		Floridablanca
Ps. Yenifer Estupiñan Villabona	-	Psicóloga del PAE – Alcaldía Municipal Floridablanca.
Luz Stella Luna Cornejo	-	Manipuladora del PAE.
Constanza Rocío Ríos Contreras		Docente y secretaria del Comité Institucional del Instituto Empresarial Gabriela Mistral.

3. **Intervención Rector - Rodolfo Elquin Blanco Garnica.**
El Señor Rector señaló que el Programa de Alimentación Escolar no debe entenderse como un obsequio, sino como una estrategia de inversión social financiada con recursos públicos provenientes de los aportes que realiza la ciudadanía a través de sus impuestos, con el propósito de garantizar el derecho a la alimentación y favorecer la permanencia escolar. Informa que para la vigencia 2026 el servicio del PAE se mantiene en la Institución Educativa, impactando las dos sedes, en la Sede A, a 350 estudiantes beneficiarios aproximadamente mediante la modalidad de refrigerio industrializado, el cual cumple con lineamientos nutricionales definidos y estrictos controles de calidad. Explica que esta modalidad responde a las dinámicas académicas, familiares y de jornada que caracterizan esta sede.

   Así mismo, recuerda que la operación del programa se realiza mediante un trabajo articulado con el operador logístico, quien garantiza la entrega oportuna de los complementos nutricionales bajo protocolos de bioseguridad, seguimiento y control permanente por parte de la Administración Municipal. Destaca la continuidad del servicio en las diferentes modalidades, de acuerdo con las características y necesidades de cada sede.

   Reitera la importancia de la corresponsabilidad de las familias y de la comunidad educativa en el adecuado aprovechamiento del programa, recordando que el PAE es una estrategia que busca fortalecer la nutrición, el bienestar y las condiciones de aprendizaje de los estudiantes.

   Finalmente, invita a los asistentes a participar activamente en los espacios de seguimiento institucional del programa, donde se evalúa periódicamente la prestación del servicio, se reciben sugerencias y se proponen acciones de mejora continua en beneficio de los estudiantes.

4. **Intervención de la Psicóloga del PAE en Floridablanca, Ps. Yenifer Estupiñán Villabona.**
Presenta un saludo fraternal a los asistentes y les agradece su presencia. La Psicóloga del Programa de Alimentación Escolar PAE en Floridablanca, en calidad de vocera de la Administración Municipal, destacó el compromiso permanente de la Alcaldía con el fortalecimiento y ampliación del programa, el cual busca seguir impactando de manera positiva la alimentación de los estudiantes que más lo necesitan. Resaltó que la meta para

el año 2026 es ampliar la cobertura y continuar garantizando una alimentación balanceada y de calidad para la comunidad educativa del municipio.

Asimismo, expresó su reconocimiento al interés y disposición de la Institución Educativa visitada, valorando el acompañamiento realizado junto con la Nutricionista del Programa y el trabajo articulado con el Operador Logístico, lo cual ha permitido que los procesos se desarrollen de manera organizada, puntual y con los estándares requeridos.

Se informó que el servicio del PAE cubre las dos sedes de la Institución Educativa. En la Sede A se entregan alimentos industrializados de alta calidad, bajo estrictos procesos de supervisión en cuanto a condiciones sanitarias y valores nutricionales, garantizando así una alimentación adecuada para los niños y niñas de Floridablanca. En la Sede B, por su parte, se realiza la preparación de alimentos en sitio, brindando almuerzo caliente a los estudiantes, entendiendo que esta sede atiende en un alto porcentaje población de sectores vulnerables, incluyendo familias de asentamientos e integrantes de población migrante, lo cual refuerza la importancia social del programa.

Finalmente, reiteró que la Administración Municipal continúa realizando esfuerzos diarios para que la alimentación ofrecida no solo sea saludable y balanceada, sino también del agrado de los estudiantes, promoviendo bienestar, permanencia escolar y mejores condiciones para el aprendizaje.

5. **Intervención de la Nutricionista del PAE en Floridablanca, Dra. Lyda Rosalba Flórez Pabón.**

1. La Nutricionista del Programa de Alimentación Escolar PAE inició su intervención con un cordial saludo a la comunidad académica presente, agradeciendo la participación de los padres de familia, directivos y docentes en este espacio de diálogo.

Durante su intervención, explicó de manera clara la labor que se realiza de forma articulada con el operador logístico, destacando que la gestión del programa contempla estrictos protocolos de bioseguridad, procesos de desinfección, control de calidad y supervisión permanente, con el fin de garantizar que los complementos nutricionales entregados cumplan con los requerimientos establecidos para una alimentación balanceada. Señaló que la operación logística se organiza cuidadosamente tanto para zona urbana como rural, asegurando el cumplimiento de cronogramas y condiciones adecuadas de distribución.

Resaltó especialmente la labor comprometida de la señora manipuladora de alimentos, quien continúa prestando su servicio en la actual vigencia, cumpliendo con responsabilidad las normas de higiene, preparación y manejo seguro de los alimentos.

La profesional brindó respuesta clara y positiva a las diferentes inquietudes manifestadas por algunos padres de familia, generando tranquilidad frente a los procesos de calidad,

supervisión y seguimiento que se realizan desde la Administración Municipal y los organismos de control.

