No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
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 67**. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA	65016-65849
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 29**. CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 30.** FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA **ANEXO 31.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 32.** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE **ANEXO 33**. CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS LOCALES A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA.	63494-63506 63507-63532 63533-63536 63537-63548 63549-63550
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 46.** INFORME DEL SEGUIMIENTO DE CIFRAS PARA EL REPORTE CHIP Y CORREO ELECTRONICO	64052-64054

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
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 6.** EJECUCION DE RECURSOS	61218-61219
12	Proyectar un diagnóstico de acuerdo con los lineamientos emitidos por la entidad frente a cada sede educativa del municipio.	Se realizó el diagnóstico de los equipos, menajes y utensilios a todas las sedes educativas del municipio de Floridablanca de acuerdo a los lineamientos establecidos, donde se determinó la necesidad y requerimiento de estos elementos, el operador realizo entrega de equipos, menajes y utensilios a cada sede educativa de acuerdo a la modalidad, cobertura y los diagnósticos realizados. Se entrega en medio físico el total de evidencia fotográfica de los registros de los diagnósticos de infraestructura en modalidad ración industrializada, para la modalidad de preparado en sitio mes a mes un muestreo y se entregará en el mes octubre en su totalidad las sedes educativas del programa PAE del municipio de Floridablanca.	**ANEXO 47.** REGISTRO FOTOGRAFICO DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS RACION INDUSTRIALIZADA **ANEXO 48.** MALLA MATRIZ DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS RACION INDUSTRIALIZADA	64055-64063 64064-64066
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 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 de ensamble y planta de producción y/o Centro de Producción de alimentos – **CPA**, 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 de ensamble** se encuentra en el *anexo No 1 folios 52173 al 52178* La copia del acta de inspección sanitaria del **centro de producción de alimentos - CPA**, se encuentra en el ***anexo N° 9*** *folios 52740 al 52744* del informe de actualización etapa de alistamiento 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, 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	La relación de los equipos en ***bodega de ensamble*** y sus fichas técnicas se encuentran en los *anexos N° 2 folios 16 y 17 y anexo N° 03 folios 18 al 32*, del informe de etapa alistamiento 2025. La relación de los equipos en ***planta de producción y/o Centro de Producción de alimentos – CPA*** y sus fichas técnicas se encuentran en los *anexos No 10 folios 52745 y 52746 y anexo No 11 folios 52747 al 52767* del informe de	

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
		obligaciones establecidas para el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Floridablanca.	actualización etapa alistamiento vigencia 2026.	
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 66.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	64954-65015
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 21.** FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION AL PERSONAL EN CALIDADE INOCUIDAD.	63057-63072
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 cada sede educativa, se cumplió con la ruta de entrega de los elementos de aseo y entrega de gas propano para las sedes educativas que apliquen con este suministro, a cada comedor Escolar dentro del Municipio de Floridablanca dando cumplimiento a la normativa vigente.	**ANEXO 27**. RELACION DE PLAN RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A SEDES EDUCATIVAS, PLAN DE RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, PLAN DE RUTAS DE CENTRO DE PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL	63468-63475
OBLIGACIONES QUE SURJAN EN DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE TIENEN RELACIÓN CON EL OBJETO CONTRACTUAL				
1	La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos, para su posterior 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 la ejecución de este período se garantizó el servicio con modalidad de comida caliente transportada CCT. 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. Para la preparación de alimentos en el centro de producción -CPA, se envían los productos desde bodega de ensamble semanalmente cumpliendo previamente con los estándares de calidad e inocuidad. Para la modalidad de comida caliente transportada se cuenta con un vehículo de transporte exclusivo de acuerdo a cantidad focalizada y disponibilidad de horarios para las respectivas entregas de los alimentos a las sedes educativas con dicha modalidad, el cual la documentación fue presentada y aprobada en la etapa de alistamiento. El vehículo cumple con 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 cuenta y cumple con el concepto higiénico sanitario FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.	*Relación y documentos de vehículos presentados en el anexo No 7 folios 52419 al 52732* del informe de actualización de etapa alistamiento vigencia 2026. Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de alistamiento 2025 en: 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.* Plan de Saneamiento Básico del Centro de producción de alimentos – CPA, *anexo No. 13 con folios del 720 al 848.* **ANEXO 23.** MUESTREO DE FORMATOS	

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
		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 plantas de proceso, 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 y se continua aplicando de manera permanente	DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS. **ANEXO 52**. ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE Y ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS – *CPA* **ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES **ANEXO 66**. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO **ANEXO 68**. INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	63083-63119 64202-64203 64486-64953 64954-65015 65850-65920
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, se realizó el ajuste necesario para esta vigencia. 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. Las sedes educativas en modalidad ración preparada en sitio ubicadas en zona rural cuentan con suministro de agua potable en algunos casos directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga o de acueductos rurales locales, y se realiza el protocolo de hervido de agua para todas las preparaciones de jugos de frutas en la modalidad almuerzo, todas las preparaciones del complemento preparado requieren obligatoriamente proceso de cocción y hervido de agua y alimentos.	**ANEXO 28**. RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICOS MENSUAL **ANEXO 39**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS JORNADA UNICA Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. **ANEXO 40**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB. **ANEXO 41.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE	63476-63493 63707-63710 63711-63713 63714-63720
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.	Se garantizó la entrega en cada sede educativa del preparado en sitio del municipio de Floridablanca, la cantidad de producto del componente Grasa descrito en cada Menú que presente este método de cocción tipo fritura 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.	**ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	64486-64953
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	Todas las sedes educativas que iniciaron con modalidad preparado en sitio del municipio de Floridablanca, cuentan con el concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud Municipal de Floridablanca. *Los soportes fueron presentados en el informe de ejecución N°2 mes de febrero 2025 en el* ***anexo 46*** *con folios 11711-11862.*	Conceptos sanitarios sedes educativas del municipio de Floridablanca se encuentran soportados en *el informe de ejecución N°2 mes de febrero en el* ***anexo 46*** *con folios*	

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	expedido por la secretaria de salud municipal de Floridablanca. Para planta de producción el acta de inspección sanitaria expedida 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.	Para la vigencia 2026, los conceptos sanitarios de todas las sedes educativas se encuentran en gestión. Ver anexo Adicionalmente, la bodega de ensamble y centro de producción de alimentos *CPA* cuenta con acta de inspección sanitaria 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. Durante el mes de ejecución de marzo 2025, fue focalizado en modalidad almuerzo preparado en sitio la **sede educativa La empresa**, perteneciente al **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán**, mediante el cual, fue presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°3 del período 01 al 31 de marzo 2025 en el *Anexo 48 con folios del 16074 al 16078.* Durante el mes en ejecución de agosto 2025, fue focalizado la sede educativa **Instituto Rosa Blanca**, perteneciente al **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán,** en modalidad Preparado en Sitio, mediante el cual, fue +presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°8 del período 01 al 31 de agosto 2025 en el *Anexo 71 con folios del 40016 al 40019.* Para la vigencia 2026, el operador realizó gestión de solicitud de visitas para emisión de conceptos sanitarios para todas las sedes educativas atendidas en modalidad preparada en sitio, el cual la Secretaria de Salud Municipal de Floridablanca emite respuesta. Ver anexo	*11711-11862. Etapa alistamiento 2025* La copia del acta de inspección sanitaria de la **bodega de ensamble** se encuentra en el *anexo No 1 con folios 52173 al 52178 Actualización etapa alistamiento vigencia 2026.* La copia del acta de inspección sanitaria del **centro de producción de alimentos – CPA**, se encuentra en el *anexo No 9 con folios del 52740 al 52744*, del informe de actualización de la etapa de alistamiento vigencia 2026. Durante el mes en ejecución de marzo 2025, fue focalizado en modalidad almuerzo preparado en sitio la **sede educativa La empresa**, perteneciente al **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán**, mediante el cual, fue presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°3 del período 01 al 31 de marzo 2025 en el *Anexo 48 con folios del 16074 al 16078.* Durante el mes en ejecución de agosto 2025, fue focalizado la sede educativa **Instituto Rosa Blanca**, perteneciente al **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán,** en modalidad Preparado en Sitio, mediante el cual, fue presentado el concepto sanitario en el informe en línea de ejecución N°8 del período 01 al 31 de agosto 2025 en el *Anexo 71 con folios del 40016 al 40019.* **ANEXO 49.** SOPORTES CORREO ELECTRONICO Y RESPUESTA DE GESTION CONCEPTOS SANITARIOS	64067-64073
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	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	Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de alistamiento 2025 en: Plan de Saneamiento a sedes educativas modalidad Ración	Estos documentos hacen parte del informe correspondiente a la etapa de

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	(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.	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.	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.* 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 52779 al 59037, presentado en actualización de etapa de alistamiento vigencia 2026.* **ANEXO 23**. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 69**. FORMATOS DILIGENCIADOS DE PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE DEL PERIODO	alistamiento 2025 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.* 63083-63119 65921-65925

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
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 2025, y en el informe de actualización de alistamiento vigencia 2026	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de Alistamiento 2025, y en el informe de actualización de alistamiento vigencia 2026.
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 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.	. En el Programa de Alimentación Escolar con modalidad industrializada del municipio de Floridablanca, no se atienden entre 1 y 49 beneficiarios, ya que la única sede educativa que se atendía, en el Instituto Agropecuario sede H- La empresa, cambió la modalidad a Ración Preparada en Sitio.	En el Programa de Alimentación Escolar con modalidad industrializada del municipio de Floridablanca, no se atienden entre 1 y 49 beneficiarios, ya que la única sede educativa que se atendía, en el Instituto Agropecuario sede H- La empresa, cambió la modalidad a Ración Preparada en Sitio.	
8	El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada	El operador cuenta con un laboratorio externo/empresa certificada para la ejecución de mediciones confiables en magnitudes de masa (gramera) y temperatura	Los soportes que validan la obligación fueron presentados en el informe de la Etapa de	

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	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.	(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 y aprobada en el informe de actualización vigencia 2026.	Alistamiento 2025 y en informe de actualización vigencia 2026.	
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 50**. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 51.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	64074-64115 64116-64201
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. Se anexa visita de bodega de ensamble y visita a centro de producción de alimentos – *CPA*	**ANEXO 52**. ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE Y ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS – *CPA*	64202-64203
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 en bodega de ensamble y centro de producción de alimentos – *CPA*, 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. Se anexa visita de bodega de ensamble y visita a centro de producción de alimentos – *CPA*	**ANEXO 52**. ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE Y ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS – *CPA*	64202-64203
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 66.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	64954-65015
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	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,	**ANEXO 24.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	63120-63129

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	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 servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros.	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 66.** REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO	64954-65015
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". 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 23.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS	63083-63119
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	Las sedes educativas en modalidad ración preparada en sitio ubicadas en zona rural, que cuentan con suministro de agua potable directamente por la red del acueducto metropolitano de Bucaramanga- AMB, es soportado periódicamente con los resultados emitidos por el laboratorio de calidad de agua de la AMB. Para el caso de las sedes educativas con acueductos rurales locales, se garantizó a través del protocolo de hervido de agua para todas las preparaciones como los jugos de frutas en la modalidad almuerzo, y para todas las preparaciones del complemento preparado el cual requieren obligatoriamente proceso de cocción hervido de agua y alimentos. Este protocolo fue diseñado con el	Protocolo para el manejo del agua fue presentado en el informe de la Etapa de Alistamiento 2025, el cual se encuentra en el Anexo *No. 22 del folio 1104-1112* **ANEXO 40**. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.	63711-63713

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	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.	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. Protocolo para el manejo del agua fue presentado en el informe de la Etapa de Alistamiento 2025, el cual se encuentra en el Anexo *No. 22 del folio 1104-1112.* .	**ANEXO 41.** MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE	63714-63720
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.	Se dio cumplimiento en las sedes educativas la publicación de la ficha técnica de información del programa PAE, documento que fue aprobado durante la actualización etapa de alistamiento vigencia 2026. La publicación en las sedes educativas ha sido verificada y lo ha realizado la entidad en las visitas de seguimiento a la ejecución del programa, 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, de esta manera se da cumplimiento a la obligación. Se anexa muestreo de evidencia fotográfica de ficha técnica y canales de atención en sedes educativas • **Ecológico Palmeras** • **Instituto La Trinidad** • **Instituto El Progreso**	El modelo y documentos de aprobación a la ficha técnica del PAE se presentó en el *anexo No 44 folios del 54000 al 54003* del informe de actualización etapa de alistamiento vigencia 2026. **ANEXO 37.** MUESTREO DE SEÑALIZACION DE FICHAS TÉCNICAS Y CANALES DE ATENCION EN SEDES EDUCATIVAS	63683-63686
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 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.	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. En el momento que se presentó cambio de personal se garantizó el mismo cumplimiento del requisito de ley para el nuevo manipulador de alimentos. La copia de los documentos se encuentra disponible en cada institución educativa donde desarrolla sus actividades el manipulador de alimentos de acuerdo a lo que dicta el Programa de Alimentación Escolar.	**ANEXO 14.** 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, BPM, EXAMENES MEDICOS, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION **ANEXO 58**. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR RETIRADO EN EL PERIODO O DESVINCULACIONES, NOTIFICACIONES PARA EXAMENES OCUPACIONALES DE EGRESO DEL PERSONAL DURANTE EL PERIODO EN EJECUCION	62099-62842 64432-64447
18	El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas	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	**ANEXO 25**. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA.	63130-63155

