Floridablanca 23 de febrero de 2026

Señor,
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Operador Suministro Programa de Alimentación Escolar

Asunto: Recepción de Informe No. 12 vigencia enero de 2026, Periodo del 19/01/2026 hasta el 31/01/2026, Correspondiente al seguimiento del mes de enero de 2026 por parte del contratista CONSORCIO SOMOS FLORIDA Contrato No. CO1.PCCNTR.7166672

Cordial saludo,

Por medio del presente, el Equipo profesional de apoyo a la Supervisión del PAE del municipio de Floridablanca recibe el informe correspondiente No. 12, Periodo del 19/01/2026 hasta el 31/01/2026, correspondiente al seguimiento del mes de ENERO DE 2026, se recibió el informe el 23 de febrero 2026 desde el folio **56.888 al 60965** folio adjuntando los siguientes anexos:

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA				
0	INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 - CD		**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 - CD	56888-56978
1	Cumplir con el objeto del contrato en las condiciones, calidades, plazos y capacidad establecidos en los documentos del proceso y la propuesta presentada que hacen parte integral al contrato.	Durante el presente periodo se cumplió de manera íntegra con el objeto del contrato, asegurando el fiel cumplimiento de las condiciones, calidades, plazos y capacidad establecidos en los documentos del proceso y en la propuesta presentada, que forman parte integral del contrato. Se ejecutaron todas las actividades y entregables conforme a lo estipulado, evidenciándose el logro de los objetivos contractuales y garantizando la satisfacción de los requerimientos establecidos.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 - CD	56888-56978
2	Dar estricto cumplimiento al documento denominado Anexo de especificaciones técnicas – Ficha técnica el cual hace parte integral del requerimiento técnico, estudio previo, pliego de condiciones, propuesta y contrato. Así mismo dar cumplimiento al numeral 7 del presente estudio que refiere a las condiciones del servicio	Durante el presente periodo se dio estricto cumplimiento al documento denominado "Anexo de Especificaciones Técnicas – Ficha Técnica", el cual forma parte integral del requerimiento técnico, estudio previo, pliego de condiciones, propuesta y contrato. Asimismo, se atendió de manera precisa el numeral 7 del presente estudio, referente a las condiciones del servicio. Se ejecutaron todas las actividades y entregables conforme a lo estipulado, garantizando el cumplimiento integral de las especificaciones y condiciones técnicas establecidas.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 – CD	56888-56978

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
3	Contar con el personal profesional y técnico idóneo para llevar a cabo las actividades señaladas en la ficha técnica y demás documentos del presente proceso	Durante el presente periodo se contó con el personal profesional y técnico idóneo, conforme a lo establecido y demás documentos del proceso. Se verificó que el equipo asignado cumpliera con los requisitos de competencia y experiencia requeridos, lo que permitió ejecutar de manera eficiente todas las actividades planificadas y asegurar la calidad en el cumplimiento del contrato.	**ANEXO 1**. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO.	56979-56980
4	Coordinar de manera previa con el supervisor del contrato, el desarrollo de cada una de las actividades.	Durante el presente periodo no se realizaron reuniones ni comités de seguimiento semanales	Durante el presente periodo no se realizaron reuniones ni comités de seguimiento semanales	
5	Tener en cuenta las recomendaciones e instrucciones del supervisor del contrato de acuerdo a las condiciones de ejecución estipuladas en el análisis de conveniencia y oportunidad.	Durante el presente periodo no se realizaron reuniones ni comités de seguimiento semanales	Durante el presente periodo no se realizaron reuniones ni comités de seguimiento semanales	
6	Prestar el servicio objeto del contrato de acuerdo con los precios y valores unitarios propuestos en los requerimientos y especificaciones técnicas presentadas en la propuesta, lo cual constituye parte integral del contrato.	Se prestó el servicio objeto del contrato conforme a los precios y valores unitarios establecidos en los requerimientos y especificaciones técnicas presentados en la propuesta, los cuales constituyen parte integral del contrato. Se garantizó que todos los procesos de ejecución y facturación se ajustaran a las condiciones contractuales, evidenciando la correcta aplicación de la metodología y asegurando la satisfacción de los parámetros técnicos y financieros establecidos.	**ANEXO 2.** CERTIFICADO DE COBERTURA **ANEXO 3.** EJECUCION DE RECURSOS **ANEXO 4**. CERTIFICADO INEJECUCION DE RECURSOS	56981-56986 56987-56988 56989-56990
7	Suscribir todas las actas de ejecución y aquellas que se surtan en el desarrollo del contrato por parte del coordinador designado	Se suscribieron todas las actas de ejecución y las generadas en el desarrollo del contrato, de conformidad con lo estipulado, por parte del coordinador designado.	**ANEXO 5**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA .	56991-57133
8	Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato y/o que se adquirida por motivos del desarrollo del objeto contractual, aún después de terminado el contrato.	Se mantuvo la reserva y confidencialidad de toda la información suministrada para el desarrollo del objeto del contrato, así como de aquella adquirida por motivos del desarrollo contractual, incluso una vez finalizado el contrato. Se implementaron las medidas de seguridad y protocolos necesarios para garantizar la protección de la información, cumpliendo en todo momento con los lineamientos establecidos y las normativas vigentes en materia de confidencialidad.	**ANEXO 6**. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN.	57134-57135
9	Cumplir con las obligaciones contenidas en el artículo 18 del decreto 0723 del 15 de abril de 2013, referente al examen médico ocupacional, cuando a ello haya lugar, el cual se deberá practicar a partir del perfeccionamiento del presente contrato y entregar el certificado respectivo que acredite dicho examen al supervisor del	Se cumplió con las obligaciones establecidas en el artículo 18 del Decreto 0723 del 15 de abril de 2013, relativas al examen médico ocupacional, practicado oportunamente a partir del perfeccionamiento del contrato. Se realizó el examen y se obtuvo el certificado correspondiente, el cual fue entregado al supervisor del contrato para su posterior remisión a la oficina de contratación, cumpliendo así con lo estipulado.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.	

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	mismo, quien a su vez lo hará llegar a la oficina de contratación.			
10	Brindar el servicio, suministro u obra requeridos, de acuerdo a la propuesta técnica y económica presentada, previa solicitud realizada por el supervisor del contrato o quien este delegue. (Sobre los servicios prestados sin la autorización del supervisor del contrato, el municipio no reconocerá suma alguna).	Se brindó el servicio de suministro requeridos, en estricto cumplimiento de la propuesta técnica y económica presentada, y previo a la solicitud formal realizada por el supervisor del contrato o su delegado. Se verificó que todas las actividades ejecutadas contaran con la autorización correspondiente, asegurando que únicamente se prestaran aquellos servicios aprobados, de acuerdo con lo establecido, lo que permitió garantizar la conformidad y transparencia en el desarrollo del contrato.	**ANEXO 56.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	60009-60123
11	Prestar el objeto del contrato dentro del término y los sitios acordados a partir de las autorizaciones emitidas por el supervisor del contrato.	Se prestó el objeto del contrato dentro del término y en los sitios acordados, conforme a las autorizaciones emitidas por el supervisor del contrato. Se ejecutaron todas las actividades programadas, garantizando el cumplimiento de los plazos y la correcta ubicación de los servicios, suministros u obras, tal como se estipuló contractualmente. La ejecución fue debidamente documentada, evidenciando la adherencia a lo establecido en el contrato.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 - CD	56888-56978
12	Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más y presentarse al municipio de Floridablanca, en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente Acta de Liquidación o la firma de cualquier documento relacionado con el proceso contractual.	Se mantuvo actualizado el domicilio durante el presente periodo, cumpliendo con lo establecido. Asimismo, se presentó oportunamente en el Municipio de Floridablanca para la suscripción del Acta de Liquidación y para la firma de cualquier otro documento relacionado con el proceso contractual, de acuerdo con los requerimientos emitidos por la entidad.	**ANEXO 7.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN	57136-57137
13	Defender en todas sus actuaciones los intereses del MUNICIPIO y de los fondos a su cargo según corresponda y obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales.	Durante el presente periodo no se presentó ninguna oportunidad para defender en todas las actuaciones los intereses del MUNICIPIO y de los fondos a su cargo, se actuó con lealtad y buena fe durante todas las etapas del proceso contractual.	**ANEXO 8.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN	57138-57139
14	Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo (cuando aplique).	Se mantuvieron vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos estipulados, actualizando la documentación correspondiente y asegurando la continuidad de las mismas durante la vigencia contractual.	Soportes entregados en el *informe de ejecución No. 1 mes de enero de 2025, anexo 10 con folios del 4957 al 4968.*	Soportes entregados en el *informe de ejecución No. 1 mes de enero de 2025, anexo 10 con folios del 4957 al 4968.*
15	Garantizar durante toda la ejecución del contrato la aplicación de las medidas necesarias de protección y bioseguridad de todos los trabajadores y de los usuarios.	Se garantizó la aplicación de las medidas de protección y bioseguridad para todos los trabajadores y usuarios durante la ejecución del contrato, implementando y monitoreando los protocolos establecidos para cumplir con las normativas vigentes y salvaguardar la integridad de las personas.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.	

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
16	El contratista deberá suministrar al personal la dotación adecuada correspondiente a sus labores, procurando que su presentación personal sea óptima y de acuerdo a las especificaciones técnicas mínimas que se detallan a continuación, en referencia a la calidad y tipo de materiales (el diseño y demás particularidades de la dotación son de la autonomía de la entidad contratista).	Se suministró al personal la dotación adecuada para el desempeño de sus labores, asegurando que la presentación personal fuera óptima y cumpliendo con las especificaciones técnicas mínimas en cuanto a calidad y tipo de materiales. La entrega se realizó conforme a los lineamientos internos de la entidad contratista, documentándose debidamente el proceso.	**ANEXO 9.** RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, EXAMENES MEDICO, BPM, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION	57140-58543
17	Cumplir con las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo. Esta obligación será verificada por el supervisor con los siguientes documentos, en caso de que aplique: · La autoevaluación del SGSST o autoevaluaciones del año en curso. Conforme al resultado de la autoevaluación que aporte el contratista, este asume unas obligaciones que están expresas en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019, las cuales serán verificadas por el supervisor según sea el caso. · Plan de Trabajo del SG-SST acorde a la autoevaluación o autoevaluaciones del año en curso. · En los contratos donde el contratista deba dotar de elementos de protección personal, el supervisor debe constatar en campo dicha obligación y solicitar al contratista formato de entrega de los elementos de protección personal que lleve la firma de los trabajadores que están prestando sus servicios en el Municipio de Floridablanca, dejando todas las evidencias en el informe parcial de supervisión y debe ser revisada en cada pago.	Se cumplió con las disposiciones del Decreto 1072 de 2015 (Capítulo 6) y la Resolución 0312 de 2019, así como con las demás normativas vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo. Se anexan soportes del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en et trabajo – SGSST, el cual consta de: *Ficha técnica de capacitación *Listados de asistencia *Evaluación de inducción y reinducción en SST Dando así por cumplida la presente obligación durante el presente período de ejecución.	**ANEXO 10.** FICHA TECNICA DE CAPACITACIÓN, LISTADOS DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN DE INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN EN SST	58544-58880
18	Informar oportunamente al Municipio a través del supervisor, sobre cualquier irregularidad que se presente en la ejecución del contrato	En este período de ejecución no se presentó ninguna irregularidad. Se anexa certificado por parte del Representante Legal.	**ANEXO 11.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA	58881-58882