De manera especial, solicitó a las familias y al personal del Colegio dar el manejo adecuado al servicio del PAE. Recordó que los alimentos entregados a los estudiantes focalizados deben consumirse durante el tiempo de descanso y el mismo día de su entrega. Enfatizó que estos productos son de consumo inmediato, ya que no contienen conservantes artificiales, por lo tanto no deben llevarse a casa ni guardarse para consumir en días posteriores, pues esto puede afectar su calidad e inocuidad.

Invitó a las familias y a la comunidad educativa a concientizar a los estudiantes sobre el buen uso y aprovechamiento de los alimentos recibidos, promoviendo responsabilidad y cuidado.

Finalmente, indicó que, en caso de que alguna familia considere que no requiere el servicio, lo manifieste formalmente ante la Institución para tramitar su desistimiento, permitiendo que esa ración pueda ser reasignada a otro estudiante que verdaderamente la necesite, garantizando así el sentido social y equitativo del programa.

6. **Elección de Padres de Familia - representantes al Comité de Alimentación Escolar del Instituto Empresarial Gabriela Mistral.**
El Sr Rector, orienta respecto a la dinámica del comité institucional del PAE, como en este ente participan representantes del Colegio, Directivos, docentes, estudiantes y sus familias, reuniéndose periódicamente para evaluar el servicio, presentar propuestas y realimentar las experiencias buscando siempre la mejora del programa. Indaga entre los asistentes, si existe algún aporte o inquietud hasta este momento de la reunión, espacio en el que no se presentaron participaciones por parte de los padres de familia asistentes.

Procede el Sr Rector a invitar a los padres de familia a su participación como representantes en el comité del PAE Institucional, informando la periodicidad de las reuniones durante el año lectivo y la importancia de su participación en el mismo. Seguida esta solicitud, se postulan tres madres de familia, las cuales recibieron la aprobación de los demás padres de familia asistentes.

A continuación, se procede a tomar los datos completos de las madres y padres de familia elegidas(os) y que se relacionan a continuación:

Rayza Isabel Pineda
c.c. 63555569 de Bucaramanga
Celular de contacto: 3027422816
Correo electrónico: raizita84@hotmail.com
Madre del estudiante: Emanuel Mauricio Guarguati Pineda Sandoval. Curso: 03-04

Lidy Johana Santoyo
c.c. 37754781
Celular de contacto: 3157122736
Correo electrónico: proyectolidy2025l@gmail.com
Madre de la estudiante: Isabella Valest Santoyo. Curso: 03-02

Mailli Lorena Ceballos Castañeda
c.c. 1013676024
Celular de contacto: 3118436758
Correo electrónico: calovec@gmail.com
Madre de la estudiante: Diana Torres, Grupo: 4-01

German Guillermo Torres Pedroza
c.c. 91157892
Celular de contacto: 3015914272
Padre de la estudiante: Diana Torres. Grado: 3-04

Adriana Patricia Henriquez Lopera
c.c. 39045761
Celular de contacto: 3124411012
Madre de los estudiantes: María Salomé Sarmiento Henriquez - Curso: 03-03
Duván Mauricio Sarmiento Henriquez - Curso: 09-04

7. **Cierre de la reunión.**
El Señor Rector agradeció nuevamente la asistencia de los Padres de Familia a la reunión convocada, pidió al Señor Nuestro Dios múltiples Bendiciones para todos en sus hogares, deseándoles una feliz noche para todos. Siendo las 05:15 p.m., y después de haber agotado el orden de la agenda propuesta, se da por terminada la reunión.

Se firma la presente acta por quienes asistieron a la Reunión,

RODOLFO ELQUIN BLANCO GARNICA
Rector.

LUCY PATRICIA AMADO GONZÁLEZ
Coordinadora.

LYDA ROSALBA FLÓREZ PABÓN
Nutricionista del PAE – Adm. Municipal

YENIFER ESTUPIÑAN VILLABONA
Psicóloga de la Administración Municipal.

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

LUZ STELLA LUNA CORNEJO.
Manipuladora del PAE

CONSTANZA ROCIO RÍOS CONTRERAS
Docente – Sede A.
Secretaria Comité de Alimentación Escolar.

REGISTRO FOTOGRÁFICO.







	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN ***Educamos en libertad, compromiso y tolerancia***	
	ACTAS	**FECHA DE EMISION** **10/08/2022**
	GD-P01-F03	**VERSION 02**

ACTA DE CONFORMACIÓN CAE

FECHA: 11 de febrero de 2026
LUGAR: Coordinación sede B
HORA: 8:30am
MOTIVO: Conformación Comité de Alimentación Escolar (CAE)

PARTICIPANTES:

