:	15 DE ENERO 2026
METODOLOGIA	Teórica
POBLACION A CAPACITAR:	Personal Transportador, Auxiliares de transporte de Alimentos.
REALIZADA POR:	Wilmer Orlando Cubillos
PROFESIÓN:	Ingeniero de Alimentos

TEMAS DE CAPACITACIÒN:

TEMA 1: INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021

SUBTEMAS:

1. Socialización resolución 0335 de 2021
2. Criterios de focalización
3. Generalidades anexo técnico calidad e inocuidad
4. Generalidades anexo técnico alimentación saludable y sostenible
5. Marco Normativo General
6. Medidas Sanitarias de seguridad
7. Documentación, implementación y programas de actividades y registro.
8. Buenas prácticas de manufactura.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

1. Cargue de alimentos en bodega.
2. Entrega de alimentos en las unidades aplicativas.
3. Buenas practicas para el transporte de alimentos.

GRUPO OBJETIVO:

Personal Transportador, Auxiliares de transporte de Alimentos.

OBJETIVO:

Realizar jornada de capacitación al personal Transportador, Auxiliares de transporte de Alimentos. del programa de alimentación escolar PAE del Municipio de Floridablanca a través de la socialización y capacitación de los temas relacionados a fin de garantizar el suministro de alimentos de calidad con procesos de manipulación acordes a la normatividad vigente **RESOLUCION 0335 DE 2021**

INTENSIDAD HORARIA:

3 Horas.

METODOLOGIA:

La capacitación se realizó al personal Transportador, Auxiliares de transporte de Alimentos. Iniciando la capacitación de forma teórica sobre los diferentes temas relacionados explicando el concepto, cuál es su función, como lo aplicamos al proceso diario que se realiza en el transporte de alimentos y rigiéndonos a las normas establecidas resolución 0335 de 2021.

5898)

DESARROLLO JORNADA DE CAPACITACION.

Se realiza la jornada de capacitación por parte de Ingeniero de Alimentos Wilmer Orlando Cubillos de manera teórica al personal Transportador, Auxiliares de transporte de Alimentos. tocando los temas descritos.

RESOLUCION 335 DE 2021.

La Resolución 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPA) establece los lineamientos que deben seguir las entidades territoriales en relación con el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

El objetivo general de la resolución es definir las condiciones mínimas, estándares y lineamientos técnicos-administrativos que deben seguir las entidades territoriales en relación con el PAE.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA -BPM, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. Son las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se centran a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución 2674 de 2013.



538988

Los manipuladores de alimentos deben seguir ciertas pautas para evitar y minimizar los riesgos.

- El estado de salud: si enfermas y sufres fiebre, náuseas, erupciones cutáneas, vómitos o diarrea, debes avisar lo antes posible a tu superior.
- Al trabajar en contacto con alimentos es fundamental mantener una buena higiene personal.
- . Las manos deben estar limpias y las uñas cortas y limpias
- La ropa de trabajo no podrá ser de calle, deberá ser ropa exclusiva para el trabajo y para manipular alimentos. Preferentemente será de tonos claros, no se deberá usar para salir a la calle o a sitios en los que se pueda contaminar y, por supuesto, la ropa de trabajo deberá estar limpia y cuidada.
- Se deberá usar un gorro o redecilla que cubra el pelo por completo, de este modo se evita que el pelo pueda caer sobre los alimentos.
- No se puede llevar ningún tipo de joyas como anillos, pendientes, colgantes, piercings…
- Los guantes, si se usan, deberán mantenerse limpios y en buen estado. Cabe señalar que el uso de guantes no exime de la necesidad de mantener las manos limpias.
- Contar con una certificación medica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- Contar con certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

Un manipulador de alimentos ideal debe ser responsable, proactivo, y conocer y aplicar las normas de higiene. También debe ser detallista, capaz de comunicarse eficazmente y estar dispuesto a aprender y actualizarse en las mejores prácticas del sector y de la actividad que realiza diariamente en su puesto de trabajo.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

Los vehículos destinados a trasporte de alimentos y materias primas deben cumplir con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizaran los controles necesarios para velar por su cumplimiento.

CARGUE DE ALIMENTOS EN BODEGA Y ENTREGA EN LAS UNIDADES APLICTIVAS

En el proceso de cargue de los alimentos al vehículo se debe tener en cuenta de revisar las cantidades totales y las cantidades a entregar en cada punto de preparación.

Los alimentos más pesados deben colocarse primero por toda la base del camión. Posteriormente, se podrá ir situando de mayor a menor peso. Teniendo cuidado de no maltratar o averiar los empaques (cajas) durante el cargue o descargue de estos.

Los alimentos durante su transporte, tienen que ir protegidos para evitar contaminaciones. El vehículo debe estar en perfecto estado de higiene y mantenimiento.

Durante el transporte de alimentos refrigerados o congelados, se tienen que respetar las temperaturas de los productos con el fin de no romper la cadena de frio.

Al momento de realizar el descargue y entrega de los alimentos en cada una de las unidades aplicativas hay que verificar las cantidades y referencia que corresponden según la cobertura,

Se debe dar el tiempo prudente para que la persona encargada de recibir, verifique las referencian, variedades y cantidades según la planilla de entrega, al igual que la calidad y grado de madurez de los alimentos y materias primas.

59959

REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION PERSONAL TRANSPORTADOR Y AUXILIARES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.





58990





Realizado por: WILMER ORLANDO CUBILLOS INGENIERO DE ALIMENTOS

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Parque Industrial Provincia de Soto II Bodega 10 - Bucaramanga

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL TRANSPORTADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: - • INDUCCION AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Escolar. Resolucion 0335 · 2021
• TRASPORTE DE ALIMENTOS

FECHA: 15 ENERO 2026 | LUGAR O SITIO: PROVINCIA DE SOTO 2 - Bodega 10 | DURACIÓN: 3 horas

ITEM	CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	CONDUCTOR	Leonardo Ariel Bravo	13871260	
2	AUXILIAR DE TRANSPORTE	Johan sleyder patiño santos	1005.209.941	Johan Patiño
3	CONDUCTOR	°Elkin Ramiro Bello	1005539052	Elkin Bello
4	AUXILIAR DE TRANSPORTE	Oscar fernando Palacio	1098674272	Oscar Fernando Palacio
5	CONDUCTOR	Luis carlos pabón	1005386642	Luis Carlos Pabón
6	AUXILIAR DE TRANSPORTE	Gustavo campos ovalle	1003091385	Gustavo Campos.
7	CONDUCTOR	Luis Francisco SILVA	91236192	
8	AUXILIAR DE TRANSPORTE	Emma Liliana Medina	63558773	
9	CONDUCTOR	Javier Enrique Ariza	91472590	
10	AUXILIAR DE TRANSPORTE	Estibel Lopera	1005272410	Estibel Lopera
11	CONDUCTOR	Diego Molina Diaz	1005 340 413	Diego Molina
12	AUXILIAR DE TRANSPORTE	sergio Andres Arguello	1095944219	Sergio Andres Arguello
13	CONDUCTOR	Cesar Augusto Silva	1101992251	
14	AUXILIAR DE TRANSPORTE	Yohani Abril Calderon	1098 150 074	

CAPACITADOR: Wilmer Orlando Cubillos

CARGO: INGeniero de Alimentos - COORDINADOR GENERAL

5899

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL TRANSPORTADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: - • INDUCCION AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR: RESOLUCION. 0335.-2021
• TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

FECHA: 15 - Enero 2026 | LUGAR O SITIO: PROVINCIA DE SOTO 2. BODEGA 10 | DURACIÓN: 3 Horas

ITEM	CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	CONDUCTOR	GONZALEZ	1098694114	GONZALEZ
2	AUXILIAR DE TRANSPORTE	Adolfo Suarez Carvajal.	91351489	Adolfo Suarez C
3	CONDUCTOR	Carlos Rodriguez	80.431822	
4	AUXILIAR DE TRANSPORTE	ORANGEL RAMIREZ	4.908 699	
5	CONDUCTOR	HUGO Gonzalez Barra	91495077	HUGO GB
6	AUXILIAR DE TRANSPORTE	Julio Cesar Amaya.	13873683	Julio Cesar Amaya.
7	CONDUCTOR	Jeimmy Tbulla	88226 899	
8	AUXILIAR DE TRANSPORTE	EDINSON RAVELO ARDILA	1098.647 739	Javier Ravelo
9	CONDUCTOR	Gerson zafra morales	1101049754	Gerson zafra m.
10	AUXILIAR DE TRANSPORTE	Jhon Keiner Peña	1095798879	Keiner Peña
11	CONDUCTOR	• Camilo Peñaloza Tapias	1098762796	Camilo P.
12	AUXILIAR DE TRANSPORTE	SERGIO ALEXANDER RALLON	91279867	Sergio A. Rallón A.
13	CONDUCTOR	Mizaelo Gómez	91'444.411	
14	AUXILIAR DE TRANSPORTE	Enrique Ramirez	1095953318	Enrique R.