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	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.	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. Para este periodo se realizaron mantenimientos en las siguientes sedes educativas: • Colegio Isidro Caballero Delgado • Instituto Villa Luz • Instituto Técnico La Cumbre • Ecológico Valle de Ruitoque • Instituto Río Frío • Fe y Alegría • Ecológico Mantilla • Instituto José A. Morales • Instituto Madre del Buen Consejo • Instituto Antonio José de Sucre • Instituto Floricce • La Castellana • Fundesan • Instituto Altos de San José • Instituto Andrés Bello Para el presente período se realizaron mantenimientos de equipos en Bodega de ensamble, y en el centro de producción de alimentos-*CPA. Ver anexos*	**ANEXO 70.** SOPORTES MANTENIMIENTO EN BODEGA DE ENSAMBLE Y CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	65926-65932
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 a la Entidad. Se anexa listado de proveedores de modalidad ración industrializada y CCT y ración preparada en sitio y CCT, con sus respectivos conceptos sanitarios de las plantas a proveedores del período en ejecución. Durante el presente período, no se presentaron inclusiones en modalidad *Ración Industrializada, se anexa certificado del representante Legal. Se presentaron y se evaluaron inclusión de fichas técnicas modalidad *Ración Preparada en Sitio y CCT el cual cumplieron con la normatividad legal vigente. Ver anexos	**ANEXO 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 53.** LISTADO DE PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y CCT **ANEXO 54.** LISTADO PROVEEDORES RACION PREPARADA EN SITIO Y CCT. **ANEXO 55.** CONCEPTOS SANITARIOS DE LAS PLANTAS A PROVEEDORES **ANEXO 56.** INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION INDUSTRIALIZADA **ANEXO 57.** INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION PREPRADA EN SITIO	64074-64115 64214-64216 64217-64219 64220-64415 64416-64418 64419-64431
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	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	**ANEXO 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 51.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL	64074-64115 64116-64201

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.	este mismo fue presentado en la Etapa de Alistamiento presentado a la Entidad.	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	
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 domiciliario o a través de cilindros.	Se garantizó permanentemente el suministro de los equipos, utensilios y menaje que se requirieron en los comedores Escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, el cual está dispuesto en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista respondió por el pago del servicio de gas, tanto del domiciliario como de los cilindros dando por cumplida la presente obligación.	**ANEXO 24.** FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO	63120-63129
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	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 26**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	63156-63467

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	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.			
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.	Para el presente periodo del informe se dio cumplimiento con respecto al guardado diariamente de las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, teniendo en cuenta el protocolo de manejo de contramuestras presentado dentro del informe de la etapa de alistamiento, 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 de acuerdo a los lineamientos contemplados para el Programa de Alimentación Escolar, estas mismas se encentran físicamente en cada sede educativa y en el centro de producción de alimentos – CPA, y se desechan acorde a los tiempos establecidos en el protocolo de muestreo presentado en la Fase de Alistamiento. Se adjunta muestra fotografía de almacenamiento de contramuestras en sedes educativas y del centro de producción de alimentos – CPA del periodo.	**ANEXO 59**. MUESTRA DE REGISTO FOTOGRAFICO EN ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS DE ALIMENTOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 60.** MUESTRA DE REGISTRO FOTOGRAFICO EN ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS DE ALIMENTOS CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – CPA.	64448-64450 64451-64452
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), y modalidad preparado en sitio,, 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. Durante el presente período, no se presentaron inclusiones en modalidad *Ración Industrializada, se anexa certificado del representante Legal. Se presentaron y se evaluaron inclusión de fichas técnicas modalidad *Ración Preparada en Sitio y CCT el cual cumplieron con la normatividad legal vigente. Ver anexos	**ANEXO 56**. INCLUSIÓN DE FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA **ANEXO 57.** INCLUSIÓN DE FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	64416-64418 64419-64431
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	Durante el periodo el operador fue convocado a reuniones de comités CAEs para la ejecución del programa de alimentación escolar en el Municipio de Floridablanca, por lo cual nos permitimos anexar los respectivos soportes de actas de los mismos. Participó de los siguientes comités CAEs: • **Colegio Técnico Vicente Azuero** • **Colegio Gonzalo Jiménez Navas** • **Instituto José Antonio Galán** • **Instituto Empresarial Gabriela Mistral** • **Colegio Técnico Empresarial El Carmen**	**ANEXO 4.** COPIAS DE ACTAS REUNIONES DE COMITES CAES	61150-61208

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	Entidad Territorial, el Operador realizará seguimiento a la confirmación de estos y reportara lo encontrado.	• **Instituto Comunitario Minca sede C** • **Instituto Integrado San Bernardo** • **Instituto Comunitario Minca sede B** • **Colegio Ecológico De Floridablanca** • **Instituto Madre Del Buen Consejo** • **Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán**		
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 garantizó con el propósito de controlar los riesgos que puedan afectar a la cadena de suministro de alimentos, un Programa de Trazabilidad, Muestreo y Verificación de productos, en el cual se contempla la verificación en bodega de los productos durante el presente periodo.	**ANEXO 51.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	64116-64201
		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 oportuna a las especificaciones contractuales y normativas vigentes.	**ANEXO 22.** MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS **ANEXO 8**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9.** ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO **ANEXO 65.** REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	63073-63082 61222-61499 61500-61593 61594-62092 64486-64953
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 cumplían 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 8**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA **ANEXO 9**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	61222-61499 61500-61593 61594-62092
3	Realizar remisión de entrega suministro de ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el	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	**ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	64486-64953

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	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.	faltantes ni devolución de alimentos garantizando la continuidad y calidad del servicio.	**ANEXO 50.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS **ANEXO 51**. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	64074-64115 64116-64201
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.	Durante el periodo se atendieron las visitas a los diferentes 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 para el buen funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar. Se atendieron las visitas realizadas durante el periodo en ejecución en bodega de ensamble y centro de producción de alimentos – *CPA*. A su vez, se elaboraron los respectivos planes de mejoras a los hallazgos reportados en cada una de las mismas.	**ANEXO 42**. RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 52**. ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE Y ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCCION DE ALIMENTOS – *CPA*	63721-63836 64202-64203
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 realiza apoyo a las acciones y estrategias para el fomento de hábitos de alimentación saludable, mediante la implementación y puesta en marca de nuestro programa educativo en buenos hábitos saludables, Programa y cronograma que fue presentado y aprobado en la etapa de alistamiento del contrato. Actualmente se encuentra en ejecución y para el presente periodo se hace entrega del consolidado de avance del mismo y los respectivos soportes correspondientes al periodo del presente informe	**ANEXO 38**. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	63687-63706
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 42**. RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 43.** RELACIÓN Y SOPORTES DE SPQRS.	63721-63836 63837-63898
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 26**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES. **ANEXO 27**. RELACION DE PLAN RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A SEDES EDUCATIVAS, PLAN DE RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE	63156-63467 63468-63475

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
			ALIMENTOS, PLAN DE RUTAS DE CENTRO DE PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL	
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 61.** OFICIOS APROBACION DE INTERCAMBIOS	64453-64476
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 51.** EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	64116-64201
10	Cumplimiento mensual a la ejecución del programa de hábitos saludables	Se cumplió con las actividades planificadas mediante la implementación y puesta en marca de nuestro programa educativo en buenos hábitos saludables, Programa y cronograma que fue presentado y aprobado en la etapa de alistamiento del contrato. Actualmente se encuentra en ejecución y para el presente periodo se hace entrega del consolidado de avance del mismo y los respectivos soportes.	**ANEXO 38**. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	, 63687-63706
11	Ejecución modalidad comida caliente Transportada	Durante el mes de ejecución, se realizaron liberaciones y verificaciones semanales de los productos entregados, el cual fueron supervisados y aprobados por el equipo de calidad e inocuidad y nutrición del ETC. Se ejecutó y se prestó el servicio para las sedes educativas: Colegio Gonzalo Jiménez Navas y Centro Educativo Carlos Gutiérrez Gómez, focalizadas en modalidad ración comida caliente transportada – CCT. Se presentó un informe en línea de modalidad comida caliente transportada -.CCT. Ver anexos.	**ANEXO 9**. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA **ANEXO 10.** ACTAS DE VERIFICACIÓN SEMANAL DE PRODUCTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO **ANEXO 68.** INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	61500-61593 61594-62092 65850-65920
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 certificar que en el presente periodo se dio respuesta oportuna a los requerimientos realizados, teniendo en cuenta que no se recibieron solicitudes por los entes de control, supervisión, MEN, UapA y demás actores que participan en el PAE del Municipio de Floridablanca. A su vez, se elaboraron los respectivos planes de mejoras a los hallazgos y SPQRS reportados en cada una de las mismas.	**ANEXO 42.** RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS **ANEXO 43**. RELACION Y SOPORTES DE SPQRS	63721-63836 63837-63898
2	Cumplimiento mensual a la ejecución del programa de hábitos saludables	Se cumplió con las actividades planificadas mediante la implementación y puesta en marca de nuestro programa educativo en buenos hábitos saludables, Programa y cronograma que fue presentado y aprobado en la etapa de alistamiento del contrato. Actualmente se encuentra en ejecución y para el presente periodo se hace entrega del consolidado de avance del mismo y los respectivos soportes.	**ANEXO 38**. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES	63687-63706

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
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° 13 período del 01 al 28 de febrero de 2026.	**ANEXO 0.** INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 13 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2025 – CD . **ANEXO 2**. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. **ANEXO 14.** 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, BPM, EXAMENES MEDICOS, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION **ANEXO 62.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B. **ANEXO 63**. RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA **ANEXO 64.** RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO	60966-61081 61140-61141 62099-62842 64477-64478 64479-64480 64481-64485
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 31.** FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS. **ANEXO 32.** INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE	63533-63536 63537-63548
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*

No. Obligacion	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
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 71**. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES FASE DE OPERACIÓN, ESTUDIOS DE NECESIDAD, ESTUDIOS PREVIOS, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS COMPONENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO.	65933-65934
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 establecida dos (02) días más de proteína a la mínima exigida de acuerdo a la Resolución 0335 de 2021.	Durante el mes de ejecución se dio cumplimento en 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 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.	**ANEXO 65**. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES	64486-64953
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 jecución 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 62.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B	64477-64478
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 26**. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES	63156-63467
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	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 63.** RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA	64479-64480

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	junta de la respectiva asociación de padres de familia.			
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 LAS DIFERENTES ETAPAS DEL PROCESO TENGA LA IDONEIDAD Y EXPERIENCIA SUFICIENTE PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES	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 1.** MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL. **ANEXO 2**. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO. **ANEXO 14.** 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, BPM, EXAMENES MEDICOS, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION **ANEXO 58**. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR RETIRADO EN EL PERIODO O DESVINCULACIONES, NOTIFICACIONES PARA EXAMENES OCUPACIONALES DE EGRESO DEL PERSONAL DURANTE EL PERIODO EN EJECUCION **ANEXO 62.** RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B. **ANEXO 63**. RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA **ANEXO 64**. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO	61082-61139 61140-61141 62099-62842 64432-64447 64477-64478 64479-64480 64481-64485
2	LAS DEMÁS QUE SEÑALE EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL EN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS, ESTÁNDARES Y CONDICIONES DE	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	**ANEXO 36**. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN Y ANÁLISIS	63563-63682

No. Obligación	OBLIGACION	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	No FOLIO
	OPERACIÓN DEL PROGRAMA.	del presente informe en la cual reposan las encuestas de percepción y su respectivo análisis realizadas a los beneficiarios del programa. De igual manera, Se dio cumplimiento a todas las actividades según lo establecido en la Resolución 335 del 2021 emitida por la Unidad Alimentos Para Aprender (UApA), Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, y sus respectivos anexos para dar cumplimiento al Programa de Alimentación Escolar durante el presente periodo en el Municipio de Floridablanca.	**ANEXO 68.** INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	65850-65920