- Directivo docente/Rector: César Orlando Barajas Anaya
- Directivo docente/Coordinador(a) sede B: Jenny Paola Cobos Lozada
- Directivo Docente Orientador: José Luis Tarazona Pereira
- Secretaria Institución Educativa: Karen Patricia Dulcey Ramírez
- Personero Estudiantil: En proceso de elección
- Estudiante beneficiario del programa: Maia Lucelis Barrero
- Estudiante beneficiario del programa: Isabella García
- Representante CAE Padres de familia Sede A: Nubia González
- Representante CAE Padres de familia Sede B: Sindy Pedrozo Jiménez
- Representante Asociación de Padres de Familia: Leyder Amado Camacho
- Representante Secretaria de Educación PAE: Layniker Ortiz
- Psicóloga Secretaría de Educación- PAE: Yenifer Tatiana Estupiñan
- Operador PAE: Carlos Andrés Soler
- Manipuladora PAE/ Madre de Familia: Luisa Juliet Pico

AGENDA:

1. **Saludo**
2. **Definición CAE**
3. **Conformación del CAE**
4. **Cronograma Propuesto de Reuniones del CAE para el Año 2026**
5. **Conclusión**
6.

1. **Saludo:**

El señor Rector saluda de manera especial a los integrantes de la comunidad educativa que fueron convocados para conformar el comité de alimentación escolar (CAE) agradece la participación, disponibilidad y el compromiso en pro de los estudiantes beneficiados del programa de alimentación escolar (PAE).

2. **Definición CAE:**

Se explica a los asistentes el objetivo de la puesta en marcha del Comité de alimentación escolar, su conformación y funcionamiento:

El Comité de Alimentación Escolar (CAE), previsto en la normatividad vigente es uno de los espacios establecidos para fomentar la participación ciudadana y cuyo objetivo es adelantar acciones de vigilancia por parte de los diferentes actores durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, contribuyendo a fortalecer su operatividad en procura de mejorar la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes.

61164

	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN ***Educamos en libertad, compromiso y tolerancia***	
	ACTAS	**FECHA DE EMISION** **10/08/2022**
	GD-P01-F03	**VERSION 02**

3. Conformación del CAE:

El Comité estará conformado por los siguientes participantes con voz y voto en conformidad con la Resolución 0335 de 2021:

1. Tres (3) padres de familia por Institución Educativa, un (1) padre de familia en representación de las sedes diferentes a la principal con más de 100 estudiantes, y un (1) padre de familia en representación de la totalidad de sedes que tienen menos de 100 estudiantes:

   - **Representante CAE Padres de familia Sede A: Nubia González**
   - **Representante CAE Padres de familia Sede B: Sindy Pedrozo Jiménez**

2. Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa. En aquellos casos cuando la modalidad de atención no permita dar cumplimiento, el operador designará dicha representación.

   - **Manipuladora PAE/ Madre de Familia: Luisa Juliet Pico.**

3. Un (1) representante de los docentes por la Institución Educativa y un (1) docente en representación de las demás sedes educativas.

- **Directivo docente/Coordinador(a) sede B: Jenny Paola Cobos Lozada**
- **Directivo Docente Orientador: José Luis Tarazona Pereira**

4. Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa. Cuando el CAE se conforme en una sede educativa y no cumpla con los criterios referidos, lo conformarán dos (2) beneficiarios del PAE del grado escolar más avanzado.

- **Estudiante beneficiario del programa: Maia Lucelis Barrero**
- **Estudiante beneficiario del programa: Isabella García**

5. Un (1) representante de la Asociación de Padres de Familia activo.

- **Representante Asociación de Padres de Familia: Leyder Amado Camacho**

6. El Rector de la Institución Educativa hará parte de los miembros del CAE como participante con voz, pero sin voto. Le corresponde realizar la gestión y acciones necesarias para la conformación e incluso funcionamiento del CAE en su jurisdicción.

- **Directivo docente/Rector: César Orlando Barajas Anaya**

7. El personero estudiantil.

- **Personero Estudiantil (Representante del PAE de todos los estudiantes): En proceso de elección.**

Podrán hacer parte del Comité de Alimentación Escolar como invitados en el desarrollo de sus actividades y funciones con voz, pero sin voto, entre otros los siguientes participantes:

G1165

1. Los representantes de los organismos de control cuando soliciten su participación en los espacios previstos por el CAE.

2. Cuando la Entidad Territorial lo considere necesario o por solicitud del CAE, uno o más profesionales del equipo PAE podrán asistir a las reuniones que sean realizadas asumiendo el rol de asesoramiento.

3. El CAE podrá citar a sus reuniones al operador del Programa, quien deberá asistir personalmente o mediante delegado, debiendo ser citado con suficiente anticipación.

4. Los demás que considere el Comité siempre y cuando su alcance verse sobre el Programa de Alimentación Escolar.

4. Cronograma Propuesto de Reuniones del CAE para el Año 2026

- Miércoles 13 de mayo de 2026. Lugar: Coordinación sede B. Hora: 8:30 am.
- Miércoles 15 de julio de 2026. Lugar: Coordinación sede B. Hora: 8:30 am.
- Miércoles 09 de septiembre de 2026. Lugar: Coordinación sede B. Hora: 8:30 am.
- Miércoles 21 de octubre de 2026. Lugar: Coordinación sede B. Hora: 8:30 am.

5. Conclusión

Siendo las 9:40 a. m., se da por terminado el proceso de conformación del Comité de Alimentación Escolar (CAE), dejando constancia del compromiso asumido por cada uno de los integrantes para velar por la adecuada ejecución, seguimiento y mejoramiento continuo del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la institución.