CAPACITADOR: Wilmer orlando cubillos

CARGO: Ingeniero de Alimentos - COORDINADOR GENERAL

58993

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL TRANSPORTADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: - • INDUCCION AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR — RESOLUCION 0335 2021
• TRANSPORTE DE ALIMETOS

FECHA: 15-ENERO-2026 | LUGAR O SITIO: PROVINCIA DE SOTO 2 BODEGA 10 | DURACIÓN: 3 Horas

ITEM	CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	CONDUCTOR	Carlos Molino Diaz	1042.454.354	Carlos E. Molino D.
2	AUXILIAR DE TRANSPORTE	Jhon Jairo Venabides	1003249345	Jhon Jairo Benavides
3	CONDUCTOR	Eduar Fernando Serrano	1102372019	Eduar Fernando S.
4	AUXILIAR DE TRANSPORTE	Serefino Parada Silva	13472.704	
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

CAPACITADOR: Wilmer orlando cubillos

CARGO: Ingeniero de Alimentos — COORDINADOR GENERAL

58994

ANEXO 17

Consorcio Somos Florida

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA.
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

5899J

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE	**SEDE EDUCATIVA:**	CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	38	38
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	96	96
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**134**	**134**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
ENERO 26	MENU6
ENERO 27	MENU7
ENERO 28	MENU8
ENERO 29	MENU9
ENERO 30	MENU10
Semana 2	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Brownie x 40 g	U	38,00	/	0,00		0,00		0,00		38,00	38	0,00		0
		Brownie x 50 g	U	96,00	/	0,00		0,00		0,00		96,00	96	0,00		0
		Galleta sabor piña x 40 g	U	38,00	/	0,00		0,00		0,00		0,00		38,00	38	0
		Galleta sabor piña x 50 g	U	96,00	/	0,00		0,00		0,00		0,00		96,00	96	0
		Muffin de amapola x 40 g	U	38,00	/	0,00		38,00	38	0,00		0,00		0,00		0
		Muffin de amapola x 50 g	U	96,00	/	0,00		96,00	96	0,00		0,00		0,00		0
		Pan Almojabana x 40 g	U	38,00	/	38,00	38	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pan Almojabana x 50 g	U	96,00	/	96,00	96	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Roscón con arequipe x 40 g	U	38,00	/	0,00		0,00		38,00	38	0,00		0,00		0
		Roscón con arequipe x 50 g	U	96,00	/	0,00		0,00		96,00	96	0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 117.6 g	U	134,00	/	0,00		0,00		134,00	134	0,00		0,00		0
		Mandarina x 142.9 g	U	134,00	/	0,00		0,00		0,00		134,00	134	0,00		0
		Manzana x 117.6 g	U	134,00	/	0,00		0,00		0,00		0,00		134,00	134	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	U	134,00	/	134,00	134	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	U	134,00	/	0,00		134,00	134	0,00		0,00		0,00		0
		Leche entera saborizada UAT variedad Fresa x 200 ml	U	134,00	/	0,00		0,00		134,00	134	0,00		0,00		0
		Leche entera saborizada UAT variedad Vainilla x 200 ml	U	134,00	/	0,00		0,00		0,00		0,00		134,00	134	0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	U	134,00	/	0,00		0,00		0,00		134,00	134	0,00		0
6. azucares	6. Azucares	Bocadillo de mora x 20 g	U	134,00	/	0,00		134,00	134	0,00		0,00		0,00		0
		Cocadita de Leche x 15 g	U	134,00	/	134,00	134	0,00		0,00		0,00		0,00		0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Belkis C Mantilla C.

FIRMA: Belkis C Mantilla C.

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA.
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	**SEDE EDUCATIVA:**	COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	213	213
G5 MEDIA	213	213
Total	**426**	**426**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
ENERO 19	MENU1
ENERO 20	MENU2
ENERO 21	MENU4
ENERO 22	MENU3
ENERO 23	MENU5
Semana 1	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Besitos x 50 g	U	213,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		213,00	✓	0
		Besitos x 60 g	U	213,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		213,00	✓	0
		Brownie x 100 g	U	426,00	✓	0,00		0,00		0,00		426,00	✓	0,00		0
		Galleta Combinada x 100 g	U	426,00	✓	0,00		0,00		426,00	✓	0,00		0,00		0
		Pan con queso x 100 gr	U	426,00	✓	426,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Ponqué de ahuyama x 100 g	U	426,00	✓	0,00		426,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 171.4 g	U	426,00	✓	0,00		0,00		426,00	✓	0,00		0,00		0
		Mandarina x 171.4 g	U	426,00	✓	0,00		0,00		0,00		426,00	✓	0,00		0
		Manzana x 141.2 g	U	426,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		426,00	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	U	426,00	✓	426,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	U	426,00	✓	0,00		426,00	✓	0,00	✓	0,00		0,00		0
		Leche entera saborizada UAT variedad Vainilla x 200 ml	U	426,00	✓	0,00		0,00		426,00	✓	0,00		0,00		0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	U	426,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		426,00	✓	0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	U	426,00	✓	0,00		0,00		0,00		426,00	✓	0,00		0
6. azucares	6. Azucares	Barra de cereal x 15 g	U	426,00	✓	0,00		426,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Bocadillo de guayaba relleno de manjar rollitos x 20 g	U	426,00	✓	426,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Karol Clavijo

FIRMA: Karol Clavijo

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA. COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUTO VILLALUZ

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	2	2
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	87	87
G3 CUARTO, QUINTO	30	30
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**119**	**119**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
ENERO 19	MENU1
ENERO 20	MENU2
ENERO 21	MENU4
ENERO 22	MENU3
ENERO 23	MENU5
Semana 1	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Besitos x 30 g	U	89,00		0,00		0,00		0,00		0,00		89,00		0
		Besitos x 40 g	U	30,00		0,00		0,00		0,00		0,00		30,00		0
		Brownie x 40 g	U	2,00		0,00		0,00		0,00		2,00		0,00		0
		Brownie x 50 g	U	87,00		0,00		0,00		0,00		87,00		0,00		0
		Brownie x 70 g	U	30,00		0,00		0,00		0,00		30,00		0,00		0
		Galleta Combinada x 40 g	U	2,00		0,00		0,00		2,00		0,00		0,00		0
		Galleta Combinada x 50 g	U	87,00		0,00		0,00		87,00		0,00		0,00		0
		Galleta Combinada x 70 g	U	30,00		0,00		0,00		30,00		0,00		0,00		0
		Pan con queso x 40 gr	U	2,00		2,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pan con queso x 50 gr	U	87,00		87,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pan con queso x 70 gr	U	30,00		30,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Ponqué de ahuyama x 40 g	U	2,00		0,00		2,00		0,00		0,00		0,00		0
		Ponqué de ahuyama x 50 g	U	87,00		0,00		87,00		0,00		0,00		0,00		0
		Ponqué de ahuyama x 70 g	U	30,00		0,00		30,00		0,00		0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 142.9 g	U	89,00		0,00		0,00		89,00		0,00		0,00		0
		Banano x 171.4 g	U	30,00		0,00		0,00		30,00		0,00		0,00		0
		Mandarina x 142.9 g	U	89,00		0,00		0,00		0,00		89,00		0,00		0
		Mandarina x 171.4 g	U	30,00		0,00		0,00		0,00		30,00		0,00		0
		Manzana x 117.6 g	U	89,00		0,00		0,00		0,00		0,00		89,00		0
		Manzana x 141.2 g	U	30,00		0,00		0,00		0,00		0,00		30,00		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	U	119,00		119,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	U	119,00		0,00		119,00		0,00		0,00		0,00		0
		Leche entera saborizada UAT variedad Vainilla x 200 ml	U	119,00		0,00		0,00		119,00		0,00		0,00		0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a chocolate x 200 ml	U	119,00		0,00		0,00		0,00		0,00		119,00		0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	U	119,00		0,00		0,00		0,00		119,00		0,00		0
6. azucares	6. Azucares	Barra de cereal x 15 g	U	119,00		0,00		119,00		0,00		0,00		0,00		0
		Bocadillo de guayaba relleno de manjar rollitos x 20 g	U	119,00		119,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Jolanda Correa

FIRMA: Jolanda Correa

58998

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA.
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901 901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	64	64
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	280	280
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**344**	**344**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
ENERO 26	MENU6
ENERO 27	MENU7
ENERO 28	MENU8
ENERO 29	MENU9
ENERO 30	MENU10
Semana 2	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Brownie x 40 g	U	64,00	64	0,00		0,00		0,00		64,00	✓	0,00		0
		Brownie x 50 g	U	280,00	280	0,00		0,00		0,00		280,00	✓	0,00		0
		Galleta sabor piña x 40 g	U	64,00	64	0,00		0,00		0,00		0,00		64,00	✓	0
		Galleta sabor piña x 50 g	U	280,00	280	0,00		0,00		0,00		0,00		280,00	✓	0
		Muffin de amapola x 40 g	U	64,00	64	0,00		64,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Muffin de amapola x 50 g	U	280,00	280	0,00		280,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Pan Almojabana x 40 g	U	64,00	64	64,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pan Almojabana x 50 g	U	280,00	280	280,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Roscón con arequipe x 40 g	U	64,00	64	0,00		0,00		64,00	✓	0,00		0,00		0
		Roscón con arequipe x 50 g	U	280,00	280	0,00		0,00		280,00	✓	0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 117.6 g	U	344,00	344	0,00		0,00		344,00	✓	0,00		0,00		0
		Mandarina x 142.9 g	U	344,00	344	0,00		0,00		0,00		344,00	✓	0,00		0
		Manzana x 117.6 g	U	344,00	344	0,00		0,00		0,00		0,00		344,00	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	U	344,00	344	344,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	U	344,00	344	0,00		344,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Leche entera saborizada UAT variedad Fresa x 200 ml	U	344,00	344	0,00		0,00		344,00	✓	0,00		0,00		0
		Leche entera saborizada UAT variedad Vainilla x 200 ml	U	344,00	344	0,00		0,00		0,00		0,00		344,00	✓	0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	U	344,00	344	0,00		0,00		0,00		344,00	✓	0,00		0
6. azucares	6. Azucares	Bocadillo de mora x 20 g	U	344,00	344	0,00		344,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Cocadita de Leche x 15 g	U	344,00	344	344,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luz Luna

FIRMA:

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA.
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	**SEDE EDUCATIVA:**	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO

53999

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	130	130
G5 MEDIA	157	157
Total	**287**	**287**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
ENERO 26	MENU6
ENERO 27	MENU7
ENERO 28	MENU8
ENERO 29	MENU9
ENERO 30	MENU10
Semana 2	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Brownie x 100 g	U	287,00	287	0,00		0,00		0,00		287,00	✓	0,00		0
		Galleta sabor piña x 100 g	U	287,00	287	0,00		0,00		0,00		0,00		287,00	✓	0
		Muffin de amapola x 100 g	U	287,00	287	0,00		287,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Pan Almojabana x 100 g	U	287,00	287	287,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Roscón con arequipe x 100 g	U	287,00	287	0,00		0,00		287,00	✓	0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 141.2 g	U	287,00	287	0,00		0,00		287,00	✓	0,00		0,00		0
		Mandarina x 171.4 g	U	287,00	287	0,00		0,00		0,00		287,00	✓	0,00		0
		Manzana x 141.2 g	U	287,00	287	0,00		0,00		0,00		0,00		287,00	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	U	287,00	287	287,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	U	287,00	287	0,00		287,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Leche entera saborizada UAT variedad Fresa x 200 ml	U	287,00	287	0,00		0,00		287,00	✓	0,00		0,00		0
		Leche entera saborizada UAT variedad Vainilla x 200 ml	U	287,00	287	0,00		0,00		0,00		0,00		287,00	✓	0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	U	287,00	287	0,00		0,00		0,00		287,00	✓	0,00		0
6. azucares	6. Azucares	Bocadillo de mora x 20 g	U	287,00	287	0,00		287,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Cocadita de Leche x 15 g	U	287,00	287	287,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Deisy Trujillo

FIRMA: Deisy Trujillo

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA.
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA

J9000

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	83	83
Total	**83**	**83**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
ENERO 26	MENU6
ENERO 27	MENU7
ENERO 28	MENU8
ENERO 29	MENU9
ENERO 30	MENU10
Semana 2	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Brownie x 100 g	U	83,00	83	0,00		0,00		0,00		83,00	✓	0,00		0
		Galleta sabor piña x 100 g	U	83,00	83	0,00		0,00		0,00		0,00		83,00	✓	0
		Muffin de amapola x 100 g	U	83,00	83	0,00		83,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Pan Almojabana x 100 g	U	83,00	83	83,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Roscón con arequipe x 100 g	U	83,00	83	0,00		0,00		83,00	✓	0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 141.2 g	U	83,00	83	0,00		0,00		83,00	✓	0,00		0,00		0
		Mandarina x 171.4 g	U	83,00	83	0,00		0,00		0,00		83,00	✓	0,00		0
		Manzana x 141.2 g	U	83,00	83	0,00		0,00		0,00		0,00		83,00	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	U	83,00	83	83,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Bebida láctea UAT a base de yogurt x 200 ml	U	83,00	83	0,00		83,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Leche entera saborizada UAT variedad Fresa x 200 ml	U	83,00	83	0,00		0,00		83,00	✓	0,00		0,00		0
		Leche entera saborizada UAT variedad Vainilla x 200 ml	U	83,00	83	0,00		0,00		0,00		0,00		83,00	✓	0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	U	83,00	83	0,00		0,00		0,00		83,00	✓	0,00		0
6. azucares	6. Azucares	Bocadillo de mora x 20 g	U	83,00	83	0,00		83,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Cocadita de Leche x 15 g	U	83,00	53	83,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0

OBSERVACION: Este formato de Kardex es para verificar el cumplimiento de la salida de los alimentos. Las Manipuladoras deben confirmar la salida de alimentos que usan en el menú diario, haciendo un chulo o una equis (x), en la casilla de gasto producto correspondiente al menú programado.

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Arelis Pruda

FIRMA: Arelis Pruda

59001

ANEXO 18

Consorcio Somos Florida

59002

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Carlos Gutierrez Gomez.

MES DE: ENERO

ITEM		SEMANA DEL: 7 al 13	SEMANA DEL: 5 al 9	SEMANA DEL: 12 – 16	SEMANA DEL: 19 – 23	SEMANA DEL: 26 – 30	Desinfeccion y Tiempo	
		L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario				X X X X X	X X X X X	10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario				X X X X X	X X X X X	10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal				X	X	10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal				N.A		10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mensual				X		10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario				X X X X X	X X X X X	Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%						

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.					OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V L M M J V L M M J V	L M M J V L M M J V			
Ordinarios (bolsa verde)		X X X X X			
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR	DISPOSICION PARA ANIMALES	OTRAS:		
No utilizables (bolsa negra)		X X X X X			
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR				
Reciclaje (ajustado al residuo)		X X X X X			
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS:		

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS			OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V L M M J V L M M J V	L M M J V L M M J V	
presencia fisica de animales		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
excrremento y olor a orina de roedores		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
muebles, alimentos y elementos roidos		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
resto de cucarachas en el piso y equipos		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
ruido y chillido de animales en el dia		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas		NO NO NA NO NO NO NO NO NO NO	

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Belkis C Mantilla. C.
Supervisado Por	Andrés Soler — supervisor

59003

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RI

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Carlos Gutierrez Gómez

Mes: ENERO

Análisis Organoléptico

Parámetro	Semana 1 (7 al 13)					Semana 2 (5 al 9)					Semana 3 (12 — 16)					Semana 4 (19 — 23)					Semana 5 (26 — 30)				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor																	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Color																	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Sabor																	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Turbiedad																	1	1	1	1	1	1	1	1	1

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Belkis a Montilla C.

Cargo: Manipuladora.

59004

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Colegio el Carmen sede A

MES DE: ENERO

ITEM		SEMANA DEL: 7 al 3 L M M J V	SEMANA DEL: 5 al 9 L M M J V	SEMANA DEL: 12 – 16 L M M J V	SEMANA DEL: 19 – 23 L M M J V	SEMANA DEL: 26 – 30 L M M J V	Desinfeccion y Tiempo CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN								
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario				X X X X X	X X X X X	10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario				X X X X X	X X X X X	10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal				X	X	10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal				N.A		10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes				X		10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario				X X X X X	X X X X X	Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%						

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.					OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V L M M J V L M M J V	L M M J V L M M J V			
Ordinarios (bolsa verde)		X X X X X			
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR	DISPOSICION PARA ANIMALES	OTRAS:		
No utilizables (bolsa negra)		X X X X X			
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR				
Reciclaje (ajustado al residuo)		X X X X X			
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS:		

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS			OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V L M M J V L M M J V	L M M J V L M M J V	
presencia fisica de animales		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
excrremento y olor a orina de roedores		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
muebles, alimentos y elementos roidos		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
resto de cucarachas en el piso y equipos		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
ruido y chillido de animales en el dia		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Raul Clavijo
Supervisado Por	Andres Soler — supervisor.

5905

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RI

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Colegio Microempresarial el carmen sede A

Mes: ENERO

Análisis Organoléptico

Parámetro	Semana 1 (7 al 13)					Semana 2 (5 al 9)					Semana 3 (12 — 16)					Semana 4 (19 — 23)					Semana 5 (26 — 30)				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor																1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Color																1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Sabor																1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Turbiedad																1	1	1	1	1	1	1	1	1	

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Karol Dayana Clavijo

Cargo: Manipuladora.

59006

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: El Carmen sede villa luz.

MES DE: ENERO

ITEM		SEMANA DEL: 1 al 3	SEMANA DEL: 5 al 9	SEMANA DEL: 12 – 16	SEMANA DEL: 19 – 23	SEMANA DEL: 26 – 30	Desinfeccion y Tiempo	
		L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario				X X X X X	X X X X X	10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario				X X X X X	X X X X X	10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal				X	X	10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal				X	X	10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes				X		10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario				X X X X X	X X X X X	Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%						

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.				OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V			
Ordinarios (bolsa verde)			X X X X X X X X X X	
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR	DISPOSICION PARA ANIMALES	OTRAS:	
No utilizables (bolsa negra)			X X X X X X X X X X	
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR			
Reciclaje (ajustado al residuo)			X X X X X X X X X X	
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS:	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS			OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V		
presencia fisica de animales		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
excrremento y olor a orina de roedores		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
muebles, alimentos y elementos roidos		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
resto de cucarachas en el piso y equipos		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
ruido y chillido de animales en el dia		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	[illegible]
Supervisado Por	Andrés Soler – supervisor

5900?

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RI

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Villa Luz.

Mes: ENERO

Análisis Organoléptico

Parámetro	Semana 1 (1 al 3)					Semana 2 (5 al 9)					Semana 3 (12 — 16)					Semana 4 (19 — 23)					Semana 5 (26 — 30)				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Color																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Sabor																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Turbiedad																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Yolanda Carrillo

Cargo: Manipuladora.

59008

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Medellín es Más | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Gabriela Mistral Sede A

MES DE: Enero

ITEM		SEMANA DEL: 19-23					SEMANA DEL: 26-30					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	CLORO (ml) x 1 l de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																												
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal																										10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes					X																					10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS:																							OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Ordinarios (bolsa verde)	X		X		X	X		X		X																
Disposición Final Ordinario	X CARRO RECOLECTOR					DISPOSICION PARA ANIMALES					OTRAS:															
No utilizables (bolsa negra)	X		X		X	X		X		X																
Disposición Final No utilizables	X CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje (ajustado al residuo)	X		X		X	X		X		X																
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR					X RECICLA					OTRAS:															

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																							OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																
excrremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Luz Luna
Supervisado Por	Sergio Almonacid

Powered by CamScanner

5909

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RI

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Gabriela Mistral Sede A

Mes: Enero

Parámetro	Análisis Organoléptico																									
	Semana 1 (19 - 23)					Semana 2 (26 - 30)					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1															
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1															
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1															
Turbiedad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1															

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luz Luna

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

59016

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Isidro caballero

MES DE: Enero.