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN.	
19	Obrar con buena fe, evitando dilaciones y en trabamientos que puedan presentarse durante la ejecución del contrato	Se actuó con total buena fe y se evitaron dilaciones o trabamientos durante la ejecución del contrato, asegurando una operatividad ágil y eficiente que permitió cumplir con los objetivos y plazos establecidos.	**ANEXO 0**. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 - CD	56888-56978
20	No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho.	Se mantuvo una postura firme y ética, no accediendo a peticiones o amenazas de terceros que actuaran al margen de la ley, lo cual garantizó la integridad y transparencia en la toma de decisiones y en la ejecución del contrato. Se anexa certificado por parte del Representante Legal	**ANEXO 12**. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN	58883-58884
21	Cumplir con las demás obligaciones que contribuyan a garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del presente contrato.	Se cumplieron todas las obligaciones adicionales requeridas para garantizar el cabal cumplimiento y la ejecución integral del contrato, adoptando las medidas necesarias para mantener la calidad y continuidad del servicio contratado.	**ANEXO 0**. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 – CD	56888-56978
22	Presentar mensualmente al supervisor encargado de ejercer la vigilancia y control del contrato que se suscriba, la constancia del pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensiones y Riesgos Laborales) e igualmente, el pago de los aportes parafiscales (SENA, ICBF y Caja de Compensación Familiar) por concepto de la nómina de sus empleados o contratistas	Se presenta al supervisor la constancia de pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensiones y Riesgos Laborales) y de los aportes parafiscales (SENA, ICBF y Caja de Compensación Familiar) correspondientes a la nómina de empleados, respaldando cada entrega con la documentación pertinente para efectos de control.	**ANEXO 13**. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	58885-58900
23	Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta de liquidación del contrato, conjuntamente con el/la supervisor/a del mismo, cuando corresponda.	Se suscribieron de manera oportuna el acta de inicio, en conjunto con el supervisor asignado, cumpliendo con los plazos y condiciones establecidos para la formalización del contrato.	Soporte entregado en el *informe de ejecución No. 1* mes de enero de 2025, en el *anexo 16* con folios del *6725 al 6727.*	Soporte entregado en el *informe de ejecución No. 1* mes de enero de 2025, en el *anexo 16* con folios del *6725 al 6727*
24	Dar cumplimiento al pago de los aportes al sistema de seguridad social de acuerdo a la ley 828 de 2003, modificatoria del artículo 50 de la ley 789 de 2002	Se5fectouaron puntualmente los pagos correspondientes a los aportes al sistema de seguridad social, de conformidad con lo establecido en la Ley 828 de 2003 (modificatoria del artículo 50 de la Ley 789 de 2002), y se conservaron los comprobantes de pago para su verificación.	**ANEXO 13**. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	58885-58900
25	Toda modificación parcial o total de las especificaciones y cantidades de los elementos u objetos de la presente contratación deben ser aprobados por el ordenador del gasto previo concepto favorable de la supervisión del mismo.	Durante el presente periodo no se modificaron parcial o total las especificaciones y cantidades de los elementos objetos de la presente contratación. Se anexa certificado del representante legal.	**ANEXO 14.** CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN	58901-58902

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
26	Entregar al funcionario designado para ejercer la vigilancia y control del contrato, las pruebas de entrega, con el ánimo de verificar las mismas.	Se entregaron oportunamente al funcionario designado las pruebas de entrega, permitiendo la verificación de la conformidad y correcta ejecución de los suministros y servicios, y se archivaron los respectivos documentos para efectos de control.	**ANEXO 0**. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 – CD.	56888-56978
27	Atender los requerimientos hechos por el supervisor y en caso de no ser posible, emitir, por escrito, una explicación que fundamente este hecho	Se atendieron puntualmente todos los requerimientos realizados por el supervisor, garantizando la comunicación efectiva y el registro de las incidencias.	**ANEXO 0**. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 – CD.	56888-56978
28	Cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas y económicas presentadas en la propuesta.	Se cumplió con todas las especificaciones técnicas y económicas establecidas en la propuesta, ejecutando el objeto contractual de manera integral y conforme a los parámetros definidos, lo que permitió evidenciar el cumplimiento de los requerimientos y estándares establecidos.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 – CD.	56888-56978
29	Las demás que surjan en desarrollo y ejecución del contrato y que tenga relación con el objeto contractual.	Se atendieron todas las obligaciones adicionales surgidas durante el desarrollo y ejecución del contrato, implementando las acciones pertinentes para garantizar el cumplimiento global del objeto contractual y la satisfacción de los requerimientos establecidos.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 – CD.	56888-56978
	OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
1	Cumplir con las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 16 / 09 / 15, así como las establecidas en la resolución 335 del 2021 emitida por la Unidad Alimentos Para Aprender (UApA), y sus respectivos anexos y la Resolución 2674 de 2013.	Se dio cumplimiento con las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 16 / 09 / 15, así como las establecidas en la resolución 335 del 2021 para dar cumplimiento al Programa de Alimentación Escolar durante el presente periodo incluidos los anexos y la Resolución 2674 de 2013 en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 0** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 – CD. **ANEXO 15**. MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL.	56888-56978 58903-58959
2	Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.	No se presentó la necesidad de informar por escrito a la entidad contratante, al supervisor y al Rector de las instituciones educativas, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impiden el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con lo establecido en la Resolución 335 del 2021, teniendo en cuenta que no se presentaron durante el periodo.	Teniendo en cuenta que no se presentaron deficientes, daños o fallas que impidieran el adecuado funcionamiento del programa, no se requirió la necesidad de reportar o informar a la ETC.	
3	Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población	Se garantizó que el personal manipulador de alimentos cumpliera con la normativa sanitaria vigente, el funcionamiento del PAE, y todo lo relacionado con minutas patrón, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite de acuerdo al Programa de Alimentación Escolar y las obligaciones del mismo. Se resalta que se responde por los actos u omisiones en	**ANEXO 16**. FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION DE INOCUIDAD **ANEXO 17.** MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 18.** MUESTREO DE FORMATOS	58960-58993 58994-59000

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.	que incurra este personal durante la operación del Programa en el presente periodo.	DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 57**. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	59001-59013 60124-60180
4	Acatar lo indicado en las minutas patrón establecidas por la Entidad.	Se acataron todas las orientaciones e instrucciones de las minutas patrón, ejecutando satisfactoriamente el suministro del Programa de Alimentación Escolar en las todas instituciones educativas tanto urbanas como rurales del Municipio de Floridablanca, igualmente todas las obligaciones según la Resolución 335 de 2021, como evidencia de la actividad nos permitimos adjuntar las Remisiones de Víveres que son congruentes con las Minutas Patrón aprobadas.	**ANEXO 56**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	60009-60123
5	Poner a disposición el menaje y utensilios requeridos en cada una de las Instituciones Educativas para garantizar la adecuada prestación del servicio.	Se cumplió oportunamente con la entrega del menaje y utensilios requeridos en cada una de las Instituciones Educativas para garantizar la adecuada prestación del servicio según los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar y sus estándares mínimos en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 19.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	59014-59015
6	Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con él y plan establecido. Garantizar el mantenimiento locativo de los comedores escolares (Mallas, angeos, trampa de grasa, sifones, espacios entre piso y puerta), con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos.	Durante el mes en ejecución se realizó oportunamente los mantenimientos preventivo y correctivo teniendo en cuenta que todas las sedes educativas del municipio se prestó el servicio en modalidad Ración Industrializada. De acuerdo a la resolución 335 de 2021 se garantizó el mantenimiento locativo de los comedores Escolares (Mallas, angeos,), con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos en la entrega del Programa en el Municipio de Floridablanca. Mantenimientos del período en ejecución para el alistamiento a las siguientes sedes educativas: • Instituto Técnico La Cumbre • Colegio Técnico Vicente Azuero • Colegio Isidro Caballero Delgado • Colegio Metropolitano del Sur • Instituto El Carmen sede C • Instituto José A. Morales • Instituto Villa Luz • Fe y Alegría • Instituto Comunitario Minca • Ecológico Valle de Ruitoque • L a Castellana • Instituto Antonio José de Sucre • Instituto Integrado San Bernardo	**ANEXO 20**. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA	59016-59047

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
7	Disponer de una bodega ubicada en el área metropolitana de Bucaramanga (incluye zona urbana, cascos urbanos de Bucaramanga, Floridablanca, Girón y Floridablanca), la cual debe tener un área mínima de 500 mts2, normativamente demarcada cada zona y contar con concepto higiénico sanitario favorable vigente. La bodega deberá cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes. Esto será verificado por el Supervisor del contrato.	Nos permitimos informar que la copia del acta de inspección sanitaria de la bodega se encuentra entregada en el ***anexo No. 1*** con *folios del 10 al 15* del informe de la etapa de alistamiento. Actualmente se cuenta con una bodega ubicada en el área metropolitana de Bucaramanga, la cual tiene un área mínima de 500 mts2, de acuerdo a la normativa vigente, se encuentra demarcada cada zona y cuenta con el concepto higiénico sanitario vigente, la bodega cumple con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes.	La copia del acta de inspección sanitaria de la bodega se encuentra en el ***anexo No. 1*** con *folios del 10 al 15* del informe de la etapa de alistamiento.	La copia del acta de inspección sanitaria de la bodega se encuentra en el ***anexo No. 1*** con *folios del 10 al 15* del informe de la etapa de alistamiento
8	Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.	Nos permitimos informar que los soportes de los equipos de bodega, ficha técnica y su evidencia fotográfica se entregó en el informe de la etapa de alistamiento, actualmente se encuentra en revisión por parte del equipo técnico del ETC, equipos de la bodegas, las plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y se dotó con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, ***en bodega de ensamble*** como: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas, para ***planta de ensamble y/o centro de producción*** – CPA cuenta con equipos como: estufa industrial 2 fogones sencillos, pass thru caliente 4p (mantenedor caliente), refrigerador – vitrina vertical - de 1100-1300 litros, sistema de cocción inteligente- i combi pro 10, basculas de piso, gramera electrónica, termómetro digital, canastillas plásticas estos equipos e instrumentos están fabricados en materiales sanitarios y cumplen con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente dando cumplimiento a las obligaciones establecidas para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.	La relación de los equipos de bodega de ensamble y sus fichas técnicas se encuentran en el ***anexo No 2***, *folios 16 y 17 y anexo* ***No 3,*** *folios 18 al 32.* La relación de los equipos de la planta de ensamble y/o centro de producción de alimentos – CPA y sus fichas técnicas se encuentran en el ***anexo No 10,*** *folios 645 y 646* ***y anexo No. 11,*** *folios 647 al 703* del informe de alistamiento del contrato. Se actualizó para la vigencia 2026, la relación de los equipos de la planta de ensamble y/o centro de producción de alimentos – CPA y sus fichas técnicas.	La relación de los equipos de bodega de ensamble y sus fichas técnicas se encuentran en el ***anexo No 2***, *folios 16 y 17 y anexo* ***No 3,*** *folios 18 al 32.* Se actualizó para la vigencia 2026, la relación de los equipos de la planta de ensamble y/o centro de producción de alimentos – CPA y sus fichas técnicas informe de alistamiento del contrato.
9	En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	Se resalta que no se presentó la necesidad de reemplazar al personal que por su estado de salud representara un riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes dando así cumplimiento a los adecuados procesos en la manipulación de alimentos en las sedes educativas en el Municipio de Floridablanca.	Para este periodo no se presentó la necesidad de reemplazar personal por riesgo con su estado de salud.	
10	Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y	Se realizó la entrega de los víveres e insumos en los vehículos que cumplen con la documentación reglamentaria y requisitos específicos de transporte exigidos en la normatividad dando así por cumplida la entrega	**ANEXO 21**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	59048-59360

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.	en cada una de las sedes educativas del Municipio de Floridablanca, nos permitimos resaltar que los documentos de los vehículos se entregaron en el Informe de Alistamiento y se encuentran en revisión por parte de la ETC , se anexa la relación de los vehículos utilizados y los documentos de los adicionales.		
11	Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado de escolaridad y por tipo de complemento.	Se dio cumplimiento dentro del Programa de Alimentación Escolar a la entrega de la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado de Escolaridad, en el presente mes de ejecución se entregó Ración Industrializada para todas las sedes educativas en el Municipio de Floridablanca y como evidencia de esto se realiza entrega de una muestra de la evidencia fotográfica en las sedes educativas.	**ANEXO 15**. MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL. **ANEXO 56**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	58903-58959 60009-60123
12	Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grados de escolaridad establecidos en la resolución 335 del 2021 y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	Se llevaron a cabo de acuerdo al Programa los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; se cumplió con la entrega de los alimentos e insumos acorde a los cupos atendidos, se realizó el cumplimiento de los ciclos de menús, en la modalidad de Ración Industrializada la cual fue la atendida para todas las sedes educativas del municipio en el presente mes de ejecución, de acuerdo a los grados de Escolaridad establecidos en la Resolución 335 del 2021, y certificamos que no se permitió el transporte de alimentos con otro tipo de productos de acuerdo a la ley vigente.	**ANEXO 21.** RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES **ANEXO 22**. RELACION DE PLAN RUTAS MENSUAL	59048-59360 59361-59364
13	Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo Técnico Calidad e Inocuidad".	Se dio cumplimiento a la implementación de los controles necesarios garantizando la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo Técnico Calidad e Inocuidad" de acuerdo a la normatividad vigente.	**ANEXO 17.** MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 56**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 5**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	58994-59000 60009-60123 56991-57133
14	Entregar mensualmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis,	se realizó la entrega mensual de los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado dentro de la supervisión del Programa, tales como el análisis de liberación en donde se identificó claramente el alimento, el lote, la fecha de vencimiento, la fecha de elaboración de los análisis, el concepto de los análisis y el mes al que corresponde dicho reporte dentro del Programa de Alimentación de Escolar.	**ANEXO 5**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	56991-57133