Los miembros elegidos para conformar el Comité manifiestan su disposición para cumplir con las funciones establecidas en la normatividad vigente y participar activamente en las reuniones programadas para el año 2026, fortaleciendo los procesos de vigilancia, control social y trabajo articulado en beneficio de los estudiantes.

En constancia, se firma la presente acta por quienes en ella intervinieron.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DEL COMPROMOMISO

	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN *Educamos en libertad, compromiso y tolerancia*	
	ACTAS	FECHA DE EMISION 10/08/2022
	GD-P01-F03	VERSION 02

CIERRE DE LA REUNIÓN: SIENDO LAS 9:40 DEL DIA 11 DE FEBRERO DE 2026 SE DA POR TERMINADA LA REUNIÓN

Nombre	Cargo	Firma
Nuvia González suárez	Madre de Familia	
José Luis Tarazona L.	orientador	
Sindy Pedroza Jimenez	Madre de Familia	Sindy pedroza
Karen Dulcey Ramirez	Aux. sec. Institución	
ANDRES SUAREZ	SUPERVISOR	
Leyder Amado C.	consejo de Padres	
Maia Lucelis Borrero	Estudiante	Maia Borrero
Isabella García M	estudiante	Isabella García
Yenifer Tatiana Estupiñan	Psicologa Sec-Edu	
Laynicker Ortiz García	Lider equipo PAE	
	Rectora	
Jenny Paola Cobos	Coordinadora	Jenny P. Cobos
Luisa Juliet Pico	Manipuladora	Luisa pico

ELABORADO POR: GD	REVISADO POR: CMIPG	APROBADO POR: CMIPG	FECHA 25/09/2013

CONTROL DE CAMBIOS AL DOCUMENTO				
FECHA DE MODIFICACION			VERSION MODIFICADA	DESCRIPCION DE LA MODIFICACION
DD	MM	AA		
Fecha en la cual se realiza el cambio				

Colegio Gonzalo Jiménez Navas

MIPG_DIC_C3P1F11 V2 13/02/2023

FORMATO ACTA DE REUNION			
ACTA NÚMERO	FECHA: 04-02-2026		HORA INICIAL: 9:00am
	LUGAR: Rectorio		HORA FINAL: 10:30am
ORGANIZADA POR:	Comité del CAE.		
Moderador(a)		Secretario(a)	
José de Jesús Lozano		Vanessa Carreño.	

AGENDA

	Orden del día	Responsable	Tiempo
1	Primera Reunión Cae 2026		
2	Conformación del Cae 2026		
3			
4			
5			

DESARROLLO DE LA REUNION

Se da inicio a la Reunión del Cae siendo las 9:10am de la mañana en compañía de todos los integrantes.

Se da inicio con la socialización del Programa del PAE para conocer los procesos para la implementación del Programa en los estudiantes; se prioriza las estudiantes de Prescolar, primaria y los estudiantes que tieren Jornada continua; en representación de señor Rector, Docentes y los padres de familia; se tienen 1213 estudiantes los que tienen el beneficio hasta la fecha. se esta esperando que lleguen recursos para quel el programa PAE les den mas cupos para los estudiantes.

Orden #2 del dia → la Conformación del CAE 2026

Se conforma por el Rector, dos representantes del Programa, 2 representantes docentes, 4 coordinadores, 2 padre de familia, 1 representante

LUGAR DE ALMACENAMIENTO	DEPENDENCIA DE USO	TIEMPO DE RETENCION	DISPOSICION FINAL
Archivo de Gestión	Comité de Gestión y Desempeño	1 Año	Archivo Inactivo

61168

Colegio Gonzalo Jiménez Navas

MIPG_DIC_C3P1F11 V2 13/02/2023

FORMATO ACTA DE REUNION		
ACTA NÚMERO	FECHA: 04-02-26	HORA INICIAL: 9:00 am
	LUGAR: Rectoría	HORA FINAL: 10:30 am
ORGANIZADA POR:	Rector y Comité del CAE	

DESARROLLO DE LA REUNION

del operador y 1 manipuladora por programa, quedan esperando a la elección de los representantes de estudiantes y personero; ellos se vincularan al comite apenas se eligan en la vigencia 2026.

Caso #3 del día → Cobertura del PAE

Se tiene 985 cupos para la Basica primaria y Secundaria, decimo y once se tienen 304 cupos y aceleración 60 cupos; se va a revisar en compañia del Rector y coordinadores para que ellos indiquen que estudiante no necesitan el beneficio renuncien a ese beneficio; se presentara la información del PAE el sabado 7 de febrero en la reunión con padres de familia y estudiantes.

Por el momento se van a matricular a todos los niños priorisando primario y jornada continua; dan información sobre cambios en los menús que les dan a los estudiantes. de forma que sea mas aceptable para el consumo. Se debe organizar la forma de entrega del refrigerio en el horario de la tarde y revisar que niños si comen o no el refrigerio.

Se deben manejar fichas para la entrega del almuerzo en los niños de 10° y 11° de forma que se puedan dar buen uso de los alimentos.