ITEM		SEMANA DEL: 2-3					SEMANA DEL: 5-9					SEMANA DEL: 12-17					SEMANA DEL: 19-23					SEMANA DEL: 26-30					Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																												
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario																X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario																X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal																				X					X	10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal																				X					X	10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes																				X						10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario																X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Ordinarios (bolsa verde)																X		X		X	X		X		X	
Disposición Final Ordinario	X CARRO RECOLECTOR					DISPOSICION PARA ANIMALES										OTRAS:											
No utilizables (bolsa negra)																X		X		X	X		X		X	
Disposición Final No utilizables	X CARRO RECOLECTOR																										
Reciclaje (ajustado al residuo)																	X			X		X			X	
Disposición Final: reciclaje	X CARRO RECOLECTOR					RECICLA										OTRAS:											

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
presencia fisica de animales																NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
excrremento y olor a orina de roedores																NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
muebles, alimentos y elementos roidos																NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
resto de cucarachas en el piso y equipos																NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
ruido y chillido de animales en el dia																NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas																NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Deisy Trujillo.
Supervisado Por	

59011

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RI

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Isidro caballero

Mes: Enero

Parámetro	Análisis Organoléptico																									
	Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4 19-23					Semana 5 26-30				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Color																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Sabor																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Turbiedad																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Deisy Trujillo

Cargo: manipuladora

59012

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Minca

MES DE: Enero

ITEM		SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL: 19-23					SEMANA DEL: 26-30					Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																												
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario																X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario																X	X	X	X	X	X	X	X	X	✓	10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal																				X					X	10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal																				X					X	10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes																				X						10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario																X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Ordinarios (bolsa verde)																		X		X				X		X	
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X					DISPOSICION PARA ANIMALES										OTRAS:											
No utilizables (bolsa negra)																		X		X				X		X	
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR X																										
Reciclaje (ajustado al residuo)																	X			X		X				X	
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR X					RECICLA										OTRAS:											

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
presencia fisica de animales																	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
excrremento y olor a orina de roedores																	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
muebles, alimentos y elementos roidos																	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
resto de cucarachas en el piso y equipos																	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
ruido y chillido de animales en el dia																	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas																	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Arelis Pradilla
Supervisado Por	

59013

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RI

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Minca

Mes: Enero

Parámetro	Análisis Organoléptico																									
	Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4 19-23					Semana 5 26-30				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Color																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Sabor																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Turbiedad																1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Arelis Prada

Cargo: Manipuladora

59014

ANEXO 19

Consorcio Somos Florida

59015

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

FORMATO DE ENTREGA E INVENTARIO DE EQUIPOS Y MENAJES EN COMODATO A SEDES EDUCATIVAS

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	30-01-2026
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM____ PM____ APS____ TOTAL
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	METROPOLITANO DEL SUR	SEDE:	D- FLORICLE

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
40	MESAS	RIMAX CAFE DE BLANCAS	
160	SILLAS	RIMAX SIN BRAZOS	

NOMBRE:	Sergio Juan Almeyda A	NOMBRE:	Olga Contreras
CEDULA:	1098261495	CEDULA:	63475390
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	Supervisor	CARGO:	Coord.
	RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA

Powered by CamScanner

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

5901 6

ANEXO 20

Consorcio Somos Florida

59017

RELACION DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS/LOCATIVOS EN SEDES EDUCATIVAS

MES DE ENERO

SEDES EDUCATIVAS	ESTUFAS	CONGELADORES	NEVERAS	LOCATIVOS
INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE	X	X		
COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	X			
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	X			
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	X			
INSTITUTO EL CARMEN SEDE C	X	X		
INSTITUTO JOSE A MORALES	X			
INSTITUTO VILLALUZ	X	X		
FE Y ALEGRIA	X			
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	X			X
ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE			X	X
LA CASTELLANA				
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE			X	
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO				

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

FIRMA:

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59018 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS - ESTUFAS		

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1	**INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE**	ESTUFA INDUSTRIAL	15 DE ENERO 2026	Colegio	Mantenimiento ajuste de quemadores y tornillería	 	X	
2	**COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO**	ESTUFA INDUSTRIAL	15 DE ENERO 2026	Colegio	Mantenimiento cambio de quemadores y pintura general.	 	X	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	14014 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS - ESTUFAS		

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
3	**COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO**	ESTUFA INDUSTRIAL	20 DE ENERO 2026	Colegio	Mantenimiento de quemadores y pintura general a la estructura	 	X	
4	**INSTITUTO EL CARMEN SEDE C**	ESTUFA INDUSTRIAL	22 DE ENERO 2026	Colegio	Mantenimiento general y soldadura de estructura de quemadores	 	X	

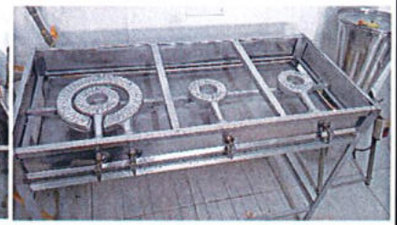
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59020 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS - ESTUFAS		

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
5	**INSTITUTO JOSE A MORALES**	ESTUFA INDUSTRIAL	26 DE ENERO 2026	Colegio	Mantenimiento de quemadores, válvulas, y pintura de estructura.	 	X	
6	**INSTITUTO VILLA LUZ**	ESTUFA INDUSTRIAL	27 ENERO 2026	Colegio	Mantenimiento de quemadores, válvulas, y pintura general.	 	X	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59021 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS - ESTUFAS		

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
7	FE Y ALEGRIA	ESTUFA INDUSTRIAL	27 DE ENERO 2026	Colegio	Mantenimiento de quemadores , cambio y ajuste de tornillería, válvulas, pintura general de la estructura.	 	X	
8	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	ESTUFA INDUSTRIAL	28 DE ENERO 2026	Colegio	Mantenimiento y ajuste de quemadores, válvulas y pintura general del equipo.	 	X	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59022 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS - ESTUFAS		

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
9	**ECOLOGICO VALE DE RUITOQUE**	ESTUFA INDUSTRIAL	28 DE ENERO 2026	Colegio	Mantenimiento de válvulas	 	**X**	
10	**LA CASTELLANA**	ESTUFA INDUSTRIAL	29 DE ENERO 2026	Colegio	Mantenimiento de válvulas y quemadores.	 	**X**	

59023

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto tecnico la cumbre. sede A.

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
15 / 01 / 2026	Estufa Industrial 3. Puestos dobles.		X	se hizo la revisión tecnica del punto. y se encuentra q. la estufa esta en mal estado. falta de mtto. se le hizo mtto de Valvula y quemadores y se pinta la Estructura quedando el equipo En buen estado.	Victor Oliveros.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

5902A

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Colegio tecnico Vicente Azuero sede A

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
15 / 01 / 2026	Estufa Industrial 3-puesto Dobles.		X	se realizo la visita tecnica y el equipo esta para mtto General, se cireglan los quemadores y arreglan las valvulas y se pinta la estructura de la Estufa quedando el equipo en buen estado.	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59025

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Colegio Isidro Caballero Delgado sede A

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
20 / 01 / 2026	Estufa Industrial 3.		X	se realizo la visita tecnica.	Victa Galvez
DIA / MES / AÑO	Fogones dobles.			y se encuentra q las estufa	
DIA / MES / AÑO				Está para mtto general.	
DIA / MES / AÑO				se le hace mtto a los quemado	
DIA / MES / AÑO				y se grapitan las Valvulas. y	
DIA / MES / AÑO				Se pinta la estructura de la	
DIA / MES / AÑO				Estufa quedando el equipo	
DIA / MES / AÑO				En buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59026

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto El Común sede C.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
22 / 01 / 2026	Estufa Industrial 3		X	se hizo la revisión tecnica	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO	puestos.			de la estufa y se encuentra	
DIA / MES / AÑO				Q el soporte de los quemadores	
DIA / MES / AÑO				esta podrido. se le solda un	
DIA / MES / AÑO				Angulo. de hierro. % quedando	
DIA / MES / AÑO				El equipo en buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59027

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto José A Morales sede B.

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
26 / 01 / 2026	Estufa Industrial 3.		X	se hizo la visita tecnica	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO	Puestos.			y se encuentra q la estufa.	
DIA / MES / AÑO				Esta para mtto. ocle hce mtto.	
DIA / MES / AÑO				a los quemadores y Valvulas y se	
DIA / MES / AÑO				Pinta la estructura. quedando	
DIA / MES / AÑO				el equipo en buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59028

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Villa luz sede D.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
27 / 01 / 2026	estufa Industrial 3.		X	se realiza la visita tecnica y se encuentra que la estufa presenta escapes de gas y de llama se le hace mtto a las quemadas y valvula y se pinta la estructura Quedando el equipo en buen estado	Victor Cruz
DIA / MES / AÑO	Puestos dobles.				
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59029

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Fé y alegría

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
27 / 01 / 2026	estufa Industrial 3. puestos sencillos.		X	se hizo la revisión tecnica. y se encuentra q la estufa está Para mtto. se le hace cambio de tornillosta de quemadores y mtto de Valvulas y se pinte la estructura Quedando el equipo en buen estado.	Victor Chaves.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59030

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Comunitario Minca sede A

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
28 / 01 / 2026	estufa Industrial 3- Puesto dobles.		X	se hizo la revisión tecnica y se encuentra q la estufa. esta Para mtto general. se le hace mtto a los quemadores y bisagras y se pinta la estructura. Quedando el equipo en buen estado	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

19031

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Ecologico Valle de Portugal sede J.