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.			
15	Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015, Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.	Para el presente periodo se realizó muestreo microbiológico a los alimentos considerados de alto riegos por parte de los respectivos proveedores para el procedimiento de liberación para los alimentos de modalidad ración industrializada, alimentos de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015, Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyen, adicionen o modifiquen; de acuerdo como lo determina la Entidad Territorial, su periodicidad y los términos definidos en la normatividad vigente para el Municipio de Floridablanca. Se realiza lista de los productos entregados durante el mes en ejecución en la modalidad de Ración Industrializada, se anexa listado de productos con sus respectivos soportes de muestreo microbiológico.	**ANEXO 5**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 23**. LISTADO DE PRODUCTOS ENTREGADOS MES DE ENERO EN RACION INDUSTRIALIZADA Y SOPORTES DEL MUESTREO MICROBIOLOGICO.	56991-57133 59365-59413
16	Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	Se verificó y aseguró que todos los productos alimenticios, cuya naturaleza lo exige, contaran con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, según la normatividad vigente. La documentación correspondiente se revisó y se mantuvo actualizada, garantizando la legalidad y seguridad de los productos ofertados.	**ANEXO 24**. LISTADO DE PROVEEDORES Y FICHAS TECNICAS PRODUCTOS RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 1 Y SEMANA 2 Y CONCEPTOS SANITARIOS PROVEEDORES	59414-59628
17	Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Se realizó el suministro de los alimentos cumpliendo con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen dentro de la ejecución del contrato. En los procedimientos de liberación de productos de modalidad ración industrializada se garantiza que todos los alimentos cuentan con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad vigente según la naturaleza e especificaciones de cada producto.	**ANEXO 5**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	56991-57133
18	Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o	Se realizó la respectiva remisión de entrega de víveres para el mes en ejecución para todas las sedes educativas en el Municipio de Floridablanca del complemento alimentario modalidad Ración Industrializada, se usó los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada sede. Se dejo copia de los formatos en los comedores Escolares dentro del Programa para el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 56**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	60009-60123

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.			
19	Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.	se realizó el cumplimiento de la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en todas las sedes de acuerdo al Programa de Alimentación Escolar y de acuerdo a la normativa vigente.	**ANEXO 57**. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	60124-60180
20	Elaborar e implementar el ciclo de menú de ración industrializada, de acuerdo a lo establecido en la minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" - Resolución No. 335 de 2021, o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, y el alcance del contrato. Así mismo, implementar los ciclos de menú complemento AM-PM y complemento Almuerzo, de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial. Y realizar cambios de menú sólo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor del contrato.	Se llevó a cabo la elaboración e implementación de los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" y aprobadas por las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, también se realizaron los cambios de menú para los casos contemplados en la resolución 335 de 2021 y se tuvo en cuenta la autorización del supervisor del contrato, como soporte de la actividad, nos permitimos entregar las remisiones de entrega de víveres que soportan los ciclos de menús y las Planillas de Entrega a los beneficiarios.	**ANEXO 56**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 58**. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	60009-60123 60181-60881
21	Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de Estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN y/o UApA; asimismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones, aplicando los protocolos de Suplencias o repitencia, en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado y se obliga a mantenerlo impreso y que repose en las carpetas de registro documental en el comedor escolar. Y asi mismo Acatar las novedades que se hayan presentado en	Se realizó el respectivo seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados en cada una de las sedes a los beneficiarios atendidos, mediante el formato de control de asistencia diaria y certificado de cobertura atendida debidamente revisado, validado y firmado por parte del rector de cada Institución Educativa.	**ANEXO 2.** CERTIFICADO DE COBERTURA **ANEXO 58**. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	56981-56986 60181-60881

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar, con el fin de entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.			
22	Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con lo establecido en el "Anexo Técnico Compras Públicas Locales de la Resolución No. 000335 de 2021	Durante la ejecución del presente período del Programa de alimentación Escolar PAE del municipio de Floridablanca, se realizaron compras públicas de alimentos a pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria de conformidad a la LEY 2046 de 2020 Superiores al 30%, para lo cual nos permitimos anexar los respectivos informes de esta compras y copia de las facturas que soportan las mismas, el cual se describe los valores y porcentajes de compras totales de alimentos en general, compras totales de alimentos dentro del departamento de Santander, compras totales de alimentos agropecuarios y finalmente el valor de compras públicas de alimentos a pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria de conformidad a la LEY 2046 de 2020 para el periodo del mes en ejecución. Ver anexos	**ANEXO 25.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 26.** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE. **ANEXO 27** CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS LOCALES A PEQUEÑOS PRODUCTORES. **ANEXO 28.** CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 29**. FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	59629-59632 59633-59637 59638-59639 59640-59652 59653-59661
23	Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos, en caso de ser población mayoritaria en alguna sede educativa, de acuerdo a	se certifica que no se brindó atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos, en caso de ser población mayoritaria en alguna sede educativa, teniendo en cuenta que el Municipio de Floridablanca no cuenta con dicha caracterización.	No se requiere brindar atención diferencial teniendo en cuenta que con contamos con focalización de grupos étnicos.	

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	los establecido en la resolución 335 del 2021.			
24	Informar periódicamente a la Entidad Territorial, UApA, al MEN, a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	se garantizó la entrega de la información mensual a la Entidad Territorial y equipo de supervisión del Programa, con respecto al avance operativo, administrativo y financiero del contrato vigente a través del sistema de monitoreo y control establecido para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca y se presenta como evidencia en la presente obligación.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCION No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 – CD.	56888-56978
25	Realizar y aplicar los protocolos de Bioseguridad, en cumplimiento a las normas establecidas por el Ministerio de Salud, en el marco de la emergencia e implementación del plan de alternancia establecido por la entidad territorial, donde el operador debe garantizar la prestación del servicio en las sedes educativas que así lo requiera bajo las modalidades definidas por la Entidad Territorial, acogiendo las medidas legales vigentes que le apliquen	Nos permitimos informar que actualmente no contamos con exigencia por parte del ministerio de Salud de implementación de protocolos de bioseguridad debido a que no se cuenta con una declaratoria de emergencia sanitaria, sin embargo, desde la ejecución del programa se cuenta con un protocolo implementado con el fin de garantizar el uso diario de tapabocas, lavado y desinfección de manos, protocolos de limpieza y desinfección de ambiente, equipos, utensilios y alimentos. El operador realiza la entrega de implementos de aseo y desinfección con el fin de reforzar y garantizar los procesos bioseguridad.	**ANEXO 57.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	60124-60180
26	Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.	Durante el mes en ejecución, se realizaron mantenimientos a equipos de acuerdo al cronograma para alistamiento, y a su vez teniendo en cuenta que todas las sedes educativas del municipio se prestó el servicio en modalidad Ración Industrializada, se garantizó únicamente el mantenimiento locativo de los comedores Escolares (Mallas, angeos,) con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos en la entrega del Programa en el Municipio de Floridablanca. Mantenimientos del período en ejecución para el alistamiento a las siguientes sedes educativas: • Instituto Técnico La Cumbre • Colegio Técnico Vicente Azuero • Colegio Isidro Caballero Delgado • Colegio Metropolitano del Sur • Instituto El Carmen sede C • Instituto José A. Morales • Instituto Villa Luz • Fe y Alegría • Instituto Comunitario Minca • Ecológico Valle de Ruitoque • L a Castellana • Instituto Antonio José de Sucre • Instituto Integrado San Bernardo	**ANEXO 20.** EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA	59016-59047

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
27	Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así como en bodega.	Se garantizó la identificación y señalización de los avisos elaborados en material lavable, muestras que se presentaron en el informe de la etapa de alisamiento en el cual se encuentra en revisión para su respectiva aprobación. Todas las áreas de las sedes educativas se encuentran respectivamente señalizadas. Se anexa muestreo mes de enero de señalización de áreas en las siguientes sedes educativas: • Colegio Técnico Microempresarial El Carmen A • Instituto Empresarial Gabriela Mistral • Instituto Rafael Pombo	**ANEXO 30.** MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 60.** SEÑALIZACION AREAS BODEGA DE ENSAMBLE	59662-59672 60885-60890
28	Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UApA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control	Durante el período de ejecución, no se realizaron a reuniones convocadas por parte de representantes de la supervisión del PAE de la Entidad Territorial, ni comités de seguimiento semanales durante el presente mes en ejecución	Durante el período de ejecución, no se realizaron a reuniones convocadas por parte de representantes de la supervisión del PAE de la Entidad Territorial, ni comités de seguimiento semanales durante el presente mes en ejecución	Durante el período de ejecución, no se realizaron a reuniones convocadas por parte de representantes de la supervisión del PAE de la Entidad Territorial, ni comités de seguimiento semanales durante el presente mes en ejecución
29	Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.	Durante el mes de enero no se participó en reuniones de Comités de Alimentación Escolar.	Durante el mes de enero no se participó en reuniones de Comités de Alimentación Escolar.	Durante el mes de enero no se participó en reuniones de Comités de Alimentación Escolar.
30	Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.	Durante este período de ejecución, el operador realiza las encuestas de percepción y su respectivo análisis realizadas a los beneficiarios del programa, para así promover los mecanismos de participación ciudadana. Se anexa muestreo de señalización en sedes educativas de ficha técnica visible del programa y canales de atención al ciudadano.	**ANEXO 61**. ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS **ANEXO 31.** MUESTREO DE SEÑALIZACION FICHA TECNICA DEL PROGRAMA Y CANALES DE ATENCION EN SEDES EDUCATIVAS	60891-60963 59673-59677
31	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial, UapA y/o del MEN.	Durante este período de ejecución no se realizaron actividades del Programa de hábitos saludables, fue presentado en la etapa de alistamiento del contrato, el cual inicia su ejecución en el mes de febrero de 2026.	Durante este período de ejecución no se realizaron actividades del Programa de hábitos saludables, fue presentado en la etapa de alistamiento del contrato, el cual inicia su ejecución en el mes de febrero de 2026.	
32	Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas con jornada única	Se garantizó el suministro de agua potable, en los comedores Escolares de las sedes educativas para todo el Municipio del cual se prestó el servicio bajo la modalidad de ración	**ANEXO 32**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS JORNADA UNICA CON SUMINISTRO DE AGUA	59678-59679

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	que se encuentran bajo la modalidad de Ración para Preparar en Sitio.	industrializada dando cumplimiento a la resolución 335 de 2021. Todas las sedes educativas con jornada única del municipio fueron atendidas durante el presente mes de ejecución en modalidad ración industrializada, el cual cuentan con suministro de agua potable directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga (AMB)	POTABLE Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.	
33	Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de Ración para preparar en sitio.	Se garantizó el suministro de agua potable en los comedores Escolares de las sedes educativas rurales se atendieron con la modalidad de ración industrializada dando cumplimiento a la resolución 335 de 2021 en el Municipio de Floridablanca. Todas las sedes educativas fueron atendidas durante el presente mes de ejecución en modalidad ración industrializada ubicadas en zona rural, el cual cuentan con suministro de agua potable en algunos casos directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga o de acueductos rurales locales	**ANEXO 33.** RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES CON SUMINISTRO DE AGUA POTABLE Y RESULTADO DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.	59680-59682
34	Realizar de forma periódica en cumplimiento a la normatividad legal vigente muestreo de calidad de agua de PH y cloro residual en las sedes educativas donde se presta servicio bajo la modalidad de Ración Preparada en sitio según la Resolución 2115 del 2007.	Durante el presente mes de ejecución, no se prestó el servicio de modalidad preparada en sitio, se prestó el servicio en todas las sedes educativas del municipio de Floridablanca modalidad Ración Industrializada, teniendo en cuenta que el suministro de agua potable se realiza a través de la red de acueducto metropolitano de Bucaramanga, se presenta los resultados de muestras fisicoquímicas realizadas al agua por el AMB.	**ANEXO 34.** CERTIFICADO DEL RESULTADO MUESTREO AL AGUA POTABLE POR LA AMB	59683-59684
35	Suministrar los utensilios y menaje faltante necesario para la preparación y suministro de los alimentos, los cuales serán dispuestos en calidad de préstamo por parte del operador, de lo cual deberá dejar un acta con la relación del equipo y menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el operador y el delegado de la sede educativa	Se realizó el suministro de menaje necesario para el suministro de los alimentos, teniendo en cuenta que todas las sedes educativas del municipio se prestó el servicio en el mes de enero en modalidad Ración Industrializada, los cuales estuvieron dispuestos en calidad de préstamo, se dejó acta con la relación del menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el operador y el delegado de la sede educativa dando por cumplida la presente obligación.	**ANEXO 19.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	59014-59015
36	Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE	Nos permitimos certificar que en el presente periodo no se presentaron requerimientos realizados, por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE del Municipio de Floridablanca. Se anexa certificado del representante legal.	**ANEXO 35.** CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL EN EL PRESENTE PERIODO NO SE PRESENTARON REQUERIMIENTOS REALIZADOS, POR LOS ENTES DE CONTROL, SUPERVISIÓN, MEN, UAPA Y DEMÁS ACTORES QUE PARTICIPAN EN EL PAE DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA.	59685-59686
37	Garantizar que el personal dispuesto para el desarrollo del contrato cuente con los	Se garantizó de acuerdo a la normativa vigente que el personal dispuesto para el desarrollo del contrato cuente con los implementos e	**ANEXO 9.** RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL	57140-58543