LUGAR DE ALMACENAMIENTO	DEPENDENCIA DE USO	TIEMPO DE RETENCION	DISPOSICION FINAL
Archivo de Gestión	Comité de Gestión y Desempeño	1 Año	Archivo Inactivo

Colegio Gonzalo Jiménez Navas

MIPG_DIC_C3P1F11 V2 13/02/2023

FORMATO ACTA DE REUNION		
ACTA NÚMERO	FECHA: 04-02-26	HORA INICIAL: 9:00 am
	LUGAR: Rectoría	HORA FINAL: 10:30 am
ORGANIZADA POR:	Comite del CAE	

CONCLUSIONES DEL DESARROLLO DE LA AGENDA

Conclusión → Realizar la investigación de los niños que no deseen el programa del PAE o del almuerzo. Esperar que se abra la cobertura de los programas para darle a los niños de 6° y 7° grado.

Se deben asignar los estudiantes en el simat para finalizar la cobertura y poder agendar y pedir más cobertura.

Se finaliza la reunión siendo las 10:30 am.

N°	COMPROMISOS	RESPONSABLE	FECHA	Cumplió	
				Si	No

LUGAR DE ALMACENAMIENTO	DEPENDENCIA DE USO	TIEMPO DE RETENCION	DISPOSICION FINAL
Archivo de Gestión	Comité de Gestión y Desempeño	1 Año	Archivo Inactivo

61170

Colegio Gonzalo Jiménez Navas

MIPG_DIC_C3P1F11 V2 13/02/2023

FORMATO ACTA DE REUNION			
ACTA NÚMERO	FECHA: 04-02-26		HORA INICIAL: 9:00 am
	LUGAR: Rectoría		HORA FINAL: 10:30 am
ORGANIZADA POR:	Comite del CAE		

FIRMA DE ASISTENTES

Nombre	Cargo	Telefono o celular	Firma
Diez Mila Pinzon B	Coord. Sede B	C 3108027589	
Mariano Cañas S	coord	3164170724	
Elizabeth Pérez Martínez	Coordinadora	3182658355	
Beatriz Mejía	Manipuladora	3184776807	
Sergio Ivan Almeyda	SUPERVISOR OPERADOR	3115616444	
Yenifer Tatiana Estupiñan	Psicologa SEC Edu.	3102318973	
Felisa Quesada H	Docente	3152333901	
Viviana Velasco C.	manipuladora	3157434446	Viviana Velasco
Luis Eduardo Martinez S.	Docente	3164495238	Luis Edo. Martinez.
Edgar Murgas	Representante PAE	3177351595	
Jaime Duarte Pareda	Coord. Academico	3158249054	
Jose Lozano	Rector	3163542112	
Vanessa Carreño	Secretaria	3124431813	Vanessa Carreño.

LUGAR DE ALMACENAMIENTO	DEPENDENCIA DE USO	TIEMPO DE RETENCION	DISPOSICION FINAL
Archivo de Gestión	Comité de Gestión y Desempeño	1 Año	Archivo Inactivo

61171

	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN ***Educamos en libertad, compromiso y tolerancia***	
	ACTAS	**FECHA DE EMISION** **10/08/2022**
	GD-P01-F03	**VERSION 02**

ACTA No. 1

FECHA: 11 de febrero de 2026
LUGAR: Coordinación sede B
HORA: 9:00am
SE REUNE: COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

PARTICIPANTES:

- Directivo docente/Rector: César Orlando Barajas Anaya
- Directivo docente/Coordinador(a) sede B: Jenny Paola Cobos Lozada
- Directivo Docente Orientador: José Luis Tarazona Pereira
- Secretaria Institución Educativa: Karen Patricia Dulcey Ramírez
- Personero Estudiantil: En proceso de elección
- Estudiante beneficiario del programa: Maia Lucelis Barrero
- Estudiante beneficiario del programa: Isabella García
- Representante CAE Padres de familia Sede A: Nubia González
- Representante CAE Padres de familia Sede B: Sindy Pedrozo Jiménez
- Representante Asociación de Padres de Familia: Leyder Amado Camacho
- Representante Secretaria de Educación PAE: Layniker Ortiz
- Psicóloga Secretaría de Educación- PAE: Yenifer Tatiana Estupiñan
- Operador PAE: Carlos Andrés Soler
- Manipuladora PAE/ Madre de Familia: Luisa Juliet Pico

AGENDA:

1. **Saludo**
2. **Contextualización del PAE y motivo de la reunión**
3. **Estado actual del PAE y disponibilidad de recursos UAPA**
4. **Organización y notificación al operador cuando los estudiantes no tengan clases**
5. **Organización y coordinación para la implementación de comida caliente del PAE**
6. **Seguimiento y manejo del PAE**
7. **Situación PAE con acudiente**
8. **Adecuación de espacios y entrega comida caliente PAE**
9. **Cierre reunión**

1. **Saludo:**

El señor Rector da la bienvenida a los asistentes y agradece el compromiso con el Programa de Alimentación Escolar (PAE). Destaca la importancia del trabajo conjunto para garantizar el bienestar de los estudiantes y el adecuado funcionamiento del programa en la institución.