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
28 / 01 / 2026	Estufa Industrial		X	se realizo la visita al punto y se encuentra q hay escape de Gas en dos Valvulas se bajan las valvulas y se grapitan Pasando el escape de gas. Quedando el equipo en buen estado	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO	3- puestos dobles.				
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59032

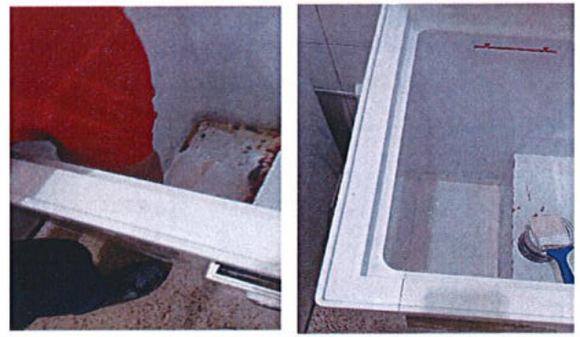
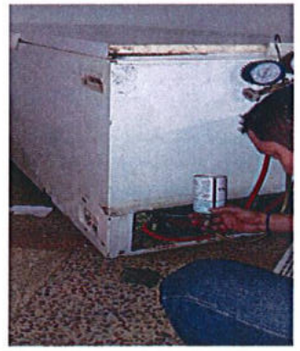
Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

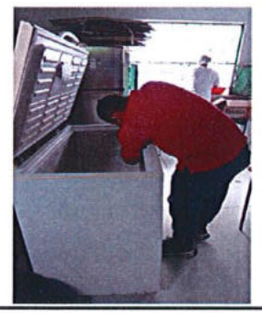
SEDE EDUCATIVA: La castellana sede B.

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
29 / 01 / 2026	estufa Industrial de		X	se hizo la revisión técnica	Victor Cadena.
DIA / MES / AÑO	3- puestos dobles.			del equipo y se encuentra q	
DIA / MES / AÑO				la estufa presenta escape de gas	
DIA / MES / AÑO				y de llama. se le cambian	
DIA / MES / AÑO				Valvulas y se le hace mito a los	
DIA / MES / AÑO				Quemadores quedando el equipo	
DIA / MES / AÑO				En buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

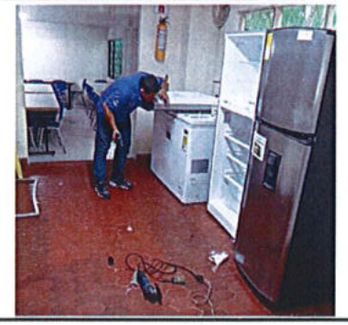
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59033 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS – CONGELADORES- NEVERAS		

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1	**INSTITUTO VILLALUZ**	CONGELADOR MARCA CHALLENGER	14 DE ENERO 2026	Colegio	Pintura del fondo del congelador		X	
2	**INSTITUTO EL CARMEN SEDE C**	CONGELADOR MARCA INDUFRIAL	21 DE ENERO 2026	Colegio	Se realiza recarga de refrigerante y soldadura de tubería.		X	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59039 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS – CONGELADORES- NEVERAS		

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
3	**INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE**	CONGELADOR DOS TAPAS MARCA INDUFRIAL	26 DE ENERO DE 2026	Colegio	Se realiza recarga de gas, y soldadura de tubería.	 	X	
4	**INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE**	CONGELADOR MARCA INDUCOL	28 DE ENERO DE 2026	Colegio	Pintura general del equipo	 	X	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59035 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS – CONGELADORES- NEVERAS		

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
5	**INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNANDO**	CONGELADOR MARCA FRIOCOL	29 DE ENERO 2026	Colegio	Cambio de vidrios de las dos tapas del congelador		X	
6	**ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE**	CONGELADOR MARCA INDUFRIAL	19 DE ENERO 2026	Colegio	Cambio de empaques de congelador		X	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59036 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS – CONGELADORES- NEVERAS		

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
7	**LA CASTELLANA**	NEVERA MARCA HACEB	27 DE ENERO 2026	Colegio	Se cambia válvula del refrigerante y se recarga gas	 	X	
8	**INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE**	NEVER AMARCA MABE	28 DE ENERO 2026	Colegio	Se cambia control y cableado de temperatura	 	X	

59037

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Villa luz sede D.

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
14 / 01 / 26	Congelador 2-tapas		X	se pinta el fondo del congelador y se destapa la salida de agua. Quedando el equipo en buen estado.	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO	Marca Challenger.				
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59038

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto El Carmen sede C.

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
21 / 01 / 26	Congelador 1-tapa. Marca Enfria!		X	se realiza recarga de gas y se solda la tubería. Quedando el equipo en buen estado.	Víctor Gálvez
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59039

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Antonio José de Sucre. sede. sede C.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
~~25~~ / ~~MES~~ / ~~2025~~	Congelador 1-tapa		X	se realiza la soldadura de la	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO	Marca Indufrial			tubería y se recarga el nivel del	
DIA / MES / AÑO				gas refigerante quedando el	
DIA / MES / AÑO				Equipo en buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59040

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto tecnico la cumbre. sede A

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
~~28~~ / ~~01~~ / ~~26~~	Congelador marca Inducol.		X	Pintura general del equipo Quedando el equipo en buen Estado.	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59041

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Integrado San Bernardo.

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
29 / 05 / 26	Congelador marca Friocol.		X	se realiza cambio de 2 Vidrios de las tapas del congelador Quedando el equipo en buen estado.	Victor Cadiz
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59042

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Colegio Valle de Ruitoque. sede.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
19 / 01 / 2026	Congelador marca. Industrial		X	se hace la revisión del congelador Que los cauchos están en mal Estado. se cambian por unos nuevos Quedando el equipo en buen estado	Victor Gal...
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59043

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: La Castellana sede B.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
27 / 01 / 2026	Nevera marca Haceb.		X	se le hizo la revisión tecnica al equipo y presenta perdida de Gas no congela. se Carga con gas refigerante quedando el Equipo en buen estado.	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59044

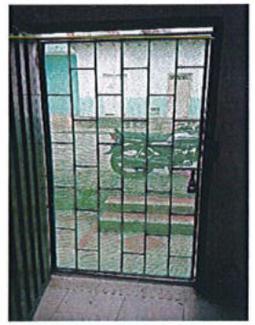
Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Antonio José de Sucre. sede C.

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
28 / 01 / 2026	Nevera marca mabel		X	se hizo la revisión tecnica. de la nevera y se encuentra Que el swiche esta en mal estado se cambia por uno nuevo. Quedando el equipo en buen estado.	Victor Galvan.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59041 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS LOCATIVOS		

No	SEDE EDUCATIVA	INFRAESTRUCTURA	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1	**ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE**	ARREGLO DE LAMPARA LED	14 DE ENERO DE 2026	Cambio de lámpara led.	 		**X**
2	**INSTITUTO COMUNITARIO MINCA**	ARREGLO MALLA ANGEO	28 DE ENERO DE 2026	Instalación malla angeo en la puerta de entrada al Restaurante Escolar.	 		**X**

5904G

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Ecologico Valle de Bolaque sede J

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
14 / 01 / 26	Lampara led de 120	X		se Instalo una lampara led.	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO	de techo.			de 120. nueva en el techo del	
DIA / MES / AÑO				Comedor quedando con buena luz.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

5904J

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Comunitario Mirca sede A.

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
28 / 01 / 26	Malla Argeo rga puerta.	X		se Instala malla anyeo. en la puerta entrada al comedor Escolar	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

S9048

ANEXO 21

Consorcio Somos Florida

59049

REFRIGERADOS

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	INSPECCION SANITARIA	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	GQV 121	HINO	2022	23/02/2021	AGUSTIN MONSALVE BERNAL	91,067,107	24/02/2025-23/02/2026	03/03/2025 - 03/03/2026	1/9/2025	04/12/2025 - 04/03/2026	15/09/2025 - 15/03/2026	JAVIER ENRIQUE ARIZA ARIZA	91472590	22/07/2028	15/08/2025-15/08/2026	EDINSON JAVIER RAVELO ARDILA	28/05/2025-28/05/2026
2	GQV059	JMC	2022	28/01/2021	LEYDY MAYERLY HERNANDEZ	63,546,138	05/02/2026-04/02/2027	03/04/2025-03/04/2026	7/10/2025	05/01/2026-05/04/2026	07/01/2026-07/04/2026	LUIS FRANCISCO SILVA	91236192	28/09/2026	05/01/2026 - 05/01/2027	EMMA LILIANA MEDINA ROJAS	05/01/2026 - 05/01/2027

CARGA SECA

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	GQW 758	FOTON	2023	16/12/2022	PASTOR DIAZ DIAZ	5,677,063	17/12/2025-16/12/2026	16/12/2025-16/1272026	21/11/2025	18/11/2025-18/02/2026	N/A	LUIS CARLOS PABON VELAZCO	1005386642	24/07/2028	12/06/2025-12/06/2026	JHON KEINER PEÑA JURADO	25/03/2025-25/03/2026
2	JSL 811	JMC	2022	9/3/2021	MAURICIO MONSALVE VALDIVESO	91,112,558	18/03/2025 - 17/03/2026	03/04/2025-03/04/2026	21/11/2025	18/11/2025-18/02/2026	N/A	LIZARDO ANTONIO SANCHEZ PACHECO	91444411	7/11/2027	19/11/2025-19/11/2026	ENRIQUE ALBERTO RAMIREZ NIER	15/01/2025-15/01/2026
3	GQV272	FOTON	2022	23/04/2021	MAURICIO MONSALVE VALDIVESO	91,112,558	27/04/2025-26/04/2026	26/04/2025-26/04/2026	31/07/2025	02/01/2026-02/04/2026	N/A	ELKIN RAMIRO BELLO DIAZ	1005539052	9/5/2027	08/01/2026-08/01/2027	OSCAR FERNANDO PALACIO CAPACHO	07/07/2025-07/07/2026