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	implementos e indumentaria necesaria para el desarrollo de sus actividades y dar cumplimiento a los parámetros de ejecución del PAE.	indumentaria necesaria para el desarrollo de las actividades y se dio cumplimiento a los parámetros de ejecución del PAE cumpliendo con este requisito legal, nos permitimos informar que los formatos de entrega de dotación fueron entregados en la Etapa de Alistamiento presentada a la entidad, se realiza la entrega de dotación del personal que ingreso durante el periodo.	PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, EXAMENES MEDICO, BPM, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION	
38	Las demás que apliquen y que sean requeridas para la ejecución del contrato, según naturaleza y alcance.	Se garantizó que los demás requerimientos aplicables y que fueron requeridos para la ejecución del contrato se cumplieran según su naturaleza y alcance dentro del Programa vigente para el buen funcionamiento del PAE en el Municipio de Floridablanca, como evidencia de la presente, nos permitimos anexar muestreo de la evidencia fotográfica de las sedes educativas como soporte de las entregas realizadas en el periodo.	**ANEXO 15.** MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL.	58903-58959
39	Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones o sedes educativas oficiales no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de los elementos, insumos o demás que requiera para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas	Durante la ejecución del presente periodo, se adecuaron los procesos de logística y se dispusieron de todos los elementos, insumos o demás que se requirieron para el cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas, dando así por cumplida la obligación durante el presente periodo.	**ANEXO 21**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES. **ANEXO 56**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	59048-59360 60009-60123
40	El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato la vinculación del personal que ofrezca en el factor de calidad, cumpliendo con los perfiles y todos los requisitos exigidos por la Entidad. A su vez y durante la fase de operación del Programa en la cual se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación	Se garantizó durante la ejecución del presente periodo la vinculación del personal cumpliendo con los perfiles y todos los requisitos exigidos por la entidad, dando así por cumplida la obligación durante el presente periodo.	**ANEXO 1**. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. **ANEXO 9.** RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, EXAMENES MEDICO, BPM, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION	56979-56980 57140-58543

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			ANEXO 55. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO	60005-60008
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS:				
1	Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN y/o UapA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto	se realizó el respectivo seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados en cada una de las sedes a los beneficiarios atendidos, mediante el formato de control de asistencia diaria y certificado de cobertura atendida debidamente revisado, validado y firmado por parte del rector de cada Institución Educativa. Es por esto que nos permitimos entregar las Planillas de Asistencia Diaria que soportan las Raciones Entregadas y los oficios de consolidado mensual de las raciones como el Certificado de Cobertura y Ejecución de Recursos, a su vez se presenta el valor de las raciones no ejecutadas.	**ANEXO 2.** CERTIFICADO DE COBERTURA **ANEXO 3.** EJECUCION DE RECURSOS **ANEXO 4.** CERTIFICADO INEJECUCION DE RECURSOS **ANEXO 58.** PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA.	56981-56986 56987-56988 56989-56990 60181-60881
2	Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal utilizado por el contratista, con el MUNICIPIO.	Se realizó el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal vinculado para la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal utilizado por el contratista, con el Municipio de Floridablanca garantizando el cumplimiento legal con el personal contratado.	**ANEXO 13.** DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO **ANEXO 36.** DISPERSION DE NOMINA PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	58885-58900 59687-59788
3	Solicitarle a la Secretaría de Educación Municipal, la cobertura de los beneficiarios y registrados en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matricula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.	Nos permitimos informar que la Entidad por medio de la secretaria Educación – Equipo PAE remitió la cobertura de los beneficiarios y registrados en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matricula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.	**ANEXO 37.** CORREOS REMISION DE COBERTURA SEMANAL	59789-59793
4	Acatar las novedades que se hayan presentado en dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar.	se acataron todas las novedades y orientaciones presentadas en la estrategia de alimentación Escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente y se hizo una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios y las novedades en el SIMAT que así lo ameritaron para su cumplimiento de acuerdo a la resolución 335 de 2021, como soporte de esta actividad se realiza la entrega las Planillas de Asistencia Diaria las cuales reflejan las novedades particulares de cada Sede Educativa.	**ANEXO 2.** CERTIFICADO DE COBERTURA **ANEXO 58.** PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	56981-56986 60181-60881

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
5	Relacionar el personal profesional y administrativo empleado en la ejecución del contrato (el contratista deberá vincular laboralmente mediante contrato de trabajo el personal ofrecido).	Se relacionó el personal profesional y administrativo empleado para la ejecución del contrato mediante un contrato vinculado con el operador para la ejecución del programa de Alimentación Escolar del Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 1.** RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL Y ADMINISTRATIVO TOTAL DEL PERIODO	56979-56980
6	Realizar los pagos y aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y las cajas de compensación familiar, cuando corresponda. .	Se realizaron los pagos y aportes al Sistema de Seguridad Social Integra del periodo de todo el personal vinculado para la ejecución del contrato.	**ANEXO 13.** DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	58885-58900
7	Asistir y participar durante la ejecución del contrato de suministro, a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Debe asistir el representante legal del contratista del suministro y/o su coordinador operativo.	No se realizaron comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE, durante el presente mes en ejecución.	No se realizaron comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE, durante el presente mes en ejecución.	No se realizaron comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE, durante el presente mes en ejecución.
8	Aplicar el procedimiento de entrega de complementos alimentarios de conformidad con los Protocolos de Suplencias o repitencia, en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado y se obliga a mantenerlo impreso y que repose en las carpetas de registro documental en el comedor escolar. El operador debe entregar el formato que establece la SEM para que se activen estos protocolos.	Se llevó a cabo el procedimiento de entrega de complementos alimentarios de conformidad con los Protocolos de Suplencias o repitencia, se hizo claridad que en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado se obliga a mantenerlo impreso y debe reposar en las carpetas de registro documental en el comedor Escolar de la sede, se entregó el formato que establece la SEM activando lo protocolos del Programa.	**ANEXO 58.** PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	60181-60881
9	Realizar, registrar y reportar mínimo el treinta por ciento (30%) de las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, según lo ofertado, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.	Se garantizó la realización, el registro y el reporte mínimo del treinta por ciento (30%) de las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, según lo ofertado, garantizando el dinamismo en la economía de la región, permitiendo el apoyo de la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 25.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 26.** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE **ANEXO 27.** CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS LOCALES A PEQUEÑOS PRODUCTORES.	59629-59632 59633-59637 59638-59639

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			ANEXO 28. CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 29**. FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	59640-59652 59653-59661
10	Remitir de manera oportuna a la supervisión, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública).	Se remitieron de acuerdo a la ley de manera oportuna al equipo de Supervisión de la ETC, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública). Dando cumplimiento a este requisito obligatorio dentro del Programa.	**ANEXO 38.** INFORME DEL SEGUIMIENTO DE CIFRAS PARA EL REPORTE CHIP Y CORREO ELECTRONICO	59794-59796
11	Entregar a la supervisión, cuando ello se requiera para la verificación de alguna obligación específica del operador, o cuando sea necesario para atender requerimientos de órganos de control, la evidencia de costos y gastos que respalden la ejecución del objeto del contrato de suministro. Cualquier requerimiento debe estar sustentado en cuanto a la necesidad de la información solicitada.	Se garantizó entregar a la supervisión, cuando se requiera la verificación de las obligaciones específicas, o cuando sea necesario para atender requerimientos de órganos de control, la evidencia de costos y gastos que respalden la ejecución del objeto del contrato de suministro, lo anterior aplicable en el Municipio de Floridablanca dentro de la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar.	**ANEXO 3.** EJECUCION DE RECURSOS	56987-56988
12	Proyectar un diagnóstico de acuerdo con los lineamientos emitidos por la entidad frente a cada sede educativa del municipio.	El diagnóstico de los equipos, menajes y utensilios a cada sede educativa de acuerdo a los lineamientos establecidos será entregado en el mes de febrero, el operador realiza entrega de los Registros fotográficos de los diagnósticos de cada sede educativa con modalidad Ración Industrializada contratada.	**ANEXO 39.** REGISTRO FOTOGRAFICO DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS RACION INDUSTRIALIZADA	59797-59799
13	Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.	Se cumple con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente para la bodega, la copia del acta de inspección sanitaria de la bodega se encuentra entregada, y en revisión en el informe correspondiente a la etapa de alistamiento del presente contrato. Actualmente se mantiene durante el presente periodo y se continua con la disposición de una bodega ubicada en el área metropolitana de	**ANEXO 40**. ACTA DE INSPECCION SANITARIA DE BODEGA.	59800-59804

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
		Bucaramanga (incluye zona urbana, cascos urbanos de Bucaramanga, Floridablanca, Girón y Floridablanca), la cual tiene un área mínima de 500 mts2, de acuerdo a la normativa vigente, se encuentra demarcada cada zona y cuenta con el concepto higiénico sanitario vigente. La bodega cumple con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes, Se anexa actas de inspección sanitarias actualizadas para la vigencia 2026.		
14	Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.	Nos permitimos informar que los soportes de los equipos de bodega, ficha técnica y su evidencia fotográfica se entregó en el informe de la etapa de alistamiento, actualmente se mantienen los mismos equipos de la bodegas, se actualizó los equipos y utensilios para las plantas de ensamble y/o centro de producción de alimentos – CPA, para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y se dotó con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos como: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas, estos equipos e instrumentos están fabricados en materiales sanitarios y cumplen con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente dando cumplimiento a las obligaciones establecidas para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 41.** RELACION Y FICHAS TECNICAS DE EQUIPOS PARA PLANTA DE ENSAMBLE – CENTRO PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS -CPA	59805-59826
15	Contar con programa para implementación de protocolos de Bioseguridad para el punto (Instalaciones) y personal manipulador, en cumplimiento a lo establecido por la normatividad legal vigente	Se cuenta con protocolos de lavado de manos para el personal manipulador, con entrega de insumos de limpieza y desinfección de instalaciones, manos del personal y demás de acuerdo a la normatividad actual vigente.	**ANEXO 57.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	60124-60180
16	Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos	Se cumplió con el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, personal de bodega, y transportadores garantizando así un equipo de trabajo idóneo para cada sede educativa y dar cumplimiento a los requerimientos de la resolución 335 de 2021. Durante el período en ejecución, se dio cumplimiento al cronograma del plan de capacitación	**ANEXO 16.** FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION E INOCUIDAD.	58960-58993
17	Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar	Se realizó y garantizó un plan de rutas, su respectiva periodicidad y los días de entrega de víveres para todas las sedes educativas en el mes de ejecución el cual se prestó el servicio con modalidad industrializada, se cumplió con la entrega de los elementos de aseo a cada comedor Escolar dentro del Municipio de Floridablanca dando cumplimiento a la normativa vigente.	**ANEXO 22.** RELACION DE PLAN RUTAS MENSUAL	59361-59364
OBLIGACIONES QUE SURJAN EN DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE TIENEN RELACIÓN CON EL OBJETO CONTRACTUAL				