LISTADO DE ANEXOS FEBRERO 2026

ANEXO 0. INFORME EN LINEA DE EJECUCIÓN N° 13 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026 – CD
ANEXO 1. MUESTREO EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LAS SEDES DURANTE LA EJECUCIÓN MENSUAL.
ANEXO 2. RELACIÓN DE PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO Y ADMINISTRATIVO DEL PERIODO
ANEXO 3. COPIAS DE ACTAS DE LOS COMITES DE SEGUIMIENTO SEMANALES
ANEXO 4. COPIAS DE ACTAS DE REUNIONES DE COMITES CAES
ANEXO 5. CERTIFICADO DE COBERTURA
ANEXO 6. EJECUCION DE RECURSOS
ANEXO 7. CERTIFICADO INEJECUCION DE RECURSOS
ANEXO 8. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA
ANEXO 9. ACTAS DE LIBERACIÓN SEMANAL DE PRODUCTOS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
ANEXO 10. ACTAS VERIFICACION SEMANAL DE PRODUCTOS RACION PREPARADA EN SITIO
ANEXO 11. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER LA RESERVA Y CONFIDENCIALIDAD DE TODA LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA PARA EL DESARROLLO DEL OBJETO DEL CONTRATO.
ANEXO 12. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER ACTUALIZADO EL DOMICILIO DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN
ANEXO 13. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION EL CUAL SE ACTUÓ CON LEALTAD Y BUENA FE DURANTE TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO CONTRACTUAL EN EL PERÍODO DE EJECUCIÓN
ANEXO 14. 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, BPM, EXAMENES MEDICOS, EXAMEN OCUPACIONAL, CONTRATO, ENTREGA DE DOTACION, CERTIFICADO ARL, CERTIFICADO EPS, CERTIFICADO CCF, CERTIFICADO PENSION
ANEXO 15. FICHA TECNICA DE CAPACITACIÓN, LISTADOS DE ASISTENCIA Y EVALUACIONES DEL SST DEL PERSONAL DEL PERIODO.
ANEXO 16. EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST Y FORMATO DE INDUCCION DEL PERSONAL DE INGRESO DEL PERIODO.
ANEXO 17. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN NO SE PRESENTARON IRREGULARIDADES
ANEXO 18. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO EN MANTENER 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 DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN
ANEXO 19. DISPERSION DE APORTES PARAFISCALES PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO
ANEXO 20. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DANDO CUMPLIMENTO A LA OBLIGACION DURANTE EL PERÍODO EN EJECUCIÓN NO SE PRESENTARON MODIFICACIONES NI PARCIAL NI TOTAL EN LAS ESPECIFICACIONES Y CANTIDADES DE LOS ELEMENTOS OBJETOS DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN.
ANEXO 21. FICHA TECNICA Y LISTADO DE CAPACITACION AL PERSONAL EN CALIDAD E INOCUIDAD
ANEXO 22. MUESTREO DE FORMATOS KARDEX DILIGENCIADOS SEDES EDUCATIVAS

ANEXO 23. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SEDES EDUCATIVAS
ANEXO 24. FORMATOS DE ENTREGA DE MENAJE Y REMISIONES DE COMODATO
ANEXO 25. EVIDENCIAS MANTENIMIENTOS SEDES EDUCATIVAS REALIZADOS EN EL PERIODO Y EVIDENCIA FOTOGRAFICA.
ANEXO 26. RELACION DE VEHICULOS UTILIZADOS Y DOCUMENTOS ADICIONALES
ANEXO 27. RELACION DE PLAN RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A SEDES EDUCATIVAS, PLAN DE RUTAS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, PLAN DE RUTAS DE CENTRO DE PRODUCCIÓN A SEDES EDUCATIVAS MENSUAL
ANEXO 28. RESULTADOS PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO MENSUAL
ANEXO 29. CERTIFICADO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA
ANEXO 30. FACTURAS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA
ANEXO 31. FORMATO UAPA DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS DE ALIMENTOS BIENES Y SERVICIOS.
ANEXO 32. INFORME REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN PAE.
ANEXO 33. CERTIFICADO REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO EN PORCENTAJE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS A PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA
ANEXO 34. MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS SEDES EDUCATIVAS
ANEXO 35. MUESTREO DE SEÑALIZACION AREAS DE BODEGA DE ENSAMBLE
ANEXO 36. ENCUESTAS DE SATISFACCION Y ANALISIS – INFORME DEL PROGRAMA DE SOBRAS DE ALIMENTOS COCIDOS.
ANEXO 37. MUESTREO DE SEÑALIZACION FICHA TECNICA DEL PROGRAMA Y CANALES DE ATENCION EN SEDES EDUCATIVAS
ANEXO 38. INFORME DE EJECUCION Y AVANCE DEL PROGRAMA DE HABITOS SALUDABLES
ANEXO 39. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS JORNADA UNICA CON SUMINISTRO DE AGUA POTABLE Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.
ANEXO 40. RELACION DE SEDES EDUCATIVAS RURALES CON SUMINISTRO DE AGUA POTABLE Y RESULTADOS DE ULTIMO MUESTREO MICROBIOLOGICO REALIZADO POR AMB.
ANEXO 41. MUESTREO DE FORMATOS DILIGENCIADOS EN SEDES EDUCATIVAS DE CONTROL Y CALIDAD DE AGUA POTABLE.
ANEXO 42. RELACIÓN Y SOPORTES DE HALLAZGOS
ANEXO 43. RELACIÓN Y SOPORTES DE SPQRS.
ANEXO 44. DISPERSION DE NOMINA PERSONAL MANIPULADOR Y PERSONAL ADMINISTRATIVO
ANEXO 45. CORREOS REMISION DE COBERTURA SEMANAL
ANEXO 46. INFORME DEL SEGUIMIENTO DE CIFRAS PARA EL REPORTE CHIP Y CORREO ELECTRONICO
ANEXO 47. REGISTRO FOTOGRAFICO DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS RACION INDUSTRIALIZADA
ANEXO 48. MALLA MATRIZ DIAGNOSTICOS SEDES EDUCATIVAS RACION INDUSTRIALIZADA
ANEXO 49. SOPORTES CORREO ELECTRONICO Y RESPUESTA DE GESTION CONCEPTOS SANITARIOS
ANEXO 50. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA MATERIAS PRIMAS
ANEXO 51. EVIDENCIA DE LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE TRAZABILIDAD
ANEXO 52. ACTA DE VISITA BODEGA DE ENSAMBLE **Y** ACTA DE VISITA CENTRO DE PRODUCCION – CPA
ANEXO 53. LISTADO DE PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y CCT,
ANEXO 54. LISTADO PROVEEDORES RACION PREPARADA EN SITIO Y CCT
ANEXO 55. CONCEPTOS SANITARIOS DE LAS PLANTAS A PROVEEDORES

ANEXO 56. INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION INDUSTRIALIZADA
ANEXO 57. INCLUSION FICHAS TECNICAS RACION PREPRADA EN SITIO
ANEXO 58. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR RETIRADO EN EL PERIODO O DESVINCULACIONES, NOTIFICACIONES PARA EXAMENES OCUPACIONALES DE EGRESO DEL PERSONAL DURANTE EL PERIODO EN EJECUCION
ANEXO 59. REGISTRO FOTOGRAFICO CONTRA MUESTRAS DE ALIMENTOS EN SEDES EDUCATIVAS
ANEXO 60. REGISTRO FOTOGRAFICO CONTRA MUESTRAS DE ALIMENTOS EN CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS - CPA.
ANEXO 61. OFICIOS APROBACION DE INTERCAMBIOS
ANEXO 62. RELACIÓN PERSONAL MANIPULADOR CON CATEGORIA SISBEN A Y B
ANEXO 63. RELACION PERSONAL MANIPULADOR CABEZA DE FAMILIA
ANEXO 64. RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR TOTAL DEL PERIODO
ANEXO 65. REMISIONES DE ENTREGA DE VIVERES
ANEXO 66. REMISIONES DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO
ANEXO 67. PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARIA
ANEXO 68. INFORME EN LINEA DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
ANEXO 69. FORMATOS DILIGENCIADOS PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE
ANEXO 70. SOPORTES DE MANTENIMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE Y CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
ANEXO 71. CERTIFICADO DEL REPRESENTANTE LEGAL DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES FASE DE OPERACIÓN, ESTUDIOS DE NECESIDAD, ESTUDOS PREVIOS, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS COMPONENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO.

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

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

610E1

INFORME DE EJECUCIÓN N°13 PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026 – CD

Consorcio Somos Florida

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

6/082

ANEXO 01

Consorcio Somos Florida

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

G1083

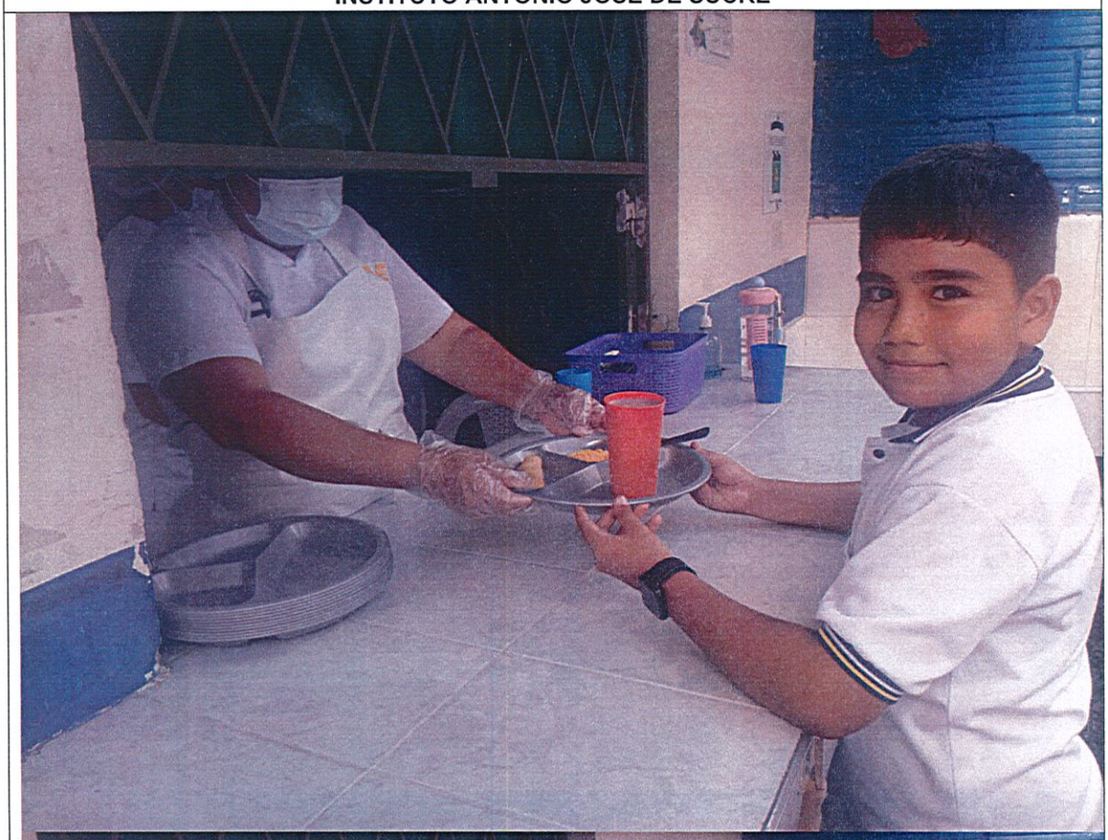
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA


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

61024

INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS


INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE





INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL





INSTITUTO EL PORVENIR



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

6108

INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ





INSTITUTO CARACOLI





INSTITUTO RAFAEL POMBO





INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN



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

61092

INSTITUTO MARY LUNA SANTOS



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

61093

INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE





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

61094

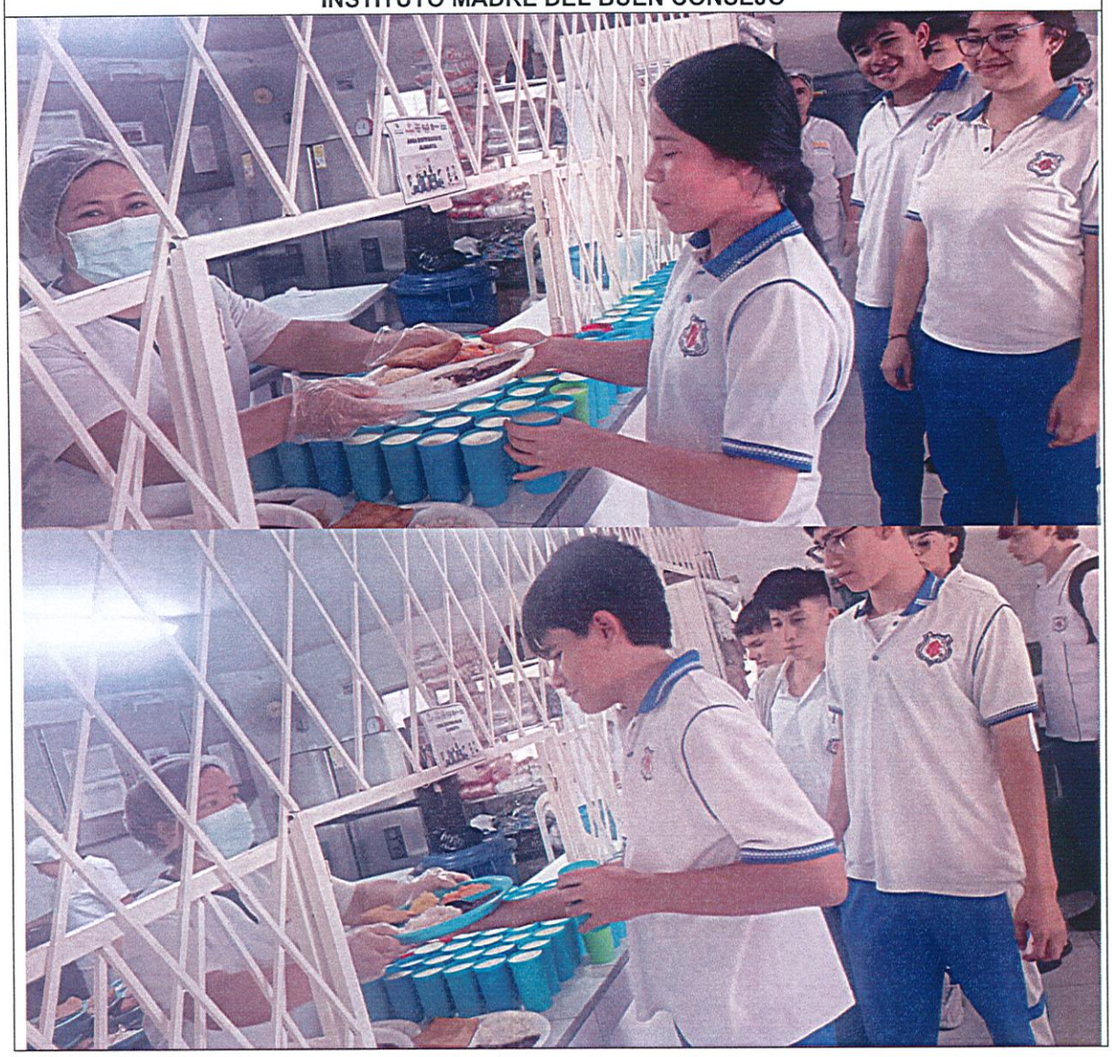
CENTRO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ





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

61095

INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO


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

61096

INSTITUTO DOMINGO SABIO



INSTITUTO EL PROGRESO


INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN



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

61099

INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE





INSTITUTO AGUABLANCA

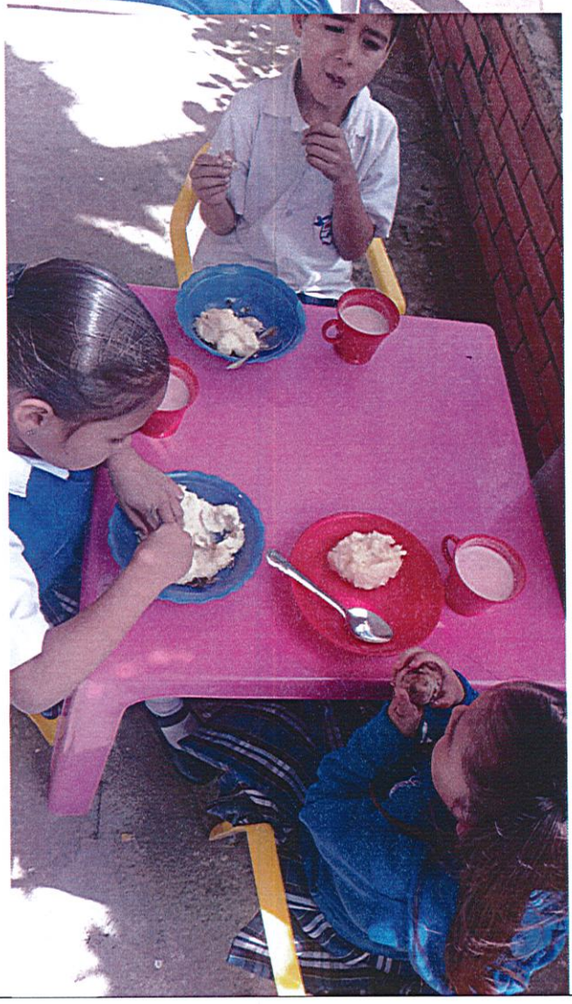

INSTITUTO ROSABLANCA

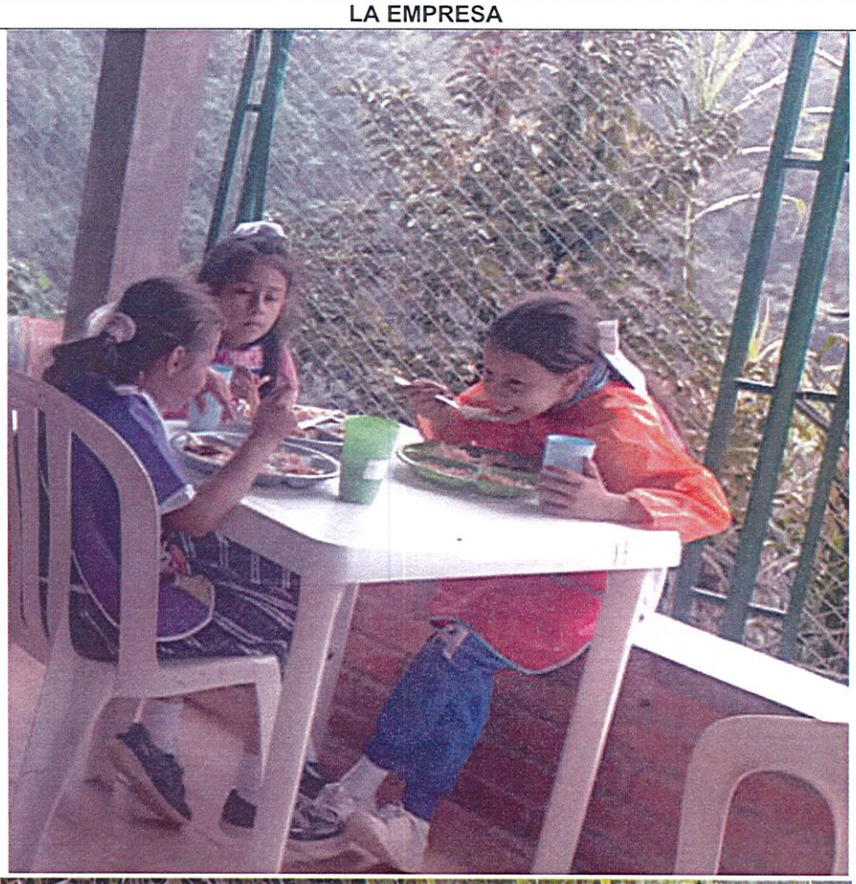




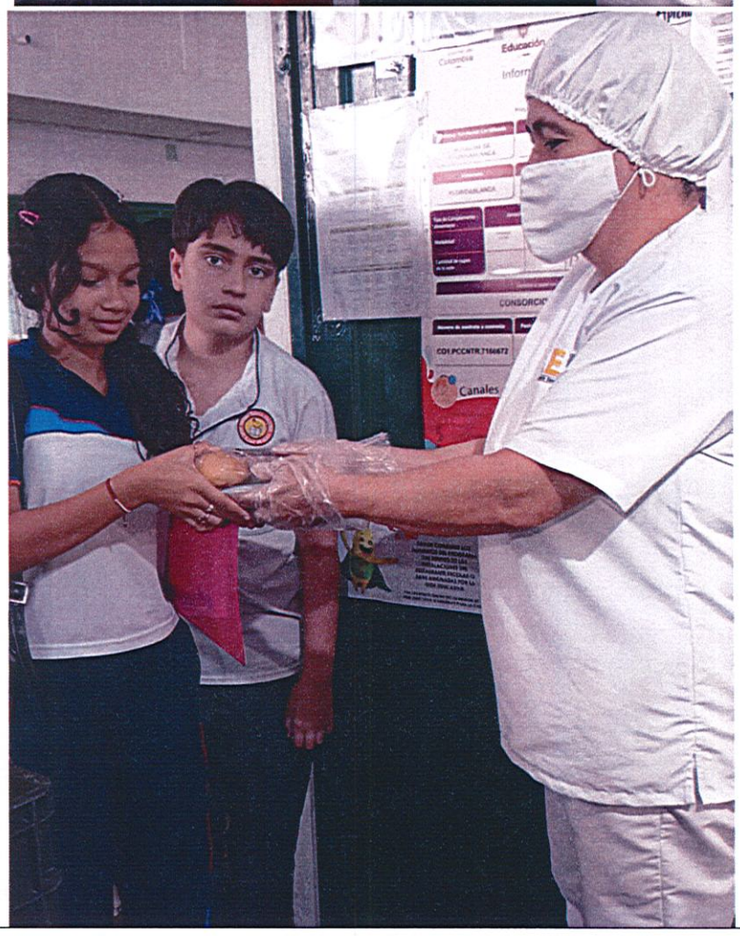
BUENAVISTA

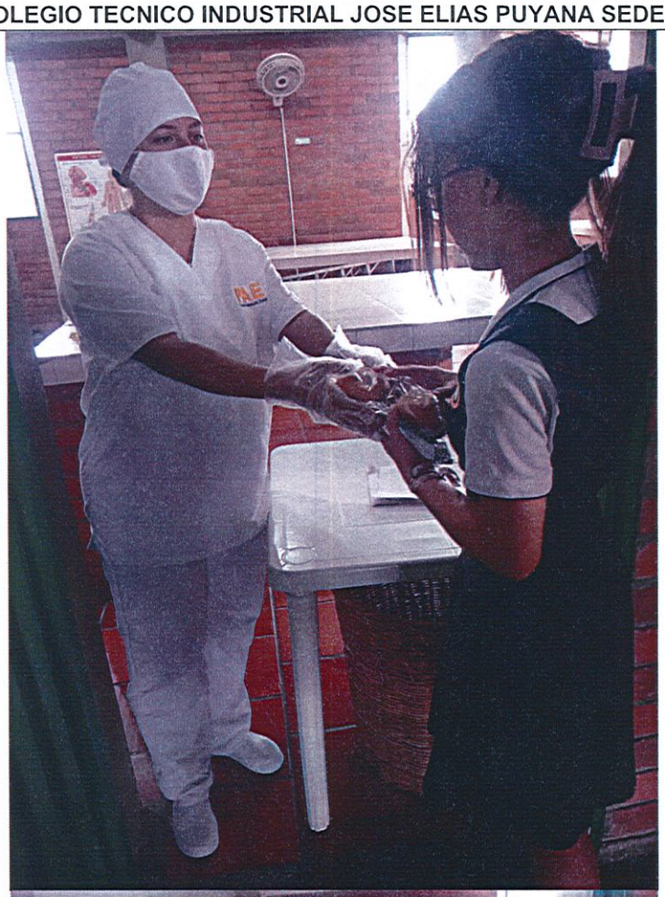




LA EMPRESA



INSTITUTO MANUELA BELTRAN SEDE B



COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C



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

6106

COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D





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

61107

COLEGIO TÉNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN





INSTITUTO JOSE A MORALES



INSTITUTO EL CARMEN



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

61110

INSTITUTO VILLALUZ





INSTITUTO VERICUTE





INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO



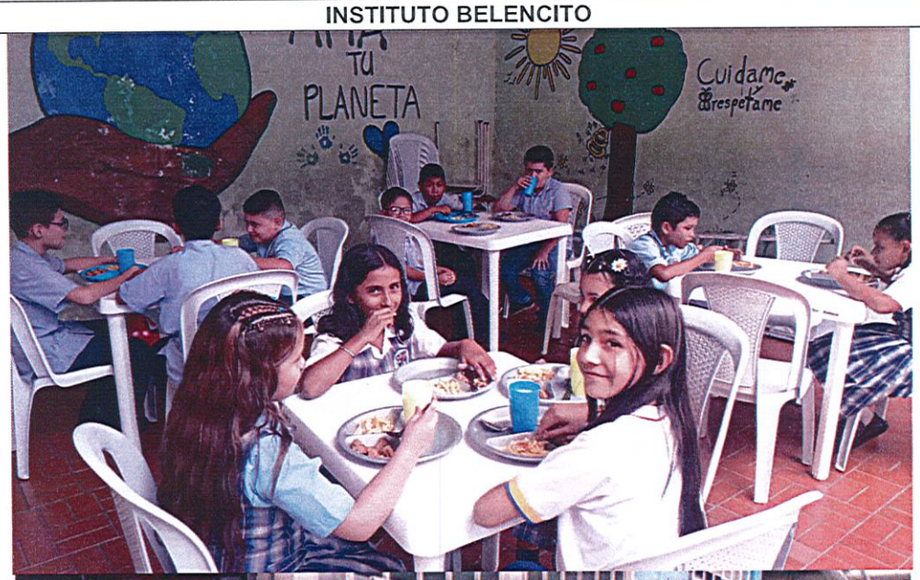


INSTITUTO LA TRINIDAD





INSTITUTO BELENCITO

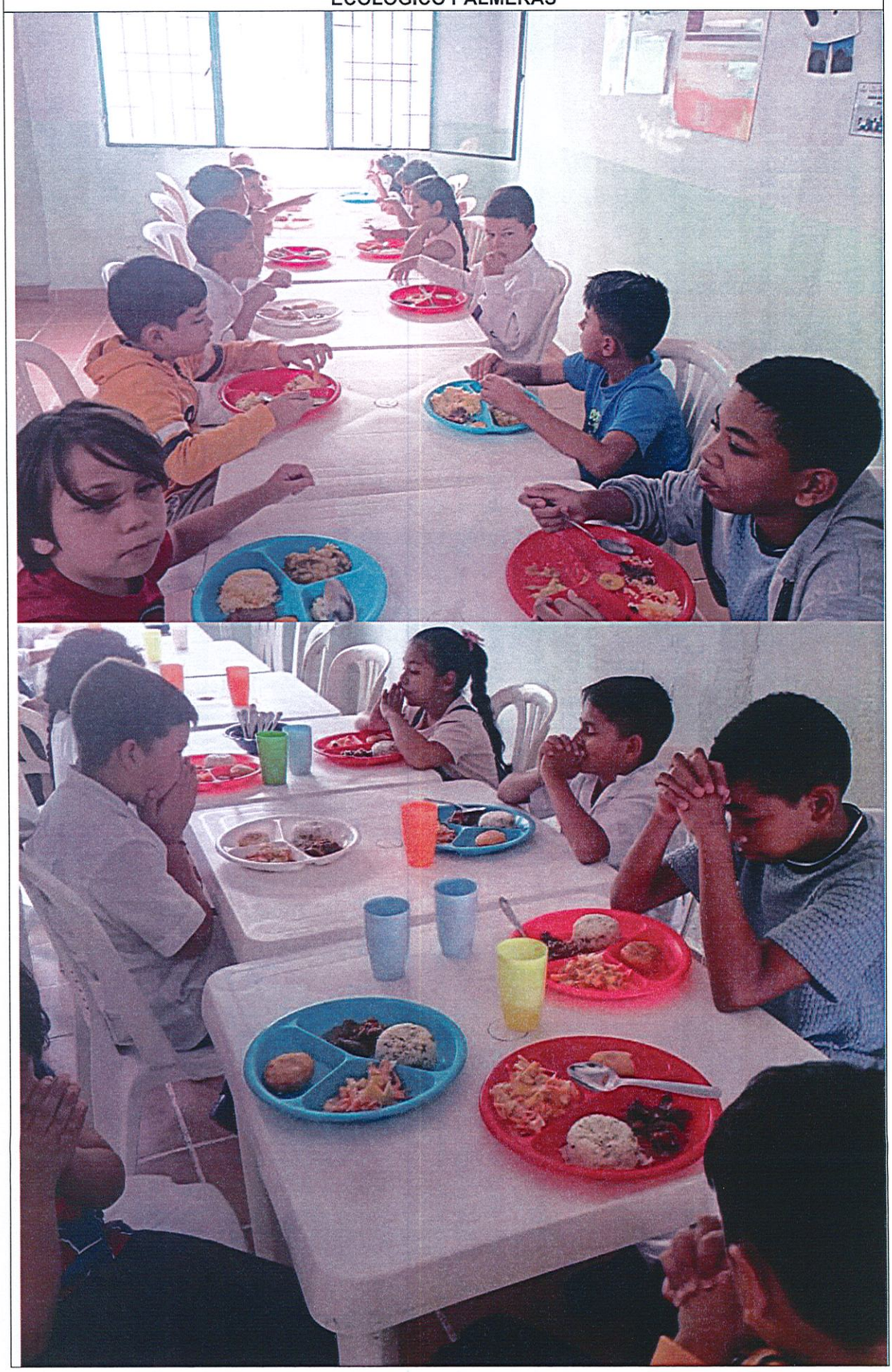




ECOLOGICO CAUCHOS



ECOLOGICO PALMERAS



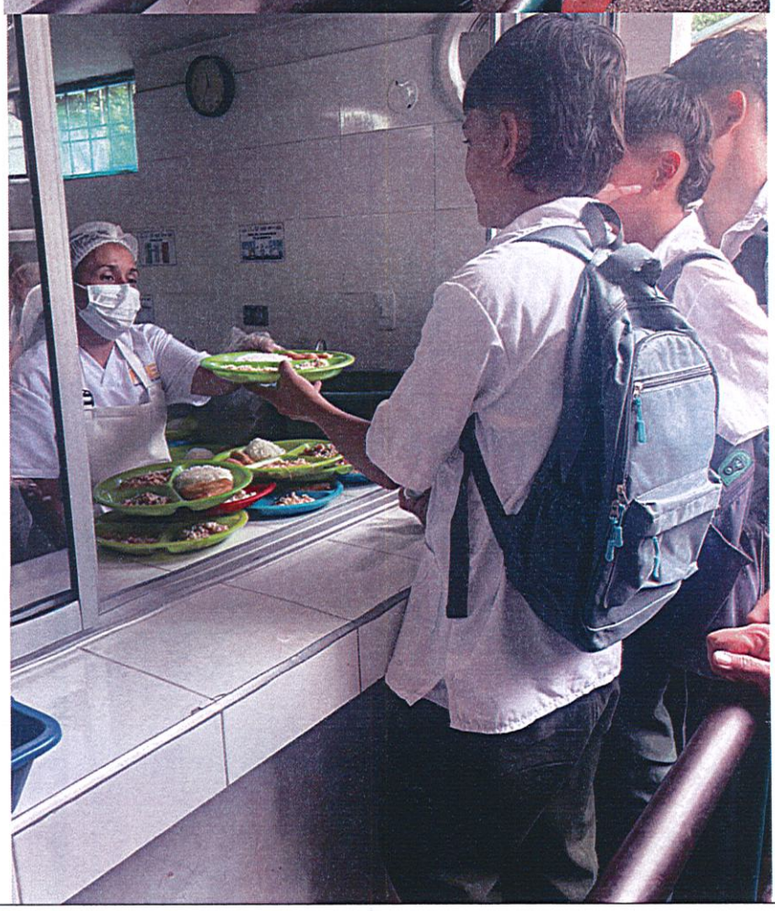
ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE

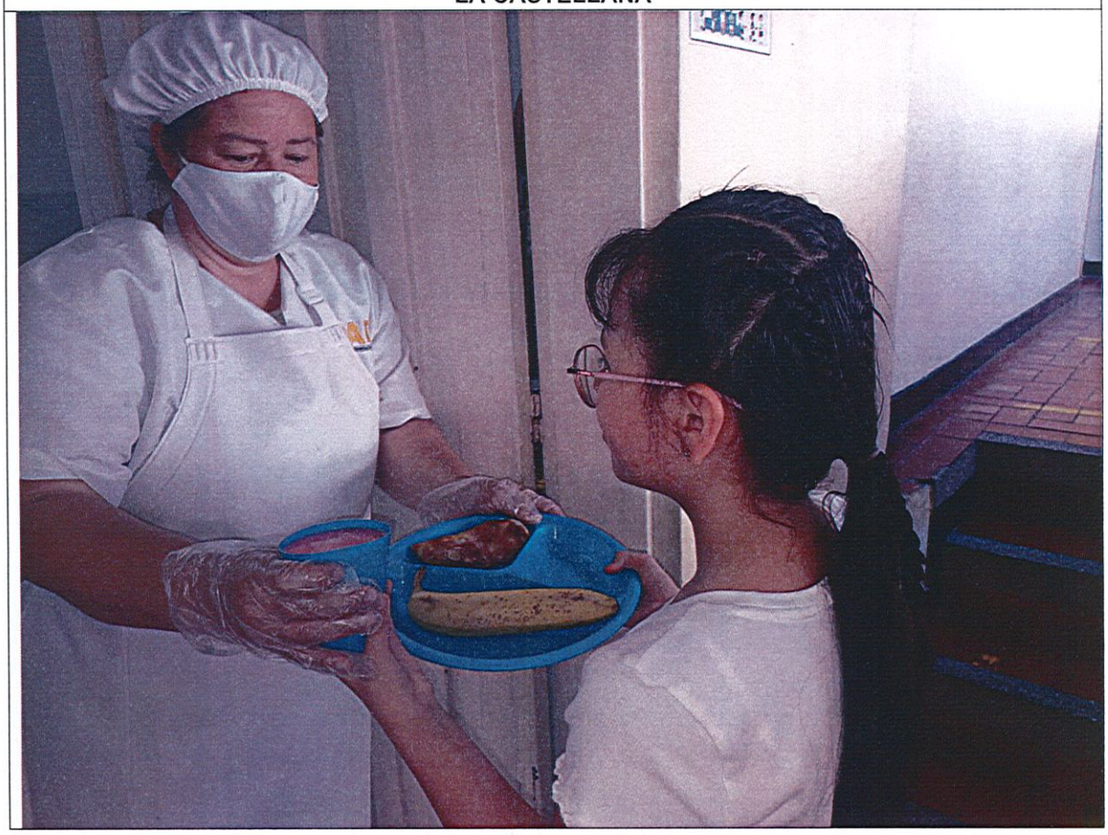

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

61118

COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO,





LA CASTELLANA


FUNDESAN



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

61121

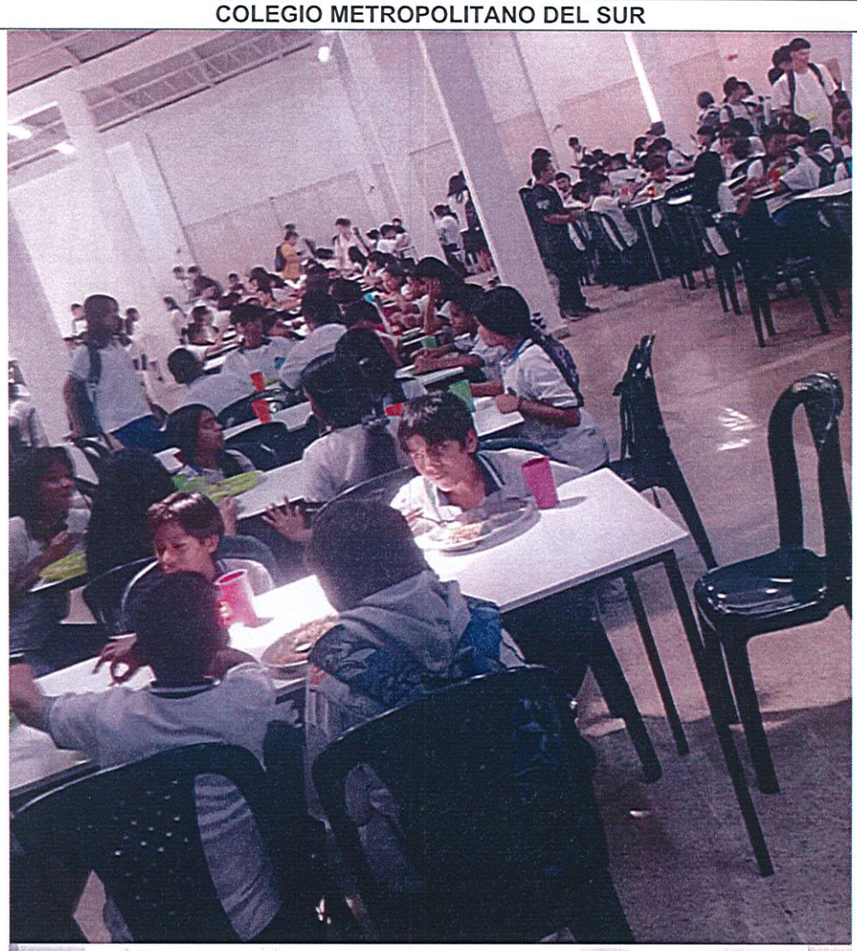
FE Y ALEGRIA


LAS VILLAS





61123

COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR



INSTITUTO SANTA ANA





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

61175

INSTITUTO FLORICCE



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

61176

COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A


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

61127

COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS





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

61129

INSTITUTO HUMBERTO GÓMEZ NIGRINIS

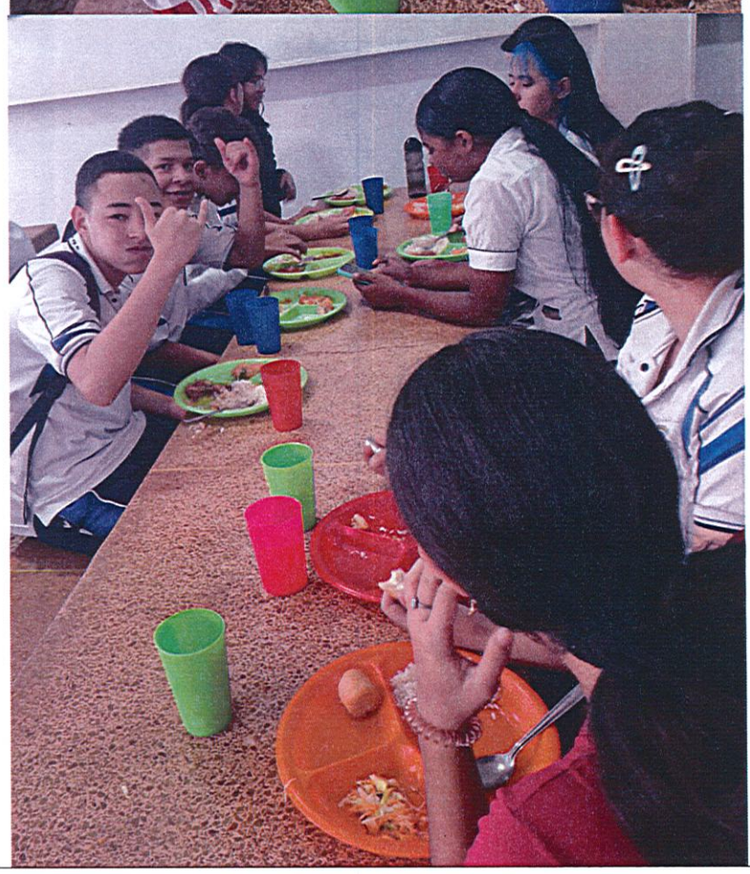




Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

61129

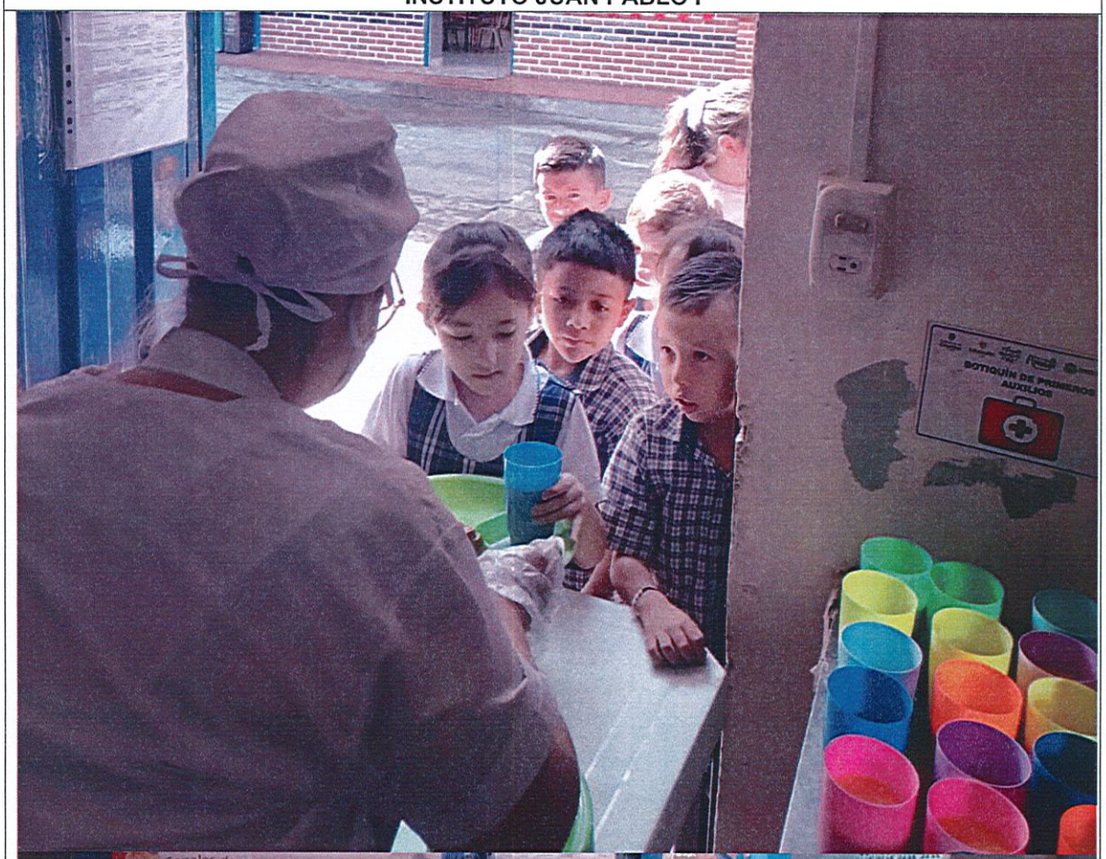
INSTITUTO GARCÍA ECHEVERRY



COLEGIO TÉCNICO VICENTE AZUERO



INSTITUTO JUAN PABLO I





INSTITUTO ANDRES BELLO SEDE C





INSTITUTO RIOFRIO (MEGACOLEGIO)


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

61134

COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA





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

6135

ECOLOGICO CASIANO BAJO


ECOLOGICO MANTILLA





ECOLOGICO JUDIA



ECOLOGICO GUAYANAS





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

61139

ECOLOGICO HELECHALES



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

61140

ANEXO 02

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
PERSONAL MINIMO REQUERIDO

TIPO DOCUM	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE	CARGO
CC	91519335	WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ	COORDINADOR GENERAL
CC	79640218	JORGE ALEXANDER CASTRO ALFONSO	NUTRICIONISTA
CC	91002520	NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA	SUPERVISOR DE CAMPO
CC	91489144	SERGIO IVAN ALMEYDA ALMEYDA	SUPERVISOR DE CAMPO
CC	37752511	DIANA KARINA GARCIA	SUPERVISOR DE CAMPO
CC	91541188	SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO	JEFE DE BODEGA Y LOGISTICA
CC	37899917	CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA	AUXILIAR CONTABLE
CC	1098793844	CHARLY VIVIANA DUARTE DUARTE	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
CC	63497117	ROCIO BUSTOS RINCON	RESPONDABLE DEL SG-SST

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

6114R

ANEXO 03

Consorcio Somos Florida

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

61143

Tipo de reunión: *(Marcar con una "X")*	Interna	X	Con comunidad	

Acta N°:			Fecha:	12 de febrero 2026	
Dependencia:	Secretaria de Educación – Alcaldía de Floridablanca				
Convocada por:	Equipo de Supervisión PAE – líder Equipo PAE				
Modalidad: *(Marcar con una "X")*	Presencial	X	Hora:	Inicio	02:00 p.m.
	Virtual			Fin	06:00 p.m.
Lugar y/o link:	Provincia de Soto 2 – Bodega 10				

En caso que sea reunión con la comunidad:

Ubicación geográfica: *(Marcar con una "X")*	Urbana	X	Rural	

Comuna / Corregimiento:	Vía Girón - Santander
Barrio / Vereda / Sector:	Zona industrial

Objetivo:

Reunión de comité semanal con el operador CONSORCIO SOMOS FLORIDA seguimiento y control del contrato No. 02154 de 2024 - CO1.PCCNT.7166672 del 27/12/2024 en cumplimiento a la operación del programa de alimentación escolar PAE

Temas a tratar:

1. Seguimiento y control al Operador Consorcio Somos Florida del programa de alimentación Escolar PAE al contrato de suministro del programa PAE.

Desarrollo:

El coordinador del equipo PAE de Floridablanca del programa de alimentación Escolar PAE, da un cordial saludo a los asistentes, agradeciendo la participación del operador y equipo de la supervisión resaltamos la importancia del trabajado articulado para garantizar la correcta ejecución del programa, de esta manera también participar el coordinador general Wilmer Orlando Cubillos, y su equipo de apoyo de calidad y supervisores de campo.

El ingeniero líder del equipo PAE recuerda la importancia al operador de la entrega oportuna de la cuenta de sus obligaciones dentro de los 10 días hábiles De cada mes.
Así mismo se le socializa al operador del programa de alimentación escolar PAE los formatos estándar que se vienen realizando en las sedes educativas para lo cual cuenta con los siguientes ítems,

1. Seguimiento y control a la operación del programa de alimentación Escolar PAE.
   Fortalecer las capacitaciones en gramaje y entregas de todos los componentes, dado que las manipuladoras son permisivas con el tema de la entrega de los alimentos.

2. Entrega de cuenta mes de enero de 2026
   Radicación de la cuenta del mes de enero" el día 15 de febrero de 2026, entrega de las planillas.

3. Situaciones presentadas en el colegio san bernardo sede la trinidad donde a partir del mes de febrero estos fueron trasladados a la sede del ancianato del colegio el Carmen por temas de infraestructura por tanto como medida de contingencia se cambia de modalidad ración preparada en sitio RPS JM/JT a Ración industrializada transitoria mientras se arrela la sede educativa y de esta manera damos cumplimiento a la entrega del programa PAE sin ninguna suspensión

4. Actividad de hábitos saludables por parte de la ETC en los colegios ecológico sede Guayanas y colegio duarte alemán sede san José los días 24 y 25 de marzo de 2026, para que se nos apoye con el kit de agua y manzana en dichas actividades.

5. Comida transportada caliente CCT - se queda pendiente por verificar las sedes tentativas para positividad de aplicar el cambio de modalidad de RI a Comida caliente transportada CCT, a la espera de la asignación de recursos por parte de la unidad alimentos para aprender y poder hacer el ajuste a las raciones entregadas diarias llegando a una proyección de los 21600 cupos 6/144

6. Revisión del pago de la seguridad social
   En el Excel que se envíe de la matriz incluir los días para verificar la seguridad social. para poder ver si se presenta alguna novedad, y de esta manera las financieras cumplir con la obligación de la visita administrativa del día 6 al 9 del mes siguiente a lo facturar.

7. Informe de desperdicios
   Se le recuerda al operador empezar a realizar seguimiento al desperdicio del programa de alimentación escolar PAE que se pueda llevar en las sedes de ración preparada en sitio de los dos complementos

Compromisos de la reunión:			
N°	**Actividad**	**Responsable**	**Fecha**
1	Enviar invitación de las capacitaciones que se realicen al personal manipulador al equipo de supervisión del programa de alimentación escolar	Operador Consorcio Somos Floridablanca	Cada vez que lo requiera
Convocatoria próxima reunión:			

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

Powered by CamScanner

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

Asistentes:
Registro de asistencia que hace parte del acta de reunión N° _____ con fecha del _____.