VEHICULO OFERTADO

CARGA REFRIGERADA 0

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	LPK761	CHEVROLET	2023	17/07/2023	LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO	63,480,159	22/07/2025 - 21/07/2026	12/12/2025-12/12/2026	12/18/2025	26/11/2025-26/11/2026	28/08/2025-27/02/2026	CAMILO ANDRES PEDRAZA TAPIAS	1098762796	8/11/2027	04/12/2025-04/12/2026	SERGIO ALEXANDER RALLON ARDILA	09/01/2026-09/01/2027
2	GQU 581	JMC	2021	13/07/2020	DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	1,098,694,119	12/07/2025 - 11/07/2026	12/08/2025-12/08/2026	2/10/2025	07/01/2025 - 07/07/2026	09/10/2025-09/03/2026	DIEGO MOLINA DIAZ	1005340413	8/1/2028	07/01/2026 - 07/01/2027	ORANGEL JOSE RAMIREZ ZORRILLA	09/01/2026-09/01/2027

VEHICULO PARA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

CARGA SECA

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	SRS 488	KARRY	2025	25/09/2024	IVAN DARIO ARIAS PINEDA	1,095,857,008	25/09/2025 - 24/09/2026	N/A	26/11/2025	26/11/2025-26/02/2026	N/A	LEONARDO ROYAL BRAVO	13871260	23/01/2028	14/01/2026-14/01/2027	JOHAN SLEYDER PATIÑO SANTOS	14/01/2026-14/01/2027

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

FIRMA:

Gobierno de Colombia

Educación

Somos la Revolución del PAE

Alimentos para Aprender

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

S9050

REFRIGERADO

GQV 121

59051

CONTRATO DE ARRENDAMIENDO DE VEHÍCULO PARA TRANSPORTE

Entre los suscritos a saber, AGUSTIN MONSALVE BERNAL, identificado con la cedula de ciudadanía No. 91.067.107 de Bucaramanga, obrando en calidad de propietario del vehículo HINO con placa GQV 121, quien en adelante se denominará **El ARRENDADOR**, por una parte, y por la otra parte SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.294.543 expedida en Bucaramanga, actuando en representación del CONSORCIO SOMOS FLORIDA, quien en adelante se denominará **El ARRENDATARIO** se ha celebrado el contrato de arrendamiento de Vehículo Automotor, que se rige por la legislación comercial colombiana y además por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. El **ARRENDADOR** entrega al **ARRENDATARIO** en alquiler un Vehículo Automotor de las siguientes características:
Placa: GQV 121
Marca: HINO
Línea: XZU640L-HKMLN3
Color: Blanco
Modelo: 2022

SEGUNDA: Los vehículos se encuentran en perfecto estado de funcionamiento, tanto externa como internamente en buen estado, además de contar con una llanta de repuesto y herramientas de desvare, concepto sanitario favorable, SOAT y en caso de requerirse revisión tecno mecánica.

TERCERA: El arrendamiento por vehículo automotor descrito en el punto primero será por un valor mensual de **$4.000.000 (cuatro millones de pesos MCTE).** pagaderos durante los primeros cinco (5) días de cada mes.

Parágrafo uno: El término de duración del presente contrato es veinticuatro (24) meses, el cual podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo por el tiempo establecido previo acuerdo entre las partes.

CUARTA: Destinación El ARRENDATARIO destinará los vehículos automotores al transporte de alimentos, el **ARRENDATARIO** no puede violar los límites de peso que establece el fabricante del vehículo automotor

QUINTA. Conducción: El vehículo automotor será conducido por el arrendador o quien este designe, con fines de transportar objetos dentro del territorio colombiano.

SEXTA. El ARRENDATARIO se constituye como depositario y por ende custodio del vehículo automotor, asumiendo todas las responsabilidades civiles y penales que esta condición implica, hasta la pronta devolución del vehículo al **ARRENDADOR.**

SÉPTIMA. Devolución: Al finalizar el término del contrato, el **ARRENDATARIO** deberá devolver el vehículo automotor en el mismo estado en que fue recibido, salvo el desgaste natural por su uso habitual. La devolución del vehículo deberá realizarse en lugar acordado por las partes.

OCTAVA. Responsabilidades del **ARRENDATARIO,** mientras esté en poder del **ARRENDATARIO** el vehículo automotor, éste será responsable de:
Por cualquier daño causado al vehículo o con este sobre propiedad de terceros durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Por los daños causados con el vehículo automotor a terceras personas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Por los daños causados con el vehículo automotor sobre bienes o personas transportadas en el vehículo automotor durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO.**
Por todas las infracciones al Código Nacional de Tránsito y Transporte cometidas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Mantener en buen estado el vehículo automotor.
Dar uso al mismo, de manera exclusiva para el fin por el cual fue tomado en arrendamiento.
Parágrafo: En caso de arreglos mecánicos o de lámina y pintura que el **ARRENDATARIO** quiera hacer sobre el vehículo automotor, deberá informar previamente al **ARRENDADOR**.

NOVENA. Responsabilidades del **ARRENDADOR**. Estas corresponden a:
Entregar en óptimas condiciones técnicas el vehículo para el uso por el cual está ha sido contratado.
Garantizar su derecho de dominio sobre el bien mueble objeto del presente contrato.
Realizar al pago del seguro SOAT, el cual tiene como obligatoriamente mantenerse siempre vigente.

59052

Parágrafo: En caso de que el **ARRENDADOR** deje vencer el SOAT, el **ARRENDATARIO** podrá comparar y su valor se descontará del siguiente canon de arrendamiento.

DÉCIMA. El incumplimiento de cualquier obligación o prohibición descrita en este contrato da derecho al **ARRENDADOR** a declarar rescindido este contrato de arrendamiento.

DÉCIMA PRIMERA. Garantía. El arrendatario entregará, en calidad de garantía, la suma de un millón de pesos ($1,000,000 MCTE), la cual el **ARRENDADOR** devolverá siempre y cuando, al final del contrato, el vehículo automotor se devuelva en el mismo estado en que fue entregado, salvo el desgaste natural por su uso, y siempre que el arrendatario esté al día en los cánones de arrendamiento, sin existir ninguna deuda civil o penal que pueda resultar, siendo el vehículo objeto de garantía para su pago

DÉCIMA SEGUNDA. Gastos. Los gastos de impuestos y demás que se ocasionen por el otorgamiento de este contrato, sus prórrogas y renovaciones, serán asumidos por partes iguales entre los contratantes.

En Floridablanca, a los dieciséis (16) días del mes de enero de 2025.

CONTRATANTE
Sergio Enrique Delgado C
C.C. 91.294.543 de Bucaramanga
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Agustin Monsalve

CONTRATISTA
Agustín Monsalve Bernal
C.C. 91.067107 de Bucaramanga

59053

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10029774435

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GQV121	HINO	XZU640L-HKMLN3	2022

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
4.009	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	1600

NÚMERO DE MOTOR
N04CVC25594

REG N — VIN 9F3BCN4H6N2109442

NÚMERO DE SERIE
******

REG N — NÚMERO DE CHASIS 9F3BCN4H6N2109442 — REG N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
MONSALVE BERNAL AGUSTIN

IDENTIFICACIÓN
C.C. 91067107

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
134

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
032021000127812

VE
I

FECHA IMPORT.
02/02/2021

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
******



FECHA MATRÍCULA
23/02/2021

FECHA EXP. LIC. TTO.
15/08/2023

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRANSITO
STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON

LT02007570960

5905A

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

invima

GIRÓN

CIUDAD: Girón | FECHA: 01/09/2025 | ACTA N°: 001 - 2025

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria local de Salud Girón

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Agustin Moncalve Bernal

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 91.067.107

*PLACA DEL VEHÍCULO: GQV121 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68307 GQV121

TELÉFONOS: 302 3892261

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETA: mauriciomonsalve18@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cll 105 # 17-22

*DEPARTAMENTO: Santander | *MUNICIPIO: Bucaramanga

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: Furgón

*MARCA: Hino | *MODELO: 2022 | *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos refrigerados - carga seca

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 Horas | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	29/08/2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTO			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	(12)	0	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta: C

54055

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 368 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834*	(12)	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	(13)	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(4)	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	(13)	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(6)	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	(15)	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)*	(20)		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	(5)	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100,0%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	

59056

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 01 del mes de Septiembre del año 2025 en la Ciudad de Gijón.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: Oscar Guerrero Castro	FIRMA:
NOMBRE: Oscar Guerrero Castro	NOMBRE:
CÉDULA: 91.541.797	CÉDULA:
CARGO: CPS - Tecnólogo Ambiental	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaria local de Salud Gijón	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

59057

1 de 17

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

ASEGURADORA

seguros mundial®

tu compañía siempre

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA
2025	2	23	2025	2	24	2026	2	23

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
90715787 - 611522781	GQV121	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	4009	2022

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	HINO	FURGON
	LÍNEA VEHÍCULO: XZU640LHKMLN3	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
N04CVC25594	9F3BCN4H6N2109442	9F3BCN4H6N2109442	1,60

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
AGUSTIN MONSALVE BERNAL	3144338725	CC	91067107	GIRON

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	13158	90715787	11001

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
31	$ 580.700	$ 301.900	$ 2.100

TOTAL A PAGAR

$ 884.700

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	



¿SABÍAS QUE CON NUESTRO SEGURO TER-CERO PUEDES COMPLEMENTAR LA PROTECCIÓN QUE TE DA EL SOAT?