2. Contextualización del PAE y motivo de la reunión

El Docente orientador explica la importancia del PAE para garantizar la sostenibilidad educativa y refiere que se debe analizar el inicio del programa para el 2026 y su posible transición a la modalidad de comida caliente trasportada.

3. Estado actual del PAE y disponibilidad de recursos UAPA

Actualmente, la cobertura del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la Institución Educativa alcanza el 64% de la población estudiantil con ración industrializada. El ingeniero Layniker refiere que no se ha recibido comunicación por parte de la UAPA para autorizar el cambio de modalidad y la asignación de recursos correspondientes. Se proyecta que, una vez aprobado y expedido el decreto, la nueva modalidad de comida caliente transportada podría implementarse a partir de marzo de 2026, beneficiando al 100% de los estudiantes. Este avance representaría una mejora significativa en la calidad del servicio, al garantizar una alimentación más saludable y adecuada para toda la comunidad educativa.

4. Organización y notificación al operador cuando los estudiantes no tengan clases

De darse el cambio de modalidad se acuerda que cualquier situación en la que los estudiantes no tengan clases debe ser informada con suficiente anticipación al operador, evitando la perdida de alimentos entendiendo que esta modalidad manejara alimentos perecederos. De igual forma en la modalidad industrializada y comida caliente trasportada se resalta que cuando en la institución no se desarrollen actividades académicas, la notificación deberá hacerse oportunamente, y en caso de inasistencia de un grupo específico, los cupos podrán redistribuirse según corresponda. Se establece que la coordinación de cada sede y jornada informará desde el día anterior, mientras que el orientador comunicará oportunamente situaciones especiales, como paros sindicales. Asimismo, se propone realizar una reunión interna con la coordinadora Lorena, Gloria y la manipuladora de la Sede A, con el fin de fortalecer la comunicación y el seguimiento del programa.

5. Organización y coordinación para la implementación de comida caliente del PAE

De darse el cambio a la modalidad comida caliente trasportada, se aclara que el horario de entrega de la comida caliente será definido por la institución educativa, en ejercicio de su autonomía, y el operador deberá ajustarse a dicha organización. Además, se realizará una jornada pedagógica con los docentes para socializar los cambios y avances del PAE y garantizar claridad en el proceso.

6. Seguimiento y manejo del PAE

El docente Orientador refiere que los estudiantes de bachillerato han manifestado su satisfacción con el programa y los suplementos alimenticios entregados, pero se quejan porque las raciones no alcanzan para todos. El Ingeniero Andrés recuerda que el PAE es un suplemento alimenticio y no reemplaza el

desayuno ni el almuerzo y que los padres deben asumir la responsabilidad de garantizar la alimentación de sus hijos y que el consumo del suplemento debe realizarse dentro de la institución. Se insiste en el lavado de manos y en el adecuado manejo de la fruta por parte de los estudiantes, especialmente el banano, ya que al guardarlo en el bolso se deteriora. Se aclara que una vez el alimento sale de la institución no procede reclamación.

7. Situación PAE con acudiente

Se analiza el caso de una madre de familia que solicitaba el PAE para su hijo, reiterando que el PAE tiene una clasificación donde se da prioridad o se focaliza a la población más vulnerable y luego se asigna los suplementos a los estudiantes regulares. Se acuerda en un espacio con los de Padres de familia para explicar los principios del programa, proyectándose una reunión para el día jueves 12 de febrero a las 6:00 p. m.

8. Adecuación de espacios y entrega comida caliente PAE

Cuando se implemente la modalidad de comida caliente, se aclara que las bebidas continuarán siendo empacadas y se entregaran en temperatura ambiente; únicamente los alimentos serán servidos calientes. En el caso de los niños de preescolar, actualmente no cuentan con mesas adecuadas para comer, por lo que se propone gestionar mesas para este grado y, de ser posible, también para primero, previa consulta con el operador del PAE. Se aclara que no es obligación del coordinador suministrar mobiliario, pero se explorarán alternativas que permitan mejorar las condiciones del servicio y garantizar que los estudiantes puedan alimentarse de manera cómoda y segura.

9. Cierre reunión

Se agradece al señor rector por su liderazgo y acompañamiento constante en el proceso del PAE. Se resalta que la institución se encuentra próxima a implementar mejoras significativas en el servicio de alimentación. Siendo las 9:40 AM se da por finalizada la reunión.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DEL COMPROMOMISO
Invitar al próximo CAE al personero estudiantil elegido.	Institución Educativa	Mayo 2026
En reunión del consejo de Padres programada para el día jueves 12 de febrero a las 6:00 p. m, la psicóloga del programa PAE Yenifer Tatiana asistirá para explicar a los padres los principios del programa de alimentación escolar.	Docente Orientador	Febrero 2026

61174

	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN *Educamos en libertad, compromiso y tolerancia*	
	ACTAS	FECHA DE EMISION 10/08/2022
	GD-P01-F03	VERSION 02