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
1	Transporte o traslado para la modalidad de comida caliente transportada a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; para esta modalidad el operador debe contar con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.	Durante el presente mes de ejecución no se prestó el servicio con modalidad de comida caliente transportada CCT. Todas las sedes educativas en el mes de enero se prestó el servicio con modalidad Ración Industrializada en el Municipio de Floridablanca. Se evidenció que el operador contó con la capacidad técnica y logística necesaria para distribuir y entregar los complementos alimentarios en el espacio determinado, garantizando en cada etapa la calidad e inocuidad de los alimentos. Todo el proceso fue documentado y se adoptaron controles internos que permitieron asegurar el cumplimiento de los estándares establecidos para el servicio.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCION No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 – CD.	56888-56978
2	Deberá suministrarse Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto, la cual se encuentra sujeta ajustes durante la vigencia. Cabe resaltar que el suministro de agua potable se encuentra a cargo del operador de acuerdo con la disposición de la ETC, de forma progresiva en sedes donde se preste la modalidad preparada en sitio.	Se garantizó el suministro de agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional se realizó paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto. Teniendo en cuenta que el suministro de agua potable se realiza a través de la red de acueducto metropolitano de Bucaramanga, periódicamente se solicitan los resultados de muestras fisicoquímicas realizadas al agua suministrada. Durante el presente mes de ejecución todas las sedes educativas del municipio de Floridablanca se prestó el servicio con modalidad Ración Industrializada y las sedes contaron con suministro de agua potable directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga. Se anexa certificado de calidad de agua suministrado por el acueducto metropolitano de Bucaramanga – AMB.	**ANEXO 34.** CERTIFICADO DEL RESULTADO MUESTREO AL AGUA POTABLE POR LA AMB	59683-59684
3	En las preparaciones que requieren el proceso de cocción tipo fritura, el operador debe garantizar la entrega en cada institución educativa de la cantidad de producto del componente Grasa descrito en cada Menú que presente este método de cocción teniendo en cuenta la cantidad necesaria de dicho producto a utilizar y la cantidad del mismo conforme a la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021.	Durante el presente mes de ejecución todas las sedes educativas del municipio de Floridablanca se prestó el servicio con modalidad Ración Industrializada.	**ANEXO 56.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	60009-60123
4	El operador deberá solicitar por su propia cuenta los conceptos sanitarios de todas las sedes educativas donde se preste el Servicio de preparado en sitio, teniendo en cuenta que debe contar con el concepto sanitario expedido por la secretaria de salud municipal de Floridablanca. Para planta de producción el acta de inspección sanitaria expedida	Durante el presente mes de ejecución todas las sedes educativas del municipio de Floridablanca se prestó el servicio con modalidad Ración Industrializada. Para el mes de febrero, se presentarán todos los conceptos sanitarios de todas las sedes educativas donde se prestará el servicio de preparado en sitio, asegurándose de contar con el concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud Municipal de Floridablanca. Adicionalmente, para la planta de producción se solicitó y se obtuvo el acta de inspección	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCION No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 – CD. **ANEXO 42.** ACTA DE INSPECCION SANITARIA PLANTA DE PRODUCCIÓN - CENTRO PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS- CPA	56888-56978 59827-59831

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	por la autoridad competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentre ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o desfavorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.	sanitaria actualizada para la vigencia, expedida por la autoridad competente de la Entidad Territorial en Salud, documento que avala los sitios de almacenamiento, ensamble o producción requeridos conforme al plan de acopio o distribución del operador, garantizando así el cumplimiento de las normas sanitarias y de inocuidad establecidas. Soportes presentados durante la etapa de alistamiento el cual se encuentra en revisión.		
5	El operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.	Durante la ejecución del este período se garantizó la disposición del plan de saneamiento el cual fue presentado dentro del informe de la etapa de alistamiento del contrato el cual se encuentra en revisión, tanto para bodega, para sedes educativas con modalidad RI y sedes educativas modalidad RPS. Los respectivos planes de saneamiento se encuentran acorde y articulado con la ETC el cual contempla los Programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) desde donde está funcionando el PAE independientemente de la modalidad de entrega, tienen objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y esta soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos para el buen funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.	Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de alistamiento en: Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Preparada en Sitio; *anexo No. 19 con folios 951 al 1053, anexo No. 20 con folios del 1054 al 1095, anexo No.21 con folios del 1096 al 1103, anexo No. 22 con folios del 1104 al 1112, anexo No. 23.con folios 1113 al 1115.* Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Industrializada; *anexo No. 25 con folios del 1130 al 1219, anexo No. 26 con folios del 1220 al 1280, anexo No.27 con folios del 1281 al 1287, anexo No. 28 con folios del 1288 al 1295, anexo No. 29.con folios 1296 al 1299.* Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Comida Caliente transportada; *anexo No. 30 con folios 1300 al 1388, anexo No. 31 con folios del 1389 al 1439, anexo No.32 con folios del 1440 al 1446, anexo No. 33 con folios del 1447 al 1452, anexo No. 34.con folios1453 al 1455.*	Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de alistamiento en: Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración Preparada en Sitio; *anexo No. 19 con folios 951 al 1053, anexo No. 20 con folios del 1054 al 1095, anexo No.21 con folios del 1096 al 1103, anexo No. 22 con folios del 1104 al 1112, anexo No. 23.con folios 1113 al 1115.*

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			Plan de Saneamiento Básico de Bodega de ensamble, *anexo No. 5 con folios del 63 al 176.* Plan de Saneamiento Básico del Centro de producción de alimentos – CPA, *anexo No. 13 con folios del 720 al 848.* **ANEXO 18**. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 59**. FORMATOS DILIGENCIADOS DE PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE DEL PERIODO	59001-59013 60882-60884
6	El operador debe implementar en las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del PAE, acciones que contemplen los lineamientos técnicos y dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y en general en la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como las demás que las modifiquen, complementen o sustituyan, para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas de ejecución del programa. En cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura.	Se implementaron en las sedes educativas priorizadas todas las acciones necesarias que cumplen con los lineamientos técnicos, la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, junto con sus modificaciones, complementos o sustituciones. Se adoptaron medidas integrales para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas del Programa, haciendo especial énfasis en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura durante el proceso de preparación y distribución.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato.
7	En las instituciones educativas en las cuales se atienden entre 1 y 49 beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los beneficiarios estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar CAE, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran	Se asignaron las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad, y entrega de complementos a la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar (CAE) en aquellas instituciones educativas que atienden entre 1 y 49 beneficiarios bajo la modalidad industrializada. Para ello, se entregó en la sede educativa del Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán Sede H – La Empresa, dotación y los elementos de protección necesarios, complementado con una capacitación específica en higiene, manipulación y medidas de protección, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. En las sedes que no contaron con el apoyo de un delegado del CAE, se garantizó la asignación de un personal manipulador capacitado que ejecutó correctamente las actividades de	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato. **ANEXO 43**. ACTA DE ENTREGA DE DOTACION RI MENOR DE 49 BENEFICIARIOS	59832-59847

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	para el adecuado manejo de los alimentos, en cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Sin embargo, en las sedes donde se atiendan entre 1 y 49 beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, que no se cuente con el apoyo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar CAE, el operador debe garantizar en punto personal manipulador que realice las actividades descritas para la recepción y entrega del complemento a los beneficiarios acorde a los parámetros normativos y técnicos aplicables del PAE.	recepción y entrega, cumpliendo con los parámetros normativos y técnicos del PAE.		
8	El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.	El operador cuenta con un laboratorio externo/empresa certificada para la ejecución de mediciones confiables en magnitudes de masa (gramera) y temperatura (termómetros). Además, se implementaron y documentaron procedimientos que certifican que la verificación de equipos de medición (incluyendo, balanzas, básculas, entre otros) se realiza conforme al manual del equipo, y las recomendaciones del fabricante, garantizando así la confiabilidad y precisión de los resultados. Documentación actualizada para la vigencia 2026, fue presentada durante la etapa de alistamiento el cual se encuentra en revisión.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato	
9	El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados.	Se cumplió con la reglamentación sanitaria vigente, particularmente con lo establecido en las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005. Se adoptaron controles y protocolos internos que aseguran la calidad sensorial, nutricional e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados, lo que se evidencia en la documentación de procesos y análisis periódicos de calidad realizados en todas las etapas del proceso productivo.	**ANEXO 44**. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 45.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	59848-59867 59868-59872
10	En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio.	Durante el presente periodo no se presentaron alteraciones en los productos, brindando a los beneficiarios del programa un complemento alimentario de alta calidad para el consumo humano sin afectar la prestación del servicio.	**ANEXO 46**. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN EN LA CUAL NO SE PRESENTARON ALTERACIONES EN LOS PRODUCTOS ENTREGADOS A LOS	59873-59874

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA.	
11	El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.	Se garantizó el correcto almacenamiento de las materias primas, cumpliendo con las especificaciones técnicas que evitan el contacto directo con el suelo, mantienen las distancias perimetrales adecuadas y previenen cualquier tipo de contaminación. Se implementaron medidas de control y monitoreo que aseguran que cada materia prima se conserve en condiciones óptimas según su naturaleza, respaldado por registros y evidencias documentales.	**ANEXO 5**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	56991-57133
12	El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	Se aseguraron condiciones óptimas de limpieza y desinfección en las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos. Se adoptaron procedimientos y protocolos de higiene que se ejecutaron de forma periódica y se documentaron con evidencias correspondientes, garantizando así la inocuidad y calidad del entorno de almacenamiento.	**ANEXO 57.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	60124-60180
13	El operador deberá revisar la herramienta 01 (instrumentos de soporte técnico) para anexo de calidad e inocuidad de la resolución 335 de 2021, con el fin de identificar las condiciones y características de equipos, menaje, implementos de aseo y demás aspectos necesarios para la ejecución de la operación. Así mismo, comprometerse a entregarlos en comodato desde el inicio y durante toda la ejecución del contrato. De igual forma, especificar en caso de requerirse un menaje adicional para la debida ejecución, el mismo será allegado de manera oportuna y sin costo adicional. Suministrar los equipos, utensilios y menaje necesario que se encuentre como faltante en los comedores escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, es decir estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos cuchillos, éstos serán dispuestos en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista deberá responsabilizarse del pago del	Se garantizó la implementación de la herramienta 01 (instrumentos de soporte técnico) para anexo de calidad e inocuidad de la resolución 335 de 2021, con el fin de identificar las condiciones y características de equipos, menaje, implementos de aseo y demás aspectos necesarios para la ejecución de la operación. Así mismo, se comprometió a entregarlos en comodato desde el inicio y durante toda la ejecución del contrato. De igual forma, el operador se comprometió a la entrega de un menaje adicional en caso de requerirse para la debida ejecución, el mismo será allegado de manera oportuna y sin costo adicional a la sede educativa donde ocurra el evento en cualquier parte del Municipio para dar cumplimiento al Programa de alimentación Escolar.	**ANEXO 19.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	59014-59015

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros.			
14	el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada", para su aprobación por parte de la supervisión.	Durante el presente período de ejecución, Se presentó el plan de manejo ambiental integral destinado a la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada". Dicho plan se encuentra en revisión por parte de la supervisión del equipo PAE, se implementaron las acciones y procedimientos establecidos para asegurar un manejo adecuado de los residuos, cumpliendo con las normativas ambientales vigentes y contribuyendo a la mitigación del impacto ambiental.	**ANEXO 18.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS	59001-59013
15	A nivel Rural donde se cuenta con servicio de acueducto veredal, el operador deberá contar con un protocolo para el manejo del agua a utilizar para la preparación de alimentos y realizar aleatoriamente muestreos microbiológicos al agua, en aras de dar cumplimiento al Objetivo principal de la evaluación de la calidad microbiológica del agua con el propósito de proteger a los consumidores de enfermedades relacionadas con el consumo de agua que pudiera contener patógenos tales como bacterias, virus y protozoos y prevenir los brotes de enfermedades de transmisión hídrica.	Durante el presente período de ejecución el operador presentó en etapa de alistamiento, el cual se encuentra en revisión por parte del equipo PAE, para las zonas rurales donde se cuenta con servicio de acueducto veredal, un protocolo específico para el manejo del agua utilizada en la preparación de alimentos, acompañado de muestreos microbiológicos aleatorios. Este protocolo fue diseñado con el objetivo de evaluar y así garantizar la calidad microbiológica del agua, protegiendo a los consumidores de posibles patógenos (bacterias, virus y protozoos) y previniendo brotes de enfermedades de transmisión hídrica. Para el presente mes de enero no se prestó el servicio preparado en sitio, todas las sedes educativas en el municipio de Floridablanca se prestó el servicio en modalidad Ración Industrializada.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento del contrato el cual se encuentra en su respectiva revisión. **ANEXO 33**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.	59680-59682
16	En las sedes educativas el operador debe publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible, de un color y tamaño pertinente, que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa, en caso de que en la sede educativa se atienda mayoritariamente grupos étnicos, la información publicada debe ser en castellano y en lengua nativa. Ficha técnica de información del PAE, Publicación de ciclos de Menú Canales de atención al ciudadano.	La ficha técnica de información del programa PAE, documento que fue entregado durante la etapa de alistamiento del contrato el cual se encuentra en su respectiva revisión. La Ficha Técnica de información del PAE, Publicación de Ciclos de Menú y Canales de Atención al Ciudadano los cuales están en un lugar visible, de un color y tamaño pertinente, permite su lectura y son de fácil acceso a la comunidad educativa, la información publicada es en castellano y en lengua nativa para los casos en que la sede educativa se atienda mayoritariamente grupos étnicos.	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento vigencia 2026 del contrato el cual se encuentra en su respectiva revisión.	
17	Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los	Se mantuvo en la sede administrativa la carpeta en físico de cada manipulador de alimentos y su participación en las diferentes etapas del Programa, la carpeta contiene los documentos que permiten verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Durante el presente período	**ANEXO 9.** RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO	57140-58543