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Yuda Tatiana Jaimes G.	1098720[illegible]	SEC - PAE.	Administrativa	tatianajaimesg@floridablanca	3235[illegible]	
2	Robinson Ordoñez	1098635136	SEC - PAE	Ing Alimentos	ordonezrobin204@gmail	3224029055	
3	Yenifer Tatiana Estupiñan	1005819343	Sec-Edu - PAE	Psicologa	neuropsi.yenifertatiana@gmail.com	3102318473	
4	Mayra Alejandra Gamica	1098582498	Sec Edu PAE	Ing Ambiental	mayinlu.08@hotmail.com	3159760288	
5	Lepda R. Flórez Preón.	37843979	SEM - PAE.	Nutricionista.	lyrflopa@gmail.com	3152313218	
6	Alejandra Rativa Bautista	1098469720	Pae - edu	Ing Financiera	alejita.rativa@gmail.com	3013170608	
7	Yasmin Prada Galán	22507290	SEC - EDU - PAE	Psicologa	hotmail.com yasminpradagalan@	3125830448	
8	Mercy Lucero Sánchez	63349521	Sec Edu - PAE	Administr. Empresas	mercylucerosanchez archivoque@gmail.com	3162656595	
9	Javier Acevedo	13541711	Sec Edu - PAE	Archivo	Javieracevedocadena @gmail.com	3175836464	
10	Nathalia Coronel	1098696211	SEM - PAE	Abogada	nathaliacoronel@hotmail.com	3013823012	
11	Carlos Mario Aparicio B	1095812655	SEM - PAE	Ing. Sistemas	camapaba@gmail.com	3167564448	
12	Jorge G. Ulloa V.	13718053	PAE - EDU.	ING. INDUSTRIAL	diamantiny30@gmail.com ingulloa2025@hotmail.com	3669964255	
13	Jaynixer Ortiz Garcia	1102716619	PAE - PAE	Ing. Alimentos	jaynixer2010@gmail.com	3124421089	
14							
15							

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

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

61146

Tipo de reunión: *(Marcar con una "X")*	Interna	X	Con comunidad	

Acta N°:			Fecha:	25 febrero de 2026	
Dependencia:	Secretaria de Educación – Alcaldía de Floridablanca				
Convocada por:	Equipo de Supervisión PAE – líder Equipo PAE				
Modalidad: *(Marcar con una "X")*	Presencial	X	Hora:	Inicio	08:00 a.m.
	Virtual			Fin	11:00 a.m.
Lugar y/o link:	Provincia de Soto 2 – Bodega 10				

En caso que sea reunión con la comunidad:

Ubicación geográfica: *(Marcar con una "X")*	Urbana	X	Rural	

Comuna / Corregimiento:	Vía Girón - Santander
Barrio / Vereda / Sector:	Zona industrial

Objetivo:

Reunión de comité semanal de seguimiento y control al operador CONSORCIO SOMOS FLORIDA del contrato No. 02154 de 2024 - CO1.PCCNT.7166672 del 27/12/2024 en cumplimiento al contrato de suministro del programa de alimentación escolar PAE

Temas a tratar:

1. Informe mensual del operador
2. Seguimiento a la operación del programa de alimentación escolar PAE

Desarrollo:

El Ing. Layniker Ortiz Garcia inicia la reunión saludando a todos los presentes, reciban un cordial saludo, en calidad de coordinador Líder del Equipo PAE apoyo a la supervisión, le doy la bienvenida al operador Consorcio somos Florida en cabeza de su coordinador Wilmer Orlando, y al equipo del programa de alimentación escolar PAE a esta reunión de comité, Agradezco su asistencia y disposición para el desarrollo de los diferentes temas a tratar.

- El ingeniero Layniker Ortiz inicia la reunión socializando al operador las modificaciones que se le hicieron a los estándares de verificación por parte del equipo técnico de campo donde se explico el formato por cada uno de los componentes a evaluar de acuerdo a cada parámetro, donde se llevara de la siguiente manera para ración perada en sitio, según el estándar quedo de la siguiente manera:
  a. instalaciones físicas y sanitarias
  b. condiciones de almacenamiento materias primas e insumos y producto terminado
  c. condiciones de preparación
  d. personal manipulador de alimentos
  e. condiciones de saneamiento
  f. condiciones de transporte (si es evidenciado)
  g. equipos y utensilios
  h. entrega de complementos, cumplimiento de menú, condiciones de la sede educativa

así mismo se indica al operador que para la modalidad ración industrializada no se hicieron modificación de igual manera se socializa el estándar aplicado así mismo para comida caliente transportada CCT, y formato de ruta.

El ing. Layniker Ortiz da claridad sobre algunos ítems que se ajustaron como son las temperaturas, remisiones formadas, el certificado de fumigación debe estar con la fecha vigente, se debe contar con un KIT de visita, en almacenamiento se dejo igual en el tema de las canecas se exige que tenga las canecas así no sean de colores solo que tengan la bolsa que corresponde al plan de saneamiento, en el tema del tanque de almacenamiento de agua si es elevado debe estar el certificado de lavado pero si cuenta con caneca en agua en sitio se debe mirar el registro de ese lavado diario o semanal, se les informa que deben

tener el certificado de la AMB del mes de diciembre.

La Ing. Diana Karina indica que no se envió dado que no esta actualizado el certificado de la AMB por tanto por eso no lo habían enviado hace la aclaración. Posteriormente le Ing. Layniker aclara cada uno de los puntos y toca y tema del hielo donde indica que se debe tener el protocolo del mismo donde lo hagan de lo contrario no aplica, se aclara lo de los residuos solidos que una cosa es la caneca otra cosa es clasificarlo según lo indica la norma. 6/147

Posteriormente habla la supervisión Sergio Almeyda y el Ing. Wilmer sobre el tema de las canecas donde el Ración Industrializado muchos menores no hacen la clasificación de los residuos, pero no es de su responsabilidad por que son canecas que están expuestas a que agreguen productos que no son de acuerdo a la clasificación.

El Ing. Layniker indica la separación que se debe hacer en cuanto al aceite residual que se debe llevar junto al protocolo y el registro, marcación del área, el control de plagas debe evidenciar el angeo o barreras protectoras solo en el área de preparación, la doctora Jasmín toma la palabra e indica que se hagan el control en el colegio ecológico sede j valle de ruitoque con el tema de las moscas, según el supervisor Andrés Soler indica que se han hecho todas las situación por mitigar esta presencia de moscas pero es muy complicando cuando a su alrededores del colegio se cuentan con galpones, el operador se compromete a seguir tomando acciones de mejorar para esta situación en particular, para minimizar la situación.

El Ing. Layniker Ortiz sigue con la explicación sobre el tema de tener carga vigente de extintor, así mismo las planillas de los beneficiarios que deben estar en el lugar, y tener las actas CAE o conformación de la misma.

El supervisor Andrés soler hace la pregunta que si puede tomar foto a las actas de visita del estándar para lo cual el Ing. Layniker le aclara que no se deja copia, pero si se socializa el acta una vez termina la visita de la institución educativa, el supervisore Sergio Almeyda indica que algunos llegan de la supervisión y no les socializan el acta o la terminar y las ponen a firma la misma, el Líder del equipo PAE les aclara que no deben firmar ningún empleado del operador actas en blanco una vez terminada la visita de lo contrario se no firma el formato en blanco a nadie.

El supervisore Andrés soler solicita se le aclara la situación en cuanto al congelador como se debe realizar la separación para no evitar la contaminación cruzada para lo cual el Ing. Layniker que cuando se encuentre carne y pollo en el mismo no hay ninguna contaminación y así mismo se debe organizar para cuando son sedes de menos de 50 beneficiarios del programa podemos encontrar solo una nevera pero esta debe estar organizado el almacenamiento de la mejor manera e optimizarlo y que este ordenado y limpio.
El supervisore Andrés soler indica que en algunas ocasiones le han calificado cero por que no hay un espacio exclusivo para el almacenamiento de aseo en la modalidad ración Industrializada lo cual es un tema de infraestructura para lo cual pide se le aclare al equipo de campo como se debe llevar esta situación.

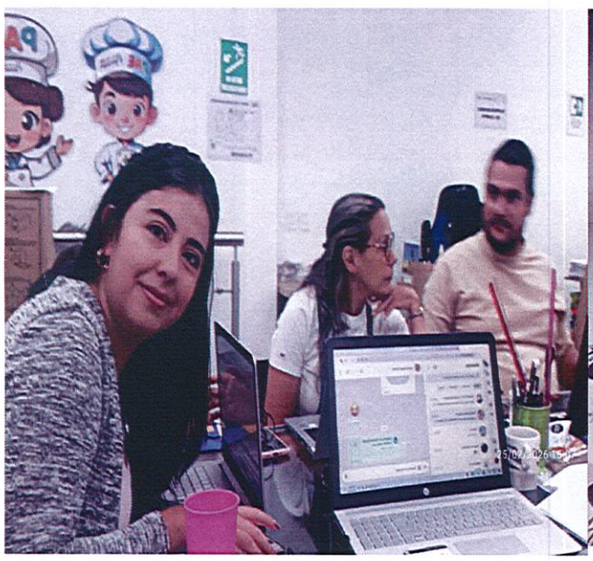
Posteriormente la doc. Jasmín que hace parte del equipo de supervisión indica que tenemos las 12 actas de conformación, y 16 de socialización sobre la resolución 003 de enero de 2026 y el anexo 7 de participación ciudada 7, de las cuales ya se les solicito a los rectores las entregas de las actas, la doctora Jasmín también nos indica que algunas sedes educativas se han quejado por la leche que les envían este año para sus preparaciones para lo cual se solicitada al operador hablar con el proveedor o cambiar la misma de mayor aceptación en ellos beneficiarios del programa. La doc. Jennifer habla que el isidro caballero que los beneficiarios no les gusta los huevos cuando se hacen como grumos de resto comentaron que la alimentaciones excelente y muy buena y rica la comida.

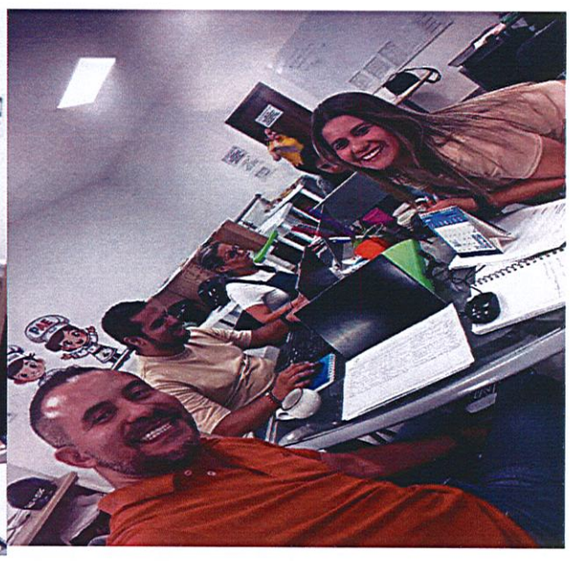
La doctora Jasmín indica que alunas sedes educativas están pidiendo sillas y mesas para la atención del programa de alimentación escolar PAE el operador indica que ya hizo una compra de menaje para varias sedes educativas y poder cambiar menaje y equipo en cada una de las sedes que lo requieran.

El Ing. Layniker indica que pasaran ahora a tocar el tema de la cobertura como se viene comportando en la estrategia 13ª para la marcación de los beneficiarios, el Ing. Carlos Mario indican que del correo que le solicitamos a las instituciones educativas para la marcación nos falta todavía por notificar el colegio la cumbre, Luis Carlos galán, isidro caballero, así mismo el Ing. de cobertura pide la colaboración de ayudar a través de los CAES a fortalecer la marcación de los beneficiarios del programa PAE.

Compromisos de la reunión:			
N°	**Actividad**	**Responsable**	**Fecha**
1	La entidad territorial desde el componente social hará oficio solicitando a los colegios la entrega de las actas CAE de cada una de las instituciones educativas	Equipo PAE	12 de marzo 2026 61148
2	La entidad se compromete hacer una capacitación de hábitos saludables en el colegio isidro caballero sede en la semana de alimentación que ellos celebran	Equipo PAE	17 de abril de 2026
3	El operador se compromete a indicarles a las manipuladoras que las sedes donde se pueda cambiar la preparación del huevo y preparación de arepas rellenas por empanadas rellenas se pueden cambiar	OPERADOR CONSORCIO SOMOS FLORIDA	INMEDIATO
4			
Convocatoria próxima reunión:			

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





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

Asistentes:
Registro de asistencia que hace parte del acta de reunión N° _____ con fecha del 25 de Febrero 2026. Comite del PAE operador.