Seguro Ter-cero



Te respalda en caso de que presentes un accidente de tránsito y ocasiones daños materiales a otros.
Consulta más información con el aliado con quien adquiriste este SOAT o ingresa en: www.segurotercero.com

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza esté registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas, la inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o la ADRES solo lo puede realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:
La Aseguradora podrá modificar la vigencia de la póliza de forma unilateral y exclusivamente en beneficio del consumidor, en aquellos casos que se corrobore la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2017 – Superintendencia Financiera)

Datos personales
Autorizo a la compañía para que trate mis datos personales, incluso los de salud que son sensibles, con la finalidad de vincularme como tomador del contrato de seguro, incluyendo todas las acciones requeridas para el cumplimiento del mismo, así como para las demás finalidades incluidas en la política de tratamiento de datos personales, disponible en www.segurosmundial.com.co/legal/, donde se encuentran los canales para ejercer mis derechos, en especial a actualizar, rectificar, conocer y suprimir mis datos. Declaro que, la información otorgada es veraz, completa, exacta y actualizada.

Topes de cobertura gastos médicos
* Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
1 Para las demás tarifas no citadas en (1).

¡AMPLIAMOS NUESTROS BENEFICIOS!

Con la compra y/o renovación de tu SOAT eres parte del Club Tu Beneficio Mundial donde obtendrás descuentos y promociones de manera dirigida, en diferentes establecimientos de comercio a nivel nacional: registro.tubeneficiomundial.com

Solo tienes que registrarte y en el enlace recibirás tu usuario y contraseña y haz click en el botón www.tubeneficiomundial.com para disfrutarlos.

Digitally signed by COMPANIA MUNDIAL DE SEGUROS SA
Date: 2025.02.23 13:04:46 -05:00

5908

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 179948965

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado:	CDA SUPERCAR LA CENTRAL		
NIT:	901171195	No. de Certificado de Acreditación:	20-OIN-011
Fecha de expedición:	2025/03/03	Fecha de vencimiento:	2026/03/03

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	GQV121	CLASE:	CAMIONETA
MARCA:	HINO	MODELO:	2022
SERVICIO:	Público	COMBUSTIBLE:	DIESEL
CILINDRAJE:	4009	NRO. MOTOR:	N04CVC25594
NRO. CHASIS:	9F3BCN4H6N2109442	VIN:	9F3BCN4H6N2109442
LÍNEA:	XZU640L-HKMLN3		
COLOR:	BLANCO		

NOMBRE PROPIETARIO: AGUSTIN MONSALVE B.

FIRMA DEL RESPONSABLE

SAUL BALLESTEROS BALLESTEROS

CDA SUPERCAR LA CENTRAL
3182528362 - 3182528511
JUNTO A LA CENTRAL DE ABASTOS
BUCARAMANGA

59059

JOSE AIRE

AIRE ACONDICIONADO Y REFRIGERACION
EN TRANSPORTE

NIT 19472986

CERTIFICACION DE EQUIPOS REFRIGERADOS EN VEHICULOS DE TRANSPORTE ALIMENTOS

FECHA	SEPTIEMBRE 15 2025
PLACAS	GQV121
PROPIETARIO	MONSALVE BERNAL AGUSTIN
NIT	91067107
EMPRESA	HINO
EQUIPO	DONGIN THERMO
SERIE	DM 5005 24V

MANTENIMIENTO PREVENTIVO:	OK
CORREAS	OK
POLEAS	OK
BALINERAS	OK
MOTORES COND	OK
MOTORES EVAPO	OK
ARNES ELECTRICO	OK
CONTROL TEMP	OK
EMBRAGUE	OK
COMPRESOR	OK
CAJA CONTROL	OK
RACORES Y CONEXIONES	OK
TUBERIAS	OK
FILTRO SECADOR	OK
VALVULAS SOLENOIDES	OK
VALVULAS DE EXPANSIÓN	OK
TEMPERATURAS	OK
DECONGELAMIENTO	OK
CARGA DE GAS REFRIGERANTE CON 404	OK

TEMPERATURA: DECENSO EN 2 HORAS: INICIO 25°C FIN A -18
VOLTAJE DE OPERACIÓN: 27.5 VOLTIOS

OBSERVACIONES: LAUNIDAD SE ENCUENTRA EN PERFECTO ESTADO PARA
TRANSPORTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS
TECNICO CERTIFICADO TRANSAIRE: JOSE LEONIDAS SALGADO R
PROXIMA REVISION: MARZO 15 DE 2026

JOSE LEONIDAS SALGADO ROMERO
GERENTE
JOSEAIRE. KIL 7 VIA GIRON TEL 6463820 CEL 3112724186 B/MANGA Joséaire@hotmail.com

ATENTAMENTE

JOSE L SALGADO

59060

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQV121

Ha realizado un Control Integrado de Plagas en todas sus áreas, para efectos de llevar a cabo un control de Saneamiento Básico Ambiental, de acuerdo con normas Ambientales vigentes.

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

Este servicio se realizó el día: **DICIEMBRE 4 DE 2025** Fecha Próximo control el día: **MARZO 4 DE 2026**

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

Oficina Principal Bucaramanga/Girón: Cl. 12 No. 21 – 39 Rio Prado, Tel: 312 469 3379, Expertosrbg@gmail.com

59061

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

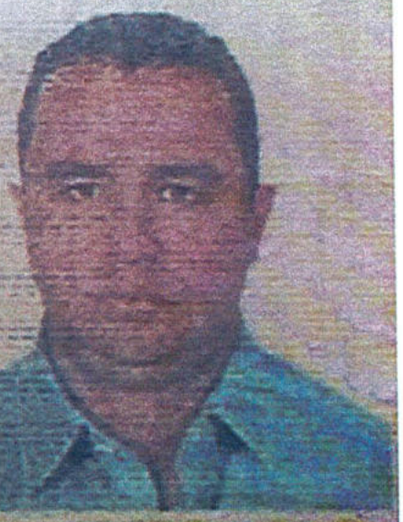
NUMERO **91.472.590**

ARIZA ARIZA

APELLIDOS

JAVIER ENRIQUE

NOMBRES



FIRMA

REPUBLICA DE COLOMBIA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **03-NOV-1974**

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.72	**A+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

30-NOV-1992 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-0120500-00154403-M-0091472590-20090417 **0010**703525A 1 27538321

59062



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 91472590

Libertad y Orden

NOMBRE

JAVIER ENRIQUE ARIZA ARIZA

FECHA DE NACIMIENTO

03-11-1974

SANGRE-RH

A+

FECHA DE EXPEDICIÓN

22-07-2025

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

DIR.TTOyTTE BUCARAMANGA



CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS	22-07-2035	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS	22-07-2028	PUBLICO

COSMOCOLOR COLOMBIA LC-24

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07003002712

59063

FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: AGOSTO 15 DE 2025
NOMBRE: JAVIER ENRIQUE ARIZA ARIZA
DOC: 91.472.590
F- 1272

CERTIFICADO MEDICO

Revisando los exámenes de laboratorio, se encontró que el paciente no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa que le impida manejar alimentos y vivir en comunidad.
Examen físico dentro de límites normales.
Órganos de los sentidos normales.

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Esta certificación se expide para ser presentada a las autoridades sanitarias, de conformidad con la resolución 2674 de 2013

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

59064

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: AGOSOTO 15 DE 2025
NOMBRE: JAVIER ENRIQUE ARIZA ARIZA
DOC: 91.472.590
F- 1272

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

SEROLOGIA (VDRL)	NO REACTIVA
FROTIS FARINGEO	MICROBIOTA NORMAL
COPROLOGICO	NO SE OBSERVA PARASITOS INTESTINALES
KOH (UÑAS)	NEGATIVO

Joan Steven Tarazona Lizarazo
BACTERIÓLOGO
1.005.156.319
JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1005156319

59065

LABORATORIO CLÍNICO FUNDISAM IPS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: JAVIER ENRIQUE ARIZA ARIZA

No. Doc: 91.472.590

FECHA: 15 AGOSTO 2025 VENCE: 15 AGOSTO 2026

Cll 40#22-33 Poblado Giron - 304 113 9631

EXÁMENES DE LABORATORIO

F-1272

SEROLOGÍA	NO REACTIVA
COPROLÓGICO	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	NORMAL
KOH (UÑAS)	NEGATIVO
FISICO	NORMAL

Jean Carlos Tarazona Cabeza
BACTERIÓLOGO
JEAN C. TARAZONA
Bacteriólogo

Dr. Charles Enrique Barrios Jaureguí
Médico General
DR. CHARLES ENRIQUE BARRIOS JAUREGUI

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Cel. 304 113 9631

59068

JEFM No.
L-1272

FUNDISAM IPS

Fundación Integral Siempre Amiga - NIT: 901.204.742-1

Contacto: 3041139631

HACE CONSTAR QUE:

JAVIER ENRIQUE ARIZA ARIZA

DOC: 91472590

Participó en el Seminario -Taller relacionado con las **"BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS"** realizada en cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, cumpliendo satisfactoriamente con una duración de 10 horas.

Se expide en ***Girón a los 15 días del mes de agosto del 2025***

Ingrid Tatiana Bueno Herrera
Ingeniera de Alimentos
Mat. Prof. 54254206620NTS

INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 54254206620NTS

FUNDISAM

Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: AGOSTO/15/2026

59067


CEDULA DE CIUDADANIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 1.098.647.739

Apellidos
RAVELO ARDILA

Nombres
EDINSON JAVIER

Nacionalidad
COL

Estatura
1.73

Sexo
M

Fecha de nacimiento
04 ENE 2006

G.S.
O+

Lugar de nacimiento
GIRON (SANTANDER)

Fecha y lugar de expedición
25 ENE 2024, GIRON

Firma
Javier Ravelo

Fecha de expiración
21 MAYO 2034


CO

0467970 43

REGISTRADOR NACIONAL
Hernán Penagos Giraldo

ICCOL0467970436270 91<<<<<<<<<<<
0601049M3405215COL1098647739<1
RAVELO<ARDILA<<EDINSON<JAVIER<

59068

FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: MAYO 28 DE 2025
NOMBRE: EDINSON JAVIER RAVELO ARDILA
DOC: 1.098.647.739
F- 3327

CERTIFICADO MEDICO

Revisando los exámenes de laboratorio, se encontró que el paciente no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa que le impida manejar alimentos y vivir en comunidad.
Examen físico dentro de límites normales.
Órganos de los sentidos normales.