CIERRE DE LA REUNIÓN: SIENDO LAS 9:40 DEL DIA 11 DE FEBRERO DE 2026 SE DA POR TERMINADA LA REUNIÓN

Nombre	Cargo	Firma
Nuvia González suarez	Madre de familia	
Jesús Tarazona P.	ORIENTADOR	
Sindy Pedrozo Jimenez	Madre de familia	Sindy Pedrozo.
Karen Dulcey Ramirez	Aux. Sec. Institución	
Luisa juliet prco	Manipuladora	Luisa prco
ANDRÉS SUPER	supervisor operativo	
Leyder. Amado c	consejo de padres	
Yenifer Tatiana Estupiñan	psicologa Sec-Edu.	
Leynikar Ortiz Garcia	Lider equipo PAE	
Maia Lucelis Barrero	Estudiante	Maia Barrero
Isabella García M	Estudiante	Isabella García
	Rector.	
Jenny Paola Cobos	Coordinadora	Jenny P. Cobos

ELABORADO POR: GD	REVISADO POR: CMIPG	APROBADO POR: CMIPG	FECHA 25/09/2013

CONTROL DE CAMBIOS AL DOCUMENTO				
FECHA DE MODIFICACION			VERSION MODIFICADA	DESCRIPCION DE LA MODIFICACION
DD	MM	AA		
Fecha en la cual se realiza el cambio				

	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	CÓDIGO: D-01-H03
		VERSION: 01
	ACTA	FECHA: Agosto 22/13
		Página 1 de 3

ESCENARIO: PARTICIPACIÓN COMUNITARIA **INSTANCIA INSTITUCIÓN:** COMITÉ CAE

ACTA N° 02 **FECHA: FEBRERO 13 DE 2026** **HORA 7:00 AM** **LUGAR : AUDITORIO - SEDE C**

REUNIÓN CONVOCADA POR	Rectoría
TIPO DE REUNIÓN	Ordinaria
APUNTADOR	Coordinador Luis Evelio Rojas Cordero
ASISTENTES	Alba Lucia Delgado Rugeles — Rectora Erika Yiseth Holguín Mariño — Coordinadora Sede C - Secundaria Luis Evelio Rojas Cordero — Coordinador Sedes B, D, E Gonzalo Ramírez Gómez — Coordinador Sede A Francisco Eduardo Rey Olarte — Docente Orientador (e) Martha Isabel Patiño — Docente Sede A Irma Morales Toloza — Docente Sede B Luz Patricia Muñoz León — Docente Sede D Maritza Amado Agon — Madre de Familia Smith Mora Rueda — Madre de Familia Sede C Invitados: Yasmin Prada — Psicóloga Equipo PAE Carlos Andrés Soler Gómez — Supervisor Operador PAE Karol Dayana Clavijo Suarez — Manipuladora de alimentos
OBJETIVO	Seguimiento Programa PAE año 2026
ORDEN DEL DÍA	1. Saludo y bienvenida 2. Verificación de quorum 3. Seguimiento Programa PAE año 2026 4. Proposiciones y Varios
DESARROLLO DE LA REUNIÓN	**1. Saludo y bienvenida** La señora Rectora da inicio a la reunión con un cordial saludo a los asistentes, resaltando la importancia del Comité como un espacio participativo y de seguimiento, orientado a garantizar la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Destaca que este escenario permite velar por la transparencia en los procesos por el bienestar de los estudiantes beneficiarios del programa. **2. Verificación de Quórum** Se procede a tomar lista y hacer la respectiva verificación del quorum con 13 participantes.

61176

3. Seguimiento Programa PAE año 2026

La señora rectora informa que el servicio de alimentación escolar ha iniciado de manera adecuada, a pesar de que al comienzo no se contaba con la matrícula total, debido a que algunos padres no realizaron el proceso oportunamente.

Así mismo, informa sobre una queja presentada por un estudiante, quien publicó en redes sociales una inconformidad relacionada con un producto dañado, solicita a los docentes para orientar a los estudiantes respecto a la conducta que se debe seguir en estos casos, con el fin de lograr soluciones oportunas.

La psicóloga Yasmin Prada del equipo PAE de Secretaría de Educación, manifiesta la importancia de realizar trabajo pedagógico frente al manejo adecuado de la información.

Además, informa que se va a continuar fortaleciendo el seguimiento y mejorar algunos aspectos como implementar en la Sede A la modalidad de llevar los alimentos ya preparados al sitio estilo cafetería.

El coordinador Luis Evelio da a conocer lo siguiente:

- En la Sede B se presenta una situación con un sifón, ya que se devuelve el agua del restaurante y salen malos olores.
- En la Sede D al iniciar la matrícula se contaba con pocos estudiantes beneficiarios; posteriormente ha ido aumentando el número.
- En la Sede E, se debe tener en cuenta que actualmente están arreglando la vía de acceso.

La docente Irma Morales de la Sede B sugiere que para los niños del grado transición, les hagan la arepa más pequeña porque ellos no se la comen completa.

El ingeniero Carlos Andres, explica que el operador PAE debe cumplir con el gramaje estipulado para cada grado y rango de edad.

La señora rectora agradece a la Secretaría de Educación y al operador PAE por el buen servicio y cumplimiento.