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.	de ejecución no se presentaron retiros o desvinculaciones del personal. Se anexa certificación del representante legal.	O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, EXAMENES MEDICO, BPM, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION **ANEXO 47**. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DURANTE EL PRESENTE PERÍODO DE EJECUCIÓN NO SE PRESENTARON RETIROS O DESVINCULACIONES DEL PERSONAL	59875-59876
18	El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.	Se presentó durante la etapa de alistamiento el Programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se cumplió el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilizaron para la ejecución del PAE. Se presentó un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor Escolar, y contiene: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, se tiene en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes y fue presentado en la Etapa de Alistamiento presentado a la Entidad el cual se encuentra en su respectiva revisión. Las sedes educativas en el mes de enero se realizaron mantenimientos locativos ya que la atención para todas las sedes educativas fue modalidad Ración Industrializada. Mantenimientos del período en ejecución para el alistamiento a las siguientes sedes educativas: • Instituto Técnico La Cumbre • Colegio Técnico Vicente Azuero • Colegio Isidro Caballero Delgado • Colegio Metropolitano del Sur • Instituto El Carmen sede C • Instituto José A. Morales • Instituto Villa Luz • Fe y Alegría • Instituto Comunitario Minca • Ecológico Valle de Ruitoque • L a Castellana • Instituto Antonio José de Sucre • Instituto Integrado San Bernardo	**ANEXO 20**. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA **ANEXO 48**. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE REALIZADOS EN EL PERIODO	59016-59047 59877-59900

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
		Se anexa mantenimientos durante el mes en ejecución de equipos en bodega ensamble.		
19	El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.	Se garantizó la presentación del Programa por escrito en el que son detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, contienen las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control los cuales aplican en todas las sedes educativas y fue presentado en la Etapa de Alistamiento presentado a la Entidad.	**ANEXO 44**. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS	59848-59867
20	El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.	Se dió cumplimiento a la implementación del sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa del Municipio de Floridablanca y este mismo fue presentado en la Etapa de Alistamiento presentado a la Entidad.	**ANEXO 44**. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 45.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	59848-59867 59868-59872
21	Suministrar los equipos, utensilios y menaje necesario que se encuentre como faltante en los comedores escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, es decir estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos y cuchillos, éstos serán dispuestos en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea	Para el presente mes de ejecución no se prestó el servicio en ración preparada en sitio, para todas las sedes educativas del municipio se prestó el servicio en modalidad Ración Industrializada. Para el mes de febrero se garantizará permanentemente el suministro de los equipos, utensilios y menaje que falten en los comedores Escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, como estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos y cuchillos, lo anterior estará dispuesto en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista responderá por el pago del servicio de gas, tanto del domiciliario como de los cilindros	Para el presente mes de ejecución no se prestó el servicio en ración preparada en sitio, para todas las sedes educativas del municipio se prestó el servicio en modalidad Ración Industrializada.	

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	domiciliario o a través de cilindros.			
22	Aplicar estrategias de economía circular en el Programa de Alimentación Escolar para realizar un seguimiento a la adquisición y vida útil de elementos como los utensilios de menaje de servido, cuyos materiales al final de su vida útil pueden reincorporarse a la cadena productiva bajo procesos de reciclaje.	No se requirió la aplicación de esta estrategia teniendo en cuenta que no se dio de baja elementos, equipos o utensilios que se usan en el funcionamiento del programa.	No se requirió la aplicación de esta estrategia teniendo en cuenta que no se dio de baja elementos, equipos o utensilios que se usan en el funcionamiento del programa.	No se requirió la aplicación de esta estrategia teniendo en cuenta que no se dio de baja elementos, equipos o utensilios que se usan en el funcionamiento del programa
23	El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario pago FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente. Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados. Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.	Se garantizó el transporte de materias primas como son los alimentos conservar su calidad e inocuidad, acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. A su vez se garantizó que los vehículos transportadores de alimentos tuvieran los conceptos higiénicos sanitarios y pago FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente. Los vehículos transportadores son de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos están en recipientes o canastillas de material sanitario para el buen funcionamiento del traslado de la materia prima a cada sede educativa del Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 21**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	59048-59360
24	Guardar diariamente las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos.	El protocolo de manejo de contramuestras fue presentado en el informe de la etapa de alistamiento el cual se encuentra en revisión por parte del equipo PAE del ente territorial. Para el presente mes de ejecución no se prestó el servicio en ración preparada en sitio, para todas las sedes educativas del municipio se prestó el servicio en modalidad Ración Industrializada. Se guardan contramuestras en bodega de ensamble para la ración industrializada semanalmente. Se anexa registro fotográfico.	**ANEXO 49**. REGISTRO FOTOGRAFICO CONTRA MUESTRAS RACION INDUSTRIALIZADA	59901-59902

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
25	El contratista presentara las fichas técnicas a la ETC SOLAMENTE de las fichas técnicas de los alimentos incluidos dentro del ciclo de menús correspondientes a la modalidad de complemento industrializado (lácteos, panificados, alimentos no perecederos y dulces), estas fichas técnicas deberá contener por lo menos la siguiente información: Nombre del producto, registro sanitario, composición, información nutricional, características físicas o microbiológicas, presentación comercial, material de empaque y rotulado, condiciones de conservación, vida útil, porción recomendada, grupo poblacional y firma del profesional que las autoriza o aprueba.	Se garantizó la presentación de las fichas técnicas a la ETC de los alimentos incluidos dentro del ciclo de menús correspondientes a la modalidad de complemento industrializado (lácteos, panificados, alimentos no perecederos y dulces), estas fichas técnicas contienen la siguiente información: Nombre del producto, registro sanitario, composición, información nutricional, características físicas o microbiológicas, presentación comercial, material de empaque y rotulado, condiciones de conservación, vida útil, porción recomendada, grupo poblacional y firma del profesional que las autoriza o aprueba garantizando los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 50.** INCLUSIÓN DE FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA	59903-59986
26	El Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses, pudiéndose convocar a reuniones extraordinarias según la situación lo requiera. De la reunión deberá elaborarse un acta en la que se especifiquen los temas tratados y los compromisos y recomendaciones resultantes, la cual se debe reportar a la Entidad Territorial, el Operador realizará seguimiento a la confirmación de estos y reportara lo encontrado.	Durante el periodo el operador no se realizaron reuniones de comités de seguimiento, ni Comités de seguimiento semanales para la ejecución del programa de alimentación escolar en el Municipio de Floridablanca,	Durante el periodo el operador no se realizaron reuniones de comités de seguimiento, ni Comités de seguimiento semanales para la ejecución del programa de alimentación escolar en el Municipio de Floridablanca,	Durante el periodo el operador no se realizaron reuniones de comités de seguimiento, ni Comités de seguimiento semanales para la ejecución del programa de alimentación escolar en el Municipio de Floridablanca,
27	Con el propósito de controlar los riesgos que puedan afectar a la cadena de suministro de alimentos, se deberá proponer un Programa de Trazabilidad, Muestreo y Verificación de productos, en el cual se debe contemplar para la verificación en bodega de los productos.	Se presentó en etapa de alistamiento, el Programa de Trazabilidad, Muestreo y Verificación de productos, el cual se encuentra en revisión por parte del equipo PAE, se contempla la verificación en bodega de los productos durante el presente periodo.	**ANEXO 45.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	59868-59872
	ALCANCE REQUERIMIENTO TÉCNICO – NUTRICIONALES			
1	Cumplir con los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales" establecidos por la ETC.	Se ejecutaron los ciclos de menús conforme a lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales", garantizando que cada menú se elaborara y distribuyera de acuerdo a los lineamientos técnicos y nutricionales definidos por la ETC. La planificación y ejecución de los menús se documentaron y se ajustaron de manera	**ANEXO 5.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 17.** MUESTREO DE FORMATOS KARDEX	56991-57133 58994-59000

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
		oportuna a las especificaciones contractuales y normativas vigentes.	DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 56**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	60009-60123
2	Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Se entregaron alimentos que cumplian con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 y en las normas complementarias o modificatorias. Se verificó que el rotulado reflejara correctamente la información exigida, lo que se documentó mediante inspecciones periódicas y registros de control de calidad durante la ejecución del contrato.	**ANEXO 5**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	56991-57133
3	Realizar remisión de entrega suministro de ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.	Se remitieron las entregas de ración industrializada a cada institución educativa utilizando los formatos establecidos por el MEN, dejando copia de los mismos en los comedores escolares. Además, para este período no se presentaron faltantes ni devolución de alimentos garantizando la continuidad y calidad del servicio.	**ANEXO 44**. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 45.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD. **ANEXO 56**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	59848-59867 59868-59872 60009-60123
4	Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UapA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	Se atendieron de manera oportuna y eficaz todas las visitas de supervisión y control realizadas en comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas por representantes de la Entidad Territorial, MEN, UapA, supervisión del PAE y otros entes de control. Se facilitó el acceso a la documentación y se implementaron las observaciones formuladas, asegurando la transparencia y el cumplimiento de los requerimientos establecidos.	**ANEXO 5**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	56991-57133
5	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial, UapA y/o del MEN.	Se presentó en la etapa de alistamiento, el programa orientado al fomento de hábitos de alimentación saludables, siguiendo los lineamientos establecidos por la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial, UapA y/o el MEN. Las actividades de promoción y capacitación se empezarán a ejecutar a partir del mes de febrero, evidenciando el compromiso con la salud alimentaria de los beneficiarios.	Se presentó en la etapa de alistamiento, el programa orientado al fomento de hábitos de alimentación saludables, siguiendo los lineamientos establecidos por la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial, UapA y/o el MEN.	Las actividades de promoción y capacitación se empezarán a ejecutar a partir del mes de febrero, evidenciando el compromiso con la salud

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			Las actividades de promoción y capacitación se empezarán a ejecutar a partir del mes de febrero, evidenciando el compromiso con la salud alimentaria de los beneficiarios.	alimentaria de los beneficiarios.
6	Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE.	Se Atendieron de forma inmediata y documentada todos los requerimientos emitidos por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y otros actores involucrados en el PAE. Las respuestas se entregaron en tiempo oportuno, acompañadas de la evidencia correspondiente que respalda el cumplimiento de las observaciones y solicitudes realizadas.	**ANEXO 35.** CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL EN EL PRESENTE PERIODO NO SE PRESENTARON REQUERIMIENTOS REALIZADOS, POR LOS ENTES DE CONTROL, SUPERVISIÓN, MEN, UAPA Y DEMÁS ACTORES QUE PARTICIPAN EN EL PAE DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA.	59685-59686
7	Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones o sedes educativas oficiales no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de los elementos, insumos o demás que requiera para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas.	Durante el período de ejecución se la coordinaron las rutas y distribución de los complementos alimentarios, asegurando la oportuna entrega en todas las sedes educativas oficiales. Se anexa plan de rutas y relación de la documentación de los vehículos utilizados.	**ANEXO 21**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES. **ANEXO 22**. RELACION DE PLAN RUTAS MENSUAL .	59048-59360 59361-59364
8	Cumplir con los intercambios de la siguiente manera: máximo seis intercambios por modalidad de atención	Los intercambios se realizaron conforme a los procedimientos establecidos, documentándose adecuadamente y aprobados oportunamente durante el período en ejecución por el equipo PAE, para garantizar la trazabilidad y el control de las operaciones.	**ANEXO 51.** OFICIOS APROBACION DE INTERCAMBIOS	59987-59996
9	Realizar y Presentar un programa de trazabilidad para la ración industrializada y su respectivo seguimiento durante todo el contrato.	Se presentó durante la etapa de alistamiento un programa de trazabilidad específico para la ración industrializada, el cual programa permite el seguimiento detallado de cada lote de ración, asegurando la calidad, inocuidad y cumplimiento de los estándares definidos, y se actualiza de forma periódica según los requerimientos establecidos.	**ANEXO 45.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	59868-59872
10	Cumplimiento mensual a la ejecución del programa de hábitos saludables	Se presentó en la etapa de alistamiento el programa de hábitos saludables, con las actividades planificadas, se encuentra en revisión por parte del equipo PAE, se inicia con la ejecución del programa en el mes de febrero, en el cual el operador deberá evidenciar la participación activa y el impacto de las acciones implementadas en el fomento de prácticas alimentarias saludables.	Se presentó en la etapa de alistamiento el programa de hábitos saludables, con las actividades planificadas, y fue aprobado por parte del equipo PAE, se inicia con la ejecución del programa en el mes de febrero, en el cual el operador deberá evidenciar la participación activa y el impacto de las acciones implementadas en el fomento de prácticas alimentarias saludables.	Se presentó en la etapa de alistamiento el programa de hábitos saludables, con las actividades planificadas, y fue aprobado por parte del equipo PAE, se inicia con la ejecución del programa en el