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Esta certificación se expide para ser presentada a las autoridades sanitarias, de conformidad con la resolución 2674 de 2013

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

59069

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: MAYO 28 DE 2025
NOMBRE: EDINSON JAVIER RAVELO ARDILA
DOC: 1.098.647.739
F- 3327

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

SEROLOGIA (VDRL)	NO REACTIVA
FROTIS FARINGEO	MICROBIOTA NORMAL
COPROLOGICO	NO SE OBSERVA PARASITOS INTESTINALES
KOH (UÑAS)	NEGATIVO

Joan Steven Tarazona Lizarazo
BACTERIÓLOGO
1.005.156.319
JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1005156319

59070

LABORATORIO CLÍNICO FUNDISAM IPS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: EDINSON JAVIER RAVELO ARDILA

No. Doc: 1.098.647.739

FECHA: MAY 28 2025 VENCE: MAY 28 2026

Cl 40#22-33 Poblado Giron - 304 113 9631

EXÁMENES DE LABORATORIO

F-3227

SEROLOGÍA	NO REACTIVA
COPROLÓGICO	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	NORMAL
KOH (UÑAS)	NEGATIVO
FÍSICO	NORMAL

Bacteriólogo
1005164313

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
MED M. 30661

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para atención de validación, puede comunicarse al Cel. 304 113 9631

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

EDINSON JAVIER RAVELO ARDILA C.C 1.098.647.739.
Recibió capacitación en curso de **MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BPM)**, el cual consta de los siguiente.

GENERALIDADES DE LAS BPM
- *RESOLUCIÓN 2674 DE 2013*
- *ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETAS)*
- *ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRASPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS*
- *EDIFICACIÓN E INSTALACIONES*
- *MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS*
- *INTRODUCCIÓN AL HACCP*
- *PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS*
- *ETAPAS PRELIMINARES DE HACCP*

EXAMENES DE LABORATORIOS APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
CON UNA DURACION DE CUATRO HORAS

Dado a los 28 días del mes de Mayo de 2025

Johanna Vera
JOHANNA VICTORIA VERA SUAREZ
ING.ALIMENTOS M.P. 091062-0684706

Oficina Principal Bucaramanga/Girón: Cl. 12 No. 21 – 39 Rio Prado, Tel: 3042056925
Expertosrbg@gmail.com

59071

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

REFRIGERADO

GQV 059

59072

CONTRATO DE ARRENDAMIENDO VEHÍCULO PARA TRANSPORTE

Entre los suscritos a saber, LEYDY MAYERLY HERNANDEZ FERREIRA, identificado con la cedula de ciudadanía No. 63.546.138 de Bucaramanga, obrando en calidad de propietario del vehículo JMC con placa GQV 059, quien en adelante se denominará **El ARRENDADOR**, por una parte, y por la otra parte SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.294.543 expedida en Bucaramanga, actuando en representación del CONSORCIO SOMOS FLORIDA, quien en adelante se denominará **El ARRENDATARIO** se ha celebrado el contrato de arrendamiento de Vehículo Automotor, que se rige por la legislación comercial colombiana y además por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. El **ARRENDADOR** entrega al **ARRENDATARIO** en alquiler un Vehículo Automotor de las siguientes características:

Placa: GQV 059
Marca: JMC
Línea: JX1044TC4
Color: Blanco
Modelo: 2022

SEGUNDA: Los vehículos se encuentran en perfecto estado de funcionamiento, tanto externa como internamente en buen estado, además de contar con una llanta de repuesto y herramientas de desvare, concepto sanitario favorable, SOAT y en caso de requerirse revisión tecno mecánica.
TERCERA: El arrendamiento por vehículo automotor descrito en el punto primero será por un valor mensual de **$4.000.000 (cuatro millones de pesos MCTE).** pagaderos durante los primeros cinco (5) días de cada mes.
Parágrafo uno: El término de duración del presente contrato es veinticuatro (24) meses, el cual podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo por el tiempo establecido previo acuerdo entre las partes.
CUARTA: Destinación El ARRENDATARIO destinará los vehículos automotores al transporte de alimentos, el **ARRENDATARIO** no puede violar los límites de peso que establece el fabricante del vehículo automotor
QUINTA. Conducción: El vehículo automotor será conducido por el arrendador o quien este designe, con fines de transportar objetos dentro del territorio colombiano.
SEXTA. El ARRENDATARIO se constituye como depositario y por ende custodio del vehículo automotor, asumiendo todas las responsabilidades civiles y penales que esta condición implica, hasta la pronta devolución del vehículo al **ARRENDADOR.**
SÉPTIMA. Devolución: Al finalizar el término del contrato, el **ARRENDATARIO** deberá devolver el vehículo automotor en el mismo estado en que fue recibido, salvo el desgaste natural por su uso habitual. La devolución del vehículo deberá realizarse en lugar acordado por las partes.
OCTAVA. Responsabilidades del **ARRENDATARIO,** mientras esté en poder del **ARRENDATARIO** el vehículo automotor, éste será responsable de:
Por cualquier daño causado al vehículo o con este sobre propiedad de terceros durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Por los daños causados con el vehículo automotor a terceras personas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Por los daños causados con el vehículo automotor sobre bienes o personas transportadas en el vehículo automotor durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO.**
Por todas las infracciones al Código Nacional de Tránsito y Transporte cometidas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.
Mantener en buen estado el vehículo automotor.
Dar uso al mismo, de manera exclusiva para el fin por el cual fue tomado en arrendamiento.
Parágrafo: En caso de arreglos mecánicos o de lámina y pintura que el **ARRENDATARIO** quiera hacer sobre el vehículo automotor, deberá informar previamente al **ARRENDADOR**.
NOVENA. Responsabilidades del **ARRENDADOR**. Estas corresponden a:
Entregar en óptimas condiciones técnicas el vehículo para el uso por el cual está ha sido contratado.
Garantizar su derecho de dominio sobre el bien mueble objeto del presente contrato.
Realizar al pago del seguro SOAT, el cual tiene como obligatoriamente mantenerse siempre vigente.
Parágrafo: En caso de que el **ARRENDADOR** deje vencer el SOAT, el **ARRENDATARIO** podrá comparar y su valor se descontará del siguiente canon de arrendamiento.

59073

DÉCIMA. El incumplimiento de cualquier obligación o prohibición descrita en este contrato da derecho al **ARRENDADOR** a declarar rescindido este contrato de arrendamiento.

DÉCIMA PRIMERA. Garantía. El arrendatario entregará, en calidad de garantía, la suma de un millón de pesos ($1,000,000 MCTE), la cual el **ARRENDADOR** devolverá siempre y cuando, al final del contrato, el vehículo automotor se devuelva en el mismo estado en que fue entregado, salvo el desgaste natural por su uso, y siempre que el arrendatario esté al día en los cánones de arrendamiento, sin existir ninguna deuda civil o penal que pueda resultar, siendo el vehículo objeto de garantía para su pago

DÉCIMA SEGUNDA. Gastos. Los gastos de impuestos y demás que se ocasionen por el otorgamiento de este contrato, sus prórrogas y renovaciones, serán asumidos por partes iguales entre los contratantes.

En Floridablanca, a los dieciséis (16) días del mes de enero de 2025.

CONTRATANTE
Sergio Enrique Delgado C
C.C. 91.294.543 de Bucaramanga
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTRATISTA
LEYDY MAYERLY HERNANDEZ FERREIRA
CC. 63.546.138
PROPIETARIO Y/O ARRENDADOR

59074

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10022127955

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GQV059	JMC	JX1044TC4	2022

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.771	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2265

NÚMERO DE MOTOR
JX493ZLQ4-LA126477

REG N

VIN
LEFYECC26NHN00080

NÚMERO DE SERIE
LEFYECC26NHN00080

REG N

NÚMERO DE CHASIS
LEFYECC26NHN00080

REG N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
HERNANDEZ FERREIRA LEYDY MAYERLY

IDENTIFICACIÓN
C.C. 63546138

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
107

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
882021000002639

I/E
I

FECHA IMPORT.
08/01/2021

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - FINANZAUTO SA

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
28/01/2021	28/01/2021	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON



LT02006279872

5907

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

invima

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: BUCARAMANGA | FECHA: 07-10-2025 | ACTA N°: 16981-

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud y Ambiente

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: LEIDY YAYERLY HERNANDEZ FERREIRA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | Número de documento: 63.546.138

*PLACA DEL VEHÍCULO: GQV 059 | *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: GQV 059

TELÉFONOS: 3112002513

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: elpanzebeer@hotmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 36 # 108-98

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: FLORIDABLANCA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál

*MARCA: JMC | *MODELO: 2022 | *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTOS PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUNES - DOMINGO / 24 HORAS | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— %
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO | Especifique: Atención solicitud # I-WEB-202510-00195757

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol 2505/2004. Art. 4.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm 5. Art. 14. Núm. 12.)*	15	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Numeral 1. 2. 3. 4)*	4	2	0		C

Powered by CamScanner

59076

3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Artículo 36 Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13 Artículo 36.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	36			La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013 Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013 Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm 1.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO X | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 07 del mes de OCTUBRE del año 2025 en la Ciudad de B/MANGA.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA	
NOMBRE:	Oswaldo Valencia Lozano	NOMBRE	
CÉDULA:	91257434	CÉDULA	
CARGO:	Medico Area de Salud	CARGO	
INSTITUCIÓN:	S.S.A.	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA	
NOMBRE:	Leidy Yuverly Hernandez	NOMBRE:	
CÉDULA:	63.546.138	CÉDULA:	
CARGO:	Propietaria	CARGO.	

Powered by CamScanner