N°	Nombres y Apellidos	Tipo y N° Identificación	Entidad / Dependencia	Cargo / Rol	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	Yasmin Prada	22507250	Sec-Educ-PAE	Psicóloga	Yasminpradagelacio hotmail.com	3125930448	
2	Alejandra Rativa	1018469770	Sec educ - Pae	Financiera	alejita.rativa@gmail.com	3013170608	
3	Mercy Lucero Sánchez	63349521	Sec. educ - PAE	Financiera	mercyluceroSanchezanchicoque @gmail.com	3162656595	
4	Carlos Mario Agudelo	1095812655	Sec Edu - PAE	Ing. Distrito/cobertura	Carapabao8@gmail.com	3167564448	
5	Laynker Ortiz Garcia	1102716619	SEC. EDU - PAE	Lider Equipo PAE	Poeflorida blanca 2024 @hotmail.com	3124421084	
6	Yenifer Tatiana Estupiñan	1095819283	Sec - Edu - PAE	psicologa	nayopsi.yenifer-tatiana @gmail.com	3102318473	
7	Wilmer O Cuellar Gomez	91519331	Consorcio somos Florida	Coordinador	Consorciosomosflorida @ gmail.co	3017022620	
8	Carlos Andres Soler	1098683727	Consorcio somos Florida	supervisor	Carlossoler@gmail.com	3169179709	CASOLER.
9	Sergio Ivan Almeyda.	1098261495	Consorcio somos Florida	Supervisor.	Consorciosomosflorida@gmail.	3115616444	
10	[illegible]	37.752.511	Calidad Consorciosomosflorida@gmail.com	Calidad	Consorciosomosflorida@gmail.com	3152134002	
11	Jhonman Fernando Matallana	1053803439	secedu.PAE	Tecnico de Campo	jhonmercado@gmail.com	3102193901	Fernando Matallana
12	Silvio Samper	1098767406	SEC. Educacion PAE	Nutricionista	silvioSape@gmail.com	3197186147	Silvio Samper
13							
14							
15							

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

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

61150

ANEXO 04

Consorcio Somos Florida

	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO DE FLORIDABLANCA **COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – CAE**
	Acta N° 001 INSTALACION CAE 2026
	Fecha: 02-02-2026
	Hora: 6:30 00 A. M.
	Lugar: SALA DE JUNTAS SEDE A.
REUNIÓN CONVOCADA POR	RECTORIA
TIPO DE REUNIÓN	ORDINARIA. INSTALACION CAE 2026.
APUNTADOR	EDGAR ANTONIO RODRIGUEZ LIZARAZO. Encargado de rectoría ante el PAE.
ASISTENTES	FIRMA ASISTENCIA. 02-02-2026. Ludwing Coronel Quintero, Rector. P. _____ Martha Jiménez Bejarano, coord. sede B. p. _____ Wilson Gómez. Coord. sede D. _____ Ana Dulcelina López, coord.. sede A. JM. _____ Luz Marina Meneses, coord. sede C. P. _____ Sandy Katerine Vargas. Coord. J. tarde, sede A. _____ Edgar Antonio Rodríguez, delegado rectoría. P. _____ Anyella Gómez, docente Sede A. P. _____ Emma Maribel Guerrero. Rep. Docentes. J. Tarde. P. _____ Didier Muñoz. Rep. Docentes, A. J. mañana. P. _____ Diana Esteban. Rep. Docente sede D. _____ Yolanda Ardila. Rep. Docentes sede C. P. _____ Paola Alarcón. Secretaria. P. _____ Sergio Iván Almeyda, supervisor operador. _____ Yasmin Prada, rep. Sec. De educación municipal. P. _____ Layneken Ortiz, coordinador equipo PAE SEMF. _____ María de los Ángeles Ramírez, rep. padres sede B. _____ Rosa Elena Delgado, manipuladora. _____ Rubiela Lizarazo. Rep. P flia, sede A JM. P. _____

	INVITADOS. JAIMES TORRES LEIDI SARAHY. 8-4. JM-A. P. _____
OBJETIVO(S)	1. Instalar el comité CAE, vigencia 2026. 2. Generar el cronograma de reuniones ordinarias para el año 2026.
ORDEN DEL DÍA	
DESARROLLO DE LA REUNIÓN	1. SALUDO RECTOR. Oración a cargo de la profesora Yolanda Ardila. Palabras de inicio del señor rector, comenta que hay muchas necesidades y aciertos. Ya se están viendo los resultados gracias a los profesores Diego y Anyela. 2. VERIFICACIÓN DE ASISTENCIA. Hay Quorum decisorio. 3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN. La profesora Anyela informa que gracias a Dios se logró una buena organización de los estudiantes. La idea es que se de servicio desde las 11:30 A. M. Hay dos niños ayudantes, por ahora, en la organización. Se espera una cobertura de 900 cupos escolares para la sede A. a la reunión de padres del día 3 de febrero está invitada la psicóloga de la SEMF para que intervenga frente a los padres de familia. El rector habló con Sergio y este le explicó que el producto no está diseñado para guardar, se está buscando la solución para evitar que el pan se dañe. Sede B. se inició con industrializado, lo cual no es de agrado de los estudiantes. Hoy empieza el preparado en sitio, en espera de nuevos estudiantes y cupos. Sede C. se dio inicio con industrializado, los niños lo recibieron muy bien, no hubo desperdicio. Hoy inicia con preparado en sitio. Preocupa el horario por la jornada única, que el almuerzo se pueda entregar antes para que los estudiantes reciban el alimento. La profe Sede D. reciben todos los estudiantes, se inició con ración industrializada. A partir de hoy se inicia con preparado en sitio. Sergio, representante del operador, comenta que ya se inicia en esta semana con preparado en sitio. 709 sede principal. Sede B, C Y D. en este momento están por debajo de la cobertura contratada, posiblemente porque no están los estudiantes reportados en el SIMAT. La cobertura va cambiando según matrículas, pero se toma el dato de dos semanas antes. EL RECTOR DECLARA FORMALMENTE EL COMITÉ CAE 2026. Solicita apoyo de la SEMF para que haya posibilidad de hacer una mejor promoción de la alimentación escolar. Enseñarles a los estudiantes que, si no se van a comer algo, por

lo menos no la destruyan.
El rector comenta que no estaba enterado que en la sede C algunos niños están almorzando en los salones de clase, lo cual no es adecuado y ocurre porque no hay espacio suficiente en el comedor. Solicita que se haga la solicitud al operador del PAE y a la SEMF para que se pueda poner unas mesas adicionales y poder concentrar a los estudiantes en el sitio adecuado. Con el inicio de la jornada única seguramente se van a presentar dificultades que se irá resolviendo.
En la sede D, se hizo la solicitud de modificar la ración de A. M. P.M. por almuerzo para los estudiantes.
La profesora Yolanda manifiesta que hay estudiantes que no almuerzan en el colegio porque les tienen cositas que no nutren en la casa. Solicita que se autorice que los niños de pre escolar puedan seguir almorzando en el salón. Sergio informa que hay posibilidad de que 164 niños almuercen a la vez y que si se requiere se pondrán más mesas.
La señora Yazmin Prada manifiesta que se hace necesario que se pase la solicitud de preparado de almuerzo en la sede D, por escrito a la SEMF, se le informa que ya se hizo solicitud del colegio ante el señor secretario de educación.
Leidi Sarahy, estudiante, manifiesta que el alimento es bueno, la comida es muy buena, queda satisfecha.
La señora Rosa Elena, manipuladora, solicita un mayor numero de mesas y da las gracias al rector por las adecuaciones hechas al restaurante.
Martha Bejarano solicita que se mejore el sitio en la sede para mayor comodidad de los niños, faltan mesas y sillas. Solicita que se amplíe el espacio para que se mejore, aumentar la capacidad del sitio para los niños. Sergio manifiesta que ya hay un proyecto de la alcaldía para apropiar el sitio del consumo de alimentos.
Solicitar las peticiones a SEMF y que esta sea quien haga la solicitud ante el consorcio.

4. PROPOSICIONES Y VARIOS.
La profe Anyela sugiere que en el menú se pueda cambiar la ensalada por fruta que los estudiantes la reciben mejor y les agrada más.

En la sede C, hacer solicitud a la SEMF, por escrito, para que se mejore el sitio de almuerzo y todos los niños tengan espacio para almorzar en el lugar dispuesto, solicitar mayor capacidad de sillas, mesas, menaje, etc. igualmente acomodar el horario para que todos los niños tengan el acceso a un espacio adecuado en el comedor y no se deban trasladar los alimentos al salón. Solicitar 40 mesas con sus sillas.

Se hace la solicitud al operador de la posibilidad de brindar a los estudiantes que inician en contra jornada, los cuales se quedan dos días cada grupo, tratando de que la contra jornada del SENA sea el mismo día que la del colegio.

Paola Alarcón solicita que se dejen abiertos los cupos en el SIMAT, para que se puedan activar los estudiantes, cada que se matriculen, que no se tenga que estar llamando para que se puedan matricular esos niños.

	COMPROMISOS.
HORA DE CULMINACIÓN	8:00 A. M.

COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO DE FLORIDABLANCA
COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – CAE

Acta N°	001 INSTALACION CAE 2026
Fecha:	02-02-2026
Hora:	6:30 00 A. M.
Lugar:	SALA DE JUNTAS SEDE A.

REUNIÓN CONVOCADA POR	RECTORIA
TIPO DE REUNIÓN	ORDINARIA. INSTALACION CAE 2026.
APUNTADOR	EDGAR ANTONIO RODRIGUEZ LIZARAZO. Encargado de rectoría ante el PAE.

ASISTENTES

FIRMA ASISTENCIA. 02-02-2026.

Ludwing Coronel Quintero, Rector. P. _____

Martha Jiménez Bejarano, coord. sede B. _____

Wilson Gómez. Coord. sede D. _____

Ana Dulcelina López, coord.. sede A. JM. _____

Luz Marina Meneses, coord. sede C. P. _____

Sandy Katerine Vargas. Coord. J. tarde, sede A. _____

Edgar Antonio Rodríguez, delegado rectoría. _____

Anyella Gómez, docente Sede A. _____

Emma Maribel Guerrero. Rep. Docentes. J. Tarde. Maribel Guerrero R.

Didier Muñoz. Rep. Docentes, A. J. mañana. _____

Diana Esteban. Rep. Docente sede D. _____

Yolanda Ardila. Rep. Docentes sede C. Yolanda Ardila Mateus.

Paola Alarcón. Secretaria. _____

Sergio Iván Almeyda, supervisor operador. _____

Yasmin Prada, rep. Sec. De educación municipal. _____

Layneken Ortiz, coordinador equipo PAE SEMF. _____

María de los Ángeles Ramírez, rep. padres sede B. _____

Rosa Elena Delgado, manipuladora. Rosa Elena Delgado C.

Rubiela Lizarazo. Rep. P flia, sede A JM. Rubiela Lizarazo V.

Powered by CamScanner

61156

	INVITADOS. JAIMES TORRES LEIDI SARAHY. 8-4. JM-A. leidi Jaimes
OBJETIVO(S)	1. Instalar el comité CAE, vigencia 2026. 2. Generar el cronograma de reuniones ordinarias para el año 2026.
ORDEN DEL DÍA	1. Saludo de rectoría. 2. Verificación de asistencia. 3. Desarrollo de la reunión. 4. Proposiciones y varios.
DESARROLLO DE LA REUNIÓN	1. SALUDO RECTOR. 2. VERIFICACION ASISTENCIA. 3. DESARROLLO DE LA REUNION. 4. PROPOSICIONES Y VARIOS.
	COMPROMISOS.
HORA DE CULMINACIÓN	8:00 A. M.

Powered by CamScanner

61157

INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL FLORIDABLANCA - SANTANDER	ACTAS.	Código: GM – F – M.C - 002
		Versión: 01
		Página 1 de 6

FECHA: 02 de febrero de 2026. **JORNADA:** Tarde – Sede A. **HORA:** 04:00 p.m.

DEPENDENCIA: DOMO - patio central. **ACTA:** Nº 001.

PROPÓSITO: Elección de los Padres de Familia, integrantes del Comité de Alimentación Escolar Institucional – Sede "A"; y Socialización de la Normativa Vigente sobre el PAE.

AGENDA.

1. **Reflexión y Oración: Docente Constanza Rocío Ríos Contreras**
2. **Saludo y presentación de asistentes. Rector - Rodolfo Elquin Blanco Garnica.**
3. **Intervención Rector - Rodolfo Elquin Blanco Garnica.**
4. **Intervención de la Psicóloga del PAE en Floridablanca, Ps. Yenifer Estupiñán Villabona**
5. **Intervención de la Nutricionista del PAE en Floridablanca, Dra. Lyda Rosalba Flórez Pabón**
6. **Elección de Padres de Familia - representantes al Comité de Alimentación Escolar del Instituto Empresarial Gabriela Mistral.**
7. **Cierre de la reunión.**

DESARROLLO DE LA AGENDA.

1. **Reflexión y Oración: Docente Constanza Rocío Ríos Contreras.**
La Magister Constanza Rocío Ríos Contreras, compartió una reflexión que está orientada a trabajar en equipo, para el bienestar integral de nuestros niños y niñas.

Seguidamente, el Señor Rector Rodolfo Elquin Blanco Garnica, por medio del Padre Nuestro, la Avemaría, Letanías al Sagrado Corazón de Jesús elaboradas por San Juan Eudes, encomendó a todos los integrantes de la comunidad Educativa Gabrielista.

2. **Saludo y presentación de asistentes. Rector - Rodolfo Elquin Blanco Garnica.**
El Señor Rector Rodolfo Elquin Blanco Garnica, da la bienvenida y agradece sinceramente la presencia y el interés de los Padres de Familia de los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), para la actual vigencia, así como la participación de los representantes del Programa en el municipio y de los colaboradores de la Institución Educativa. A continuación, realiza la presentación de cada uno de los integrantes que conforman la mesa principal:

Rodolfo Elquin Blanco Garnica	-	Rector.
Lucy Patricia Amado González	-	Coordinadora
Dra. Lyda Rosalba Flórez Pabón	-	Nutricionista del PAE – Alcaldía Municipal