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
				mes de febrero,
11	Ejecución modalidad comida caliente Transportada	Durante el mes de ejecución de enero, se prestó el servicio para todas las sedes educativas del municipio en Ración Industrializada, no se prestó el servicio en la modalidad de comida caliente transportada – CCT. El operador presentó durante la etapa de alistamiento los procedimientos para la modalidad CCT, que incluyó la preparación, transporte y distribución de alimentos en condiciones óptimas de calidad e inocuidad. Se encuentra en proceso de revisión por parte del equipo PAE, con los estándares técnicos y sanitarios, que respalda la correcta ejecución de esta modalidad.	Para el presente mes de ejecución no se prestó el servicio en modalidad Comida Caliente Transportada – CCT, para todas las sedes educativas del municipio se prestó el servicio en modalidad Ración Industrializada.	Para el presente mes de ejecución no se prestó el servicio en modalidad Comida Caliente Transportada – CCT, para todas las sedes educativas del municipio se prestó el servicio en modalidad Ración Industrializada
OBLIGACIONES REQUERIMIENTO TÉCNICO – OBLIGACIONES SOCIALES				
1	DAR RESPUESTA DE MANERA OPORTUNA A LAS QUEJAS, PETIIONES Y/O HALLAZGOS ENCONTRADOS DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO Y RELACIONARLOS EN UNA MALLA DE MANERA MENSUAL., Y PRESENTAR PLAN DE MEJORA	Nos permitimos informar que en el presente periodo de ejecución no se presentaron requerimientos, quejas, peticiones y/o hallazgos. Se anexa certificado del representante legal.	**ANEXO 52.** CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DURANTE EL PERIODO DE EJECUCION NO SE PRESENTARON QUEJAS, HALLAZGOS	59997-59998
2	Cumplimiento mensual a la ejecución del programa de hábitos saludables	Se presentó en la etapa de alistamiento el programa de hábitos saludables, con las actividades planificadas, se inicia con la ejecución del programa en el mes de febrero, en el cual el operador deberá evidenciar la participación activa y el impacto de las acciones implementadas en el fomento de prácticas alimentarias saludables.	Se inicia con la ejecución del programa en el mes de febrero, en el cual el operador deberá evidenciar la participación activa y el impacto de las acciones implementadas en el fomento de prácticas alimentarias saludables.	Se inicia con la ejecución del programa en el mes de febrero,
OBLIGACIONES FINANCIERAS, ADMINISTRATIVAS Y JURÍDICAS				
1	Presentar base de datos mensual del personal contratado junto con los soportes de pago en formato editable para la ejecución del programa durante la vigencia.	Se garantizó la base de datos mensual del personal contratado junto con los soportes de pago, y en formato editable para la ejecución del Programa durante el período de ejecución del Programa de Alimentación Escolar. Se anexa en el cd- informe en línea de ejecución N°. 1 periodo del 19 al 31 de enero de 2026.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCION No 1 PERIODO DEL 19 AL 31 DE ENERO DE 2026 – CD. **ANEXO 1**. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. **ANEXO 9.** RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET	56888-56978 56979-56980 57140-58543

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			DE MANIPULACION, EXAMENES MEDICO, BPM, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION. **ANEXO 53.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B. **ANEXO 54**. RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA **ANEXO 55.** RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO	59999-60001 60002-60004 60005-60008
2	Presentar listado de proveedores mensual según compras de alimentos y suministros.	Se dio cumplimiento en presentar la relación del listado de proveedores del mes en ejecución, según normativa vigente para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 25.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. . **ANEXO 26.** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE	59629-59632 59633-59637
3	Entregar a la supervisión las pólizas que hacen parte del contrato y sus actualizaciones cada vez que lo requieran.	Se entregaron a la supervisión, de manera oportuna y conforme a lo requerido, todas las pólizas que forman parte del contrato para el inicio de la ejecución del contrato y estás no han sido modificadas o adicionadas.	Soportes entregados en el *informe de ejecución No. 1 mes de enero, anexo 10 con folios del 4957 al 4968*	Soportes entregados en el *informe de ejecución No. 1 mes de enero, anexo 10 con folios del 4957 al 4968*
4	Entregar informe de cumplimiento de obligaciones mensuales dentro de los diez (10) días hábiles del mes inmediatamente siguiente.	Se garantizó la entrega del informe de cumplimiento de obligaciones mensuales dentro de los diez (10) días hábiles del mes inmediatamente siguiente dando por cumplida la presente obligación.	**ANEXO 62**. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES FASE DE OPERACIÓN, ESTUDIOS DE NECESIDAD, ESTUDIOS PREVIOS, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS COMPONENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO.	60964-60965
OBLIGACIONES QUE SURJAN EN DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE TIENEN RELACIÓN CON EL OBJETO CONTRACTUAL				
A	fortalecer el componente nutricional proteico en la modalidad de complemento AM/PM preparado en sitio para los beneficiarios en el área rural, agregando a la minuta	Durante el mes de ejecución se presentó el ciclo de menú en la modalidad de complemento AM/PM preparado en sitio, para el fortalecimiento del componente nutricional proteico para los beneficiarios en el área rural, mediante la incorporación de dos (02) días	Durante el mes de ejecución se presentó en la etapa de alistamiento, el ciclo de menú en la modalidad de complemento AM/PM preparado en sitio, para el	

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	establecida dos (02) días más de proteína a la mínima exigida de acuerdo a la Resolución 0335 de 2021.	adicionales de proteína a la mínima exigida, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 0335 de 2021. La modificación se implementó en la minuta del menú, se verificó el cumplimiento de los parámetros nutricionales requeridos, quedando documentado en los ciclos de menú presentados en la etapa de alistamiento. En el mes de ejecución se prestó el servicio a todas las sedes educativas del municipio en modalidad Ración Industrializada.	fortalecimiento del componente nutricional proteico para los beneficiarios en el área rural, mediante la incorporación de dos (02) días adicionales de proteína a la mínima exigida, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 0335 de 2021.	
B	Con el propósito de incentivar la vinculación de población de especial protección por condición de pobreza ofrezco conformar el equipo de trabajo de manipuladores a personas residentes en el Municipio de Floridablanca y que se encuentre inscritos en SISBEN categoría A y B., 12 personas en calidad de manipuladores durante toda la ejecucion del contrato, derivado del proceso licitatorio.	Se conformó el equipo de trabajo de manipuladores integrando 12 personas, residentes en el Municipio de Floridablanca y que se encuentran inscritas en SISBEN, categorías A y B, en cumplimiento de la estrategia de vinculación de población en condición de pobreza. La conformación del equipo fue validada mediante la presentación de la documentación respectiva y se mantuvo vigente durante toda la ejecución del contrato, tal como se estipuló en el proceso licitatorio.	**ANEXO 53.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B	59999-60001
C	Acreditar el TRANSPORTE ADICIONAL en disposición para la ejecución del contrato de 2 vehículos de transporte furgonados y/o refrigerados, adecuados para el transporte de alimentos, los cuales garantizan las disposiciones de la normatividad y legislación nacional vigente.	Se acreditó la disponibilidad de transporte adicional, poniendo a disposición dos (2) vehículos furgonados y/o refrigerados, adecuados para el transporte de alimentos. Dichos vehículos cumplen con la normatividad y legislación nacional vigente, y su idoneidad fue verificada y documentada, garantizando el adecuado traslado de los productos durante la ejecución del contrato.	**ANEXO 21.** RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	59048-59360
D	Vincula a más de 20 personas en calidad de manipuladores durante toda la ejecución del contrato derivado del proceso de licitación pública con el propósito de incentivar la vinculación de personal según lo dispuesto en la Ley 2042 de 2020, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o junta de la respectiva asociación de padres de familia.	Se vinculó a más de 20 personas en calidad de manipuladores a lo largo de la ejecución del contrato, en conformidad con lo dispuesto en la Ley 2042 de 2020. Se dio prioridad a aquellas que sean cabeza de familia y que no formen parte del comité de vigilancia o control social y/o de la junta de la asociación de padres de familia. La vinculación se efectuó siguiendo los lineamientos establecidos en el proceso de licitación pública, y se documentó mediante registros de nómina y actas de incorporación.	**ANEXO 54.** RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA	60002-60004
DECRETO 1852 DE 2015 ARTÍCULO 2.3.10.4.6.				
1	PLANEAR, ORGANIZAR Y EJECUTAR EL SUMINISTRO DIARIO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS Y GARANTIZAR QUE EL PERSONAL QUE LLEVA A CABO LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL PAE EN	Se realizó la ejecución del objeto contractual del Suministro del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca garantizando el Personal durante las diferentes etapas del proceso, garantizando la idoneidad del mismo, experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, su dotación y el Personal Supernumerario necesario dando así por cumplida la obligación durante el presente periodo de ejecución.	**ANEXO 15.** MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL. **ANEXO 1.** RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y	58903-58959 56979-56980

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	LAS DIFERENTES ETAPAS DEL PROCESO TENGA LA IDONEIDAD Y EXPERIENCIA SUFICIENTE PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES		ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. **ANEXO 9.** RELACIÓN Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL NUEVO QUE INGRESA EN EL PERIODO HOJA DE VIDA, CEDULA, CERTIFICADO DE ESTUDIO O CERTICADO DE ALFABETISMO, CARNET DE MANIPULACION, EXAMENES MEDICO, BPM, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION **ANEXO 53.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B. **ANEXO 54**. RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA **ANEXO 55**. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO **ANEXO 47**. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DURANTE EL PRESENTE PERÍODO DE EJECUCIÓN NO SE PRESENTARON RETIROS O DESVINCULACIONES DEL PERSONAL	57140-58543 59999-60001 60002-60004 60005-60008 59875-59876
2	LAS DEMÁS QUE SEÑALE EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL EN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS, ESTÁNDARES Y CONDICIONES DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA.	se dio cumplimiento a cada una de las obligaciones contractuales como a toda la normatividad vigente como los lineamientos técnicos-administrativos, estándares y condiciones de operación del programa en el Municipio de Floridablanca y sus 16 instituciones educativas tanto urbanas como rurales, por lo cual nos permitimos remitirlos a la obligación 30 – Obligaciones específicas del contratista del presente informe en la cual reposan las encuestas de percepción y su respectivo análisis realizadas a los beneficiarios del programa.	**ANEXO 61**. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN Y ANÁLISIS	60891-60963

Se pudo verificar a través de la revisión documental que los anexos mencionados por el contratista CONSORCIO SOMOS FLORIDA se encuentran en físico debidamente foliados e igualmente se encuentra copia virtual en DRIVE del informe, resaltamos que en el anexo 62 el contratista anexa la certificación de cumplimiento de todas las obligaciones contractuales y de las actividades inherentes a garantizar la correcta ejecución del contrato, por medio de la entrega del presente informe, la entidad en su calidad de supervisión del contrato de suministro celebrado entre CONSORCIO SOMOS FLORIDA y el Municipio de Floridablanca, recepcióna los documentos tendientes a soportar la ejecución del contrato CO1.PCCNTR.7166672, siendo estos verificados desde los diferentes componentes de Calidad e Inocuidad, Nutricional, Social, Financieros, Administrativos y Legales.

El recibido del informe correspondiente del **19 al 31 de enero de 2026**, se realiza bajo el principio de la Buena Fe consagrado en el artículo 83 de la Constitución Política de Colombia, tomando cada uno de los archivos, documentos, certificaciones como auténticos y verdaderos, igualmente, el recibido del informe se enmarca según la sentencia SU 774 de 2014, la cual menciona que: "que con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se presumen auténticos, hecho que como se explicó, permite que sean valorados. Por su parte, el artículo 246 del Código General del Proceso, expresa que "las copias tendrán el mismo valor probatorio del original, salvo cuando por disposición legal sea necesaria la presentación del original o de una determinada copia". También se resalta que el artículo 244 de la Ley 1564 de 2012 menciona que: "Es auténtico un documento cuando existe certeza sobre la persona que lo ha elaborado, manuscrito, firmado, o cuando exista certeza respecto de la persona a quien se atribuya el documento." Ante lo expuesto anteriormente y cumpliendo con los principios de economía, celeridad y la confianza legítima depositada en el contratista que adelanta la gestión como operador del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca, se reciben los soportes arriba detallados para el periodo comprendido **del 19 al 31 de enero de 2026.** Teniendo en cuenta lo anterior se proyecta la presente el día **23 de febrero de 2026**.

Cordialmente,

Ing. LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE
Secretaria de Educación de Floridablanca

Proyecto:

Componente Financiero: Carlos Mario Aparicio Bautista– Ing. de sistemas - Equipo PAE
Alejandra Rativa Bautista – Ing. Financiera - Equipo PAE
Mercy Lucero Sanches – Administradora de empresas - Equipo PAE

Componente Legal: Nathalia Andrea coronel Granados – Abogada CPS

Componente social: Yasmin Yohana Prada Galán – Psicóloga Equipo PAE
Jennifer Tatiana Estupiñán – Psicóloga Equipo PAE

Componente Técnico: Robinson Ordoñez – Ing. de Alimentos - Equipo PAE
Componente Nutricional: Lida Flórez – Nutricionista – Equipo PAE

Aprobó: Layniker Elías Ortiz García – Líder Equipo PAE

CERTIFICACIÓN DE COBERTURA ATENDIDA

DATOS GENERALES

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	NIT OPERADOR	901.901.272-1				
CONTRATO N°	CO1.PCCNTR.7166672	VALOR CONTRATO INICIAL	$ 48.313.397.880				
		VALOR CONTRATO ADICIONAL	$ 0				
TOTAL DIAS CONTRATADOS	360	VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 48.313.397.880				
No. RACIONES DIARIAS CONTRATADAS	18307						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA RI	5305	ALMUERZOS J.U.	5798	RPS AM/PM	5796	CCT AM/PM	1408
FECHA DE EJECUCIÓN	19 DE ENERO DE 2026	Hasta	31 DE ENERO DE 2026				
DIAS ATENDIDOS	10 DÍAS						

CERTIFICACIÓN

El suscrito Representante Legal de la entidad Contratista, certifica que se entregaron la siguiente cantidad de raciones, en las fechas señaladas y de acuerdo con la siguiente distribución:

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	CÓDIGO DANE MUNICIPIO	68276

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO		ENTREGADO							
	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	5	6.110	1222	5			6.110		$ 7.021	$ 42.898.310
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	5	6.110	1222	5			6.110		$ 7.021	$ 42.898.310
INST GARCIA ECHEVERRY	5	245	49	5			245		$ 7.021	$ 1.720.145
INST GARCIA ECHEVERRY	5	245	49	5			245		$ 7.021	$ 1.720.145
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	5	810	162	5			810		$ 7.021	$ 5.687.010
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	5	810	162	5			810		$ 7.021	$ 5.687.010
COL TEC VICENTE AZUERO	5	3.545	917	5			4.585		$ 7.021	$ 32.191.285
COL TEC VICENTE AZUERO	5	3.545	924	5			4.620		$ 7.021	$ 32.437.020
INST ANDRES BELLO	5	1.835	334	5			1.670		$ 7.021	$ 11.725.070
INST ANDRES BELLO	5	1.835	331	5			1.655		$ 7.021	$ 11.619.755
INST JUAN PABLO I	5	2.485	369	5			1.845		$ 7.021	$ 12.953.745
INST JUAN PABLO I	5	2.485	368	5			1.840		$ 7.021	$ 12.918.640
INST RIOFRIO	5	2.145	382	5			1.910		$ 7.021	$ 13.410.110
INST RIOFRIO	5	2.145	379	5			1.895		$ 7.021	$ 13.304.795
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	5	400	31	5			155		$ 7.021	$ 1.088.255
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	5	400	31	5			155		$ 7.021	$ 1.088.255
INST RUR ALTO DE MANTILLA	5	480	70	5			350		$ 7.021	$ 2.457.350
INST RUR ALTO DE MANTILLA	5	480	76	5			380		$ 7.021	$ 2.667.980

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO		ENTREGADO							
	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INST RUR LA JUDIA	5	75	11	5			55		$ 7.021	$ 386.155
INST RUR LA JUDIA	5	75	11	5			55		$ 7.021	$ 386.155
INST RUR LOS CAUCHOS	5	480	47	5			235		$ 7.021	$ 1.649.935
INST RUR LOS CAUCHOS	5	480	49	5			245		$ 7.021	$ 1.720.145
INST RURAL GUAYANAS	5	30	4	5			20		$ 7.021	$ 140.420
INST RURAL GUAYANAS	5	30	5	5			25		$ 7.021	$ 175.525
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	5	165	20	5			100		$ 7.021	$ 702.100
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	5	165	22	5			110		$ 7.021	$ 772.310
INSTITUTO RURAL HELECHALES	5	415	52	5			260		$ 7.021	$ 1.825.460
INSTITUTO RURAL HELECHALES	5	415	53	5			265		$ 7.021	$ 1.860.565
INSTITUTO RURAL PALMERAS	5	80	4	5			20		$ 7.021	$ 140.420
INSTITUTO RURAL PALMERAS	5	80	4	5			20		$ 7.021	$ 140.420
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	5	1.675	170	5			850		$ 7.021	$ 5.967.850
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	5	1.675	173	5			865		$ 7.021	$ 6.073.165
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	5	2.200	97	5			485		$ 7.021	$ 3.405.185
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	5	2.200	287	5			1.435		$ 7.021	$ 10.075.135
FE Y ALEGRIA	5	3.055	379	5			1.895		$ 7.021	$ 13.304.795
FE Y ALEGRIA	5	3.055	385	5			1.925		$ 7.021	$ 13.515.425
FUNDESAN	5	750	97	5			485		$ 7.021	$ 3.405.185
FUNDESAN	5	750	100	5			500		$ 7.021	$ 3.510.500
LA CASTELLANA	5	1.100	171	5			855		$ 7.021	$ 6.002.955
LA CASTELLANA	5	1.100	174	5			870		$ 7.021	$ 6.108.270
LAS VILLAS	5	825	92	5			460		$ 7.021	$ 3.229.660
LAS VILLAS	5	825	92	5			460		$ 7.021	$ 3.229.660
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	5	3.825	821	5			4.105		$ 7.021	$ 28.821.205
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	5	3.825	826	5			4.130		$ 7.021	$ 28.996.730
INSTITUTO FLORICCE	5	1.525	278	5			1.390		$ 7.021	$ 9.759.190
INSTITUTO FLORICCE	5	1.525	285	5			1.425		$ 7.021	$ 10.004.925
INSTITUTO SANTA ANA	5	3.050	522	5			2.610		$ 7.021	$ 18.324.810
INSTITUTO SANTA ANA	5	3.050	528	5			2.640		$ 7.021	$ 18.535.440
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	5	1.465	224	5			1.120		$ 7.021	$ 7.863.520
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	5	1.465	224	5			1.120		$ 7.021	$ 7.863.520
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	5	1.020	345	5			1.725		$ 7.021	$ 12.111.225
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	5	1.020	345	5			1.725		$ 7.021	$ 12.111.225
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	5	2.225	387	5			1.935		$ 7.021	$ 13.585.635
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	5	2.225	387	5			1.935		$ 7.021	$ 13.585.635
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	5	950	176	5			880		$ 7.021	$ 6.178.480
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	5	950	176	5			880		$ 7.021	$ 6.178.480
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	5	1.240	426	5			2.130		$ 7.021	$ 14.954.730
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	5	1.240	426	5			2.130		$ 7.021	$ 14.954.730
INSTITUTO EL CARMEN	5	3.245	504	5			2.520		$ 7.021	$ 17.692.920
INSTITUTO EL CARMEN	5	3.245	502	5			2.510		$ 7.021	$ 17.622.710
INSTITUTO JOSE A MORALES	5	1.795	241	5			1.205		$ 7.021	$ 8.460.305
INSTITUTO JOSE A MORALES	5	1.795	241	5			1.205		$ 7.021	$ 8.460.305

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO		ENTREGADO							
	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO VERICUTE	5	270	25	5			125		$ 7.021	$ 877.625
INSTITUTO VERICUTE	5	270	25	5			125		$ 7.021	$ 877.625
INSTITUTO VILLALUZ	5	1.025	119	5			595		$ 7.021	$ 4.177.495
INSTITUTO VILLALUZ	5	1.025	116	5			580		$ 7.021	$ 4.072.180
INSTITUTO BELENCITO	5	535	76	5			380		$ 7.021	$ 2.667.980
INSTITUTO BELENCITO	5	535	83	5			415		$ 7.021	$ 2.913.715
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	5	4.505	799	5			3.995		$ 7.021	$ 28.048.895
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	5	4.505	814	5			4.070		$ 7.021	$ 28.575.470
INSTITUTO LA TRINIDAD	5	2.360	415	5			2.075		$ 7.021	$ 14.568.575
INSTITUTO LA TRINIDAD	5	2.360	409	5			2.045		$ 7.021	$ 14.357.945
INST JOSE ANTONIO GALAN	5	1.690	597	5			2.985		$ 7.021	$ 20.957.685
INST JOSE ANTONIO GALAN	5	1.690	598	5			2.990		$ 7.021	$ 20.992.790
INST MARY LUNA SANTOS	5	3.300	401	5			2.005		$ 7.021	$ 14.077.105
INST MARY LUNA SANTOS	5	3.300	400	5			2.000		$ 7.021	$ 14.042.000
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	5	1.470	5	5			25		$ 7.021	$ 175.525
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	5	1.470	134	5			670		$ 7.021	$ 4.704.070
INST LA CUMBRE	5	6.430	1575	5			7.875		$ 7.021	$ 55.290.375
INST LA CUMBRE	5	6.430	1446	5			7.230		$ 7.021	$ 50.761.830
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	5	1.815	16	5			80		$ 7.021	$ 561.680
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	5	1.815	30	5			150		$ 7.021	$ 1.053.150
INSTITUTO EL PROGRESO	5	1.745	8	5			40		$ 7.021	$ 280.840
INSTITUTO EL PROGRESO	5	1.745	14	5			70		$ 7.021	$ 491.470
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	5	3.710	2	5			10		$ 7.021	$ 70.210
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	5	3.710	18	5			90		$ 7.021	$ 631.890
AGUABLANCA	5	170	8	5			40		$ 7.021	$ 280.840
AGUABLANCA	5	170	27	5			135		$ 7.021	$ 947.835
ALTOS DE SAN JOSE	5	570	38	5			190		$ 7.021	$ 1.333.990
ALTOS DE SAN JOSE	5	570	94	5			470		$ 7.021	$ 3.299.870
BUENAVISTA	5	75	13	5			65		$ 7.021	$ 456.365
BUENAVISTA	5	75	20	5			100		$ 7.021	$ 702.100
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	5	990	98	5			490		$ 7.021	$ 3.440.290
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	5	990	211	5			1.055		$ 7.021	$ 7.407.155
LA EMPRESA	5	30	1	5			5		$ 7.021	$ 35.105
LA EMPRESA	5	30	4	5			20		$ 7.021	$ 140.420
ROSABLANCA	5	335	25	5			125		$ 7.021	$ 877.625
ROSABLANCA	5	335	60	5			300		$ 7.021	$ 2.106.300
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	5	2.350	379	5			1.895		$ 7.021	$ 13.304.795
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	5	2.350	388	5			1.940		$ 7.021	$ 13.620.740
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	5	415	83	5			415		$ 7.021	$ 2.913.715
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	5	415	83	5			415		$ 7.021	$ 2.913.715
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	5	850	261	5			1.305		$ 7.021	$ 9.162.405
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	5	850	252	5			1.260		$ 7.021	$ 8.846.460
INSTITUTO EL PORVENIR	5	725	125	5			625		$ 7.021	$ 4.388.125
INSTITUTO EL PORVENIR	5	725	130	5			650		$ 7.021	$ 4.563.650

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO		ENTREGADO							
	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	5	1.645	349	5			1.745		$ 7.021	$ 12.251.645
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	5	1.645	344	5			1.720		$ 7.021	$ 12.076.120
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	5	2.555	526	5			2.630		$ 7.021	$ 18.465.230
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	5	2.555	512	5			2.560		$ 7.021	$ 17.973.760
INSTITUTO CARACOLI	5	715	128	5			640		$ 7.021	$ 4.493.440
INSTITUTO CARACOLI	5	715	142	5			710		$ 7.021	$ 4.984.910
INSTITUTO RAFAEL POMBO	5	2.010	402	5			2.010		$ 7.021	$ 14.112.210
INSTITUTO RAFAEL POMBO	5	2.010	402	5			2.010		$ 7.021	$ 14.112.210
TOTAL		**183.070**			**-**	**-**	**153.355**	**-**		**$1.076.705.455**

CAJM/CAJT = Complemento Alimentario Jornada Mañana / Complemento Alimentario Jornada tarde
ALMUERZO = Almuerzo
RI : Ración Industrializada

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO		ENTREGADO							
	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TOTAL RACIONES	**CANTIDAD RACIONES ENTREGADAS**	**COSTO UNITARIO**	**COSTO TOTAL**							
TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	-	$ 6.972	$ 0							
TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	-	$ 8.915	$ 0							
TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACION INDUSTRIALIZADA	153.355	$ 7.021	$ 1.076.705.455							
TOTAL RACIONES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	-	$ 7.594	$ 0							
GRAN TOTAL	**153.355**		**$ 1.076.705.455**							

OBSERVACIONES

La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Beneficiarios, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN:		**FLORIDABLANCA - SANTANDER**			
FECHA:	**23**	MES	**FEBRERO**	DE	**2026**
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO			91.294.543		
NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL		**FIRMA Y CÉDULA**			