4. Proposiciones y Varios

La psicóloga propone organizar el cronograma de las reuniones del comité y la señora rectora sugiere las fechas y quedan aprobadas así:

FECHA	OBJETIVO	HORA	LUGAR	RESPONSABLES
VIERNES 13 DE FEBRERO	INSTALACIÓN COMITÉ CAE	11:00 am	AUDITORIO SEDE C	RECTORA COORDINADORES
VIERNES 17 DE ABRIL	REUNIÓN DE SEGUIMIENTO			
VIERNES 12 DE JUNIO	REUNIÓN DE SEGUIMIENTO			
VIERNES 14 DE AGOSTO	REUNIÓN DE SEGUIMIENTO			
VIERNES 16 DE OCTUBRE	REUNIÓN DE SEGUIMIENTO			

HORA DE CULMINACIÓN Siendo las 8:10 a.m. se da por terminada la reunión del Comité CAE

FIRMAS ASISTENTES Se anexan las firmas correspondientes

	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	Código : D-04-H06
		Versión : 01
	Asistencia a Eventos y Actividades	Fecha : Agosto 22 de 2013
		Página : 1 de 1

Actividad: **REUNIÓN COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – CAE** Fecha: **VIERNES, FEBRERO 13 DE 2026**
Lugar: AUDITORIO - SEDE C Duración: _____ Hora Inicio: 7:00 am
Conferencista: _____ Responsable: _____

Participantes: Docentes ☐ Administrativos ☐ Estudiantes ☐ Padres de Famili ☐ Directivo ☐

N°	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Luz Patricia Muñoz L	Docente Sede D	Luz Patricia M
2	Irma Morales Toloza	Docente Sede B	Irma Morales Toloza
3	Martha Isabel Patiño Pabón	Docente Sede A	Martha Patiño
4	GONZALO RAMIREZ	COORDINADOR	
5	Luis Eudio Rojas C	Coordinador.	
6	Maritza Amanda Agas	Auxiliar de Caja	
7	Esmith Mora Rueda	Madre de Familia	Esmith Mora Rueda
8	Yasmin Prada	Psicólogo PAE	
9	Carlos Andres Suer	supervisor - operador	CAJERO.
10	karol Dayana Claro Suárez	Manipuladora	
11	Alba L. Delgado R.	Rectora	
12	Francisco Rey	Docente Orientador (E)	
13	Erika Yiseth Holguin	Coordinadora	
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			

61179

	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	CÓDIGO: D-01-H03
		VERSION: 01
	ACTA	FECHA: Agosto 22/13
		Página 1 de 2

ESCENARIO: PARTICIPACIÓN COMUNITARIA **INSTANCIA INSTITUCIÓN:** COMITÉ CAE

ACTA N° 01 **FECHA: FEBRERO 13 DE 2026** **HORA 7:00 AM** **LUGAR : AUDITORIO - SEDE C**

REUNIÓN CONVOCADA POR Rectoría

TIPO DE REUNIÓN Ordinaria

APUNTADOR Coordinador Luis Evelio Rojas Cordero

ASISTENTES

Alba Lucia Delgado Rugeles	Rectora
Erika Yiseth Holguín Mariño	Coordinadora Sede C - Secundaria
Luis Evelio Rojas Cordero	Coordinador Sedes B, D, E
Gonzalo Ramírez Gómez	Coordinador Sede A
Francisco Eduardo Rey Olarte	Docente Orientador (e)
Martha Isabel Patiño	Docente Sede A
Irma Morales Toloza	Docente Sede B
Luz Patricia Muñoz León	Docente Sede D
Maritza Amado Agon	Madre de Familia
Smith Mora Rueda	Madre de Familia Sede C
Invitados:	
Yasmin Prada	Psicóloga Equipo PAE
Carlos Andrés Soler Gómez	Supervisor Operador PAE
Karol Dayana Clavijo Suarez	Manipuladora de alimentos

OBJETIVO Conformación e Instalación del Comité de Alimentación Escolar (CAE)

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo y bienvenida
2. Verificación de quorum
3. Conformación e instalación Comité de Alimentación Escolar (CAE)
4. Proposiciones y Varios

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Saludo y bienvenida

La reunión inicia con un cordial saludo por parte de la señora rectora, quien da apertura formal a la primera reunión del Comité de Alimentación Escolar (CAE) para el año lectivo 2026.

2. Verificación de Quórum

Se procede a tomar lista y hacer la respectiva verificación del quorum con 13 participantes.

3. Conformación e instalación Comité de Alimentación Escolar (CAE)

La señora rectora da a conocer que el Comité CAE lo conforman la rectora, coordinadores, docente orientadora, docentes de cada sede, padres de familia de cada sede, personero estudiantil y contralor estudiantil (pendiente elecciones escolares).

Para el año lectivo 2026, queda conformado de la siguiente manera:

Alba Lucia Delgado Rugeles	Rectora
María Eugenia Baez Medina	Coordinadora Sede C - Primaria
Erika Yiseth Holguín Mariño	Coordinadora Sede C - Secundaria
Luis Evelio Rojas Cordero	Coordinador Sedes B, D, E
Gonzalo Ramírez Gómez	Coordinador Sede A
Yennifer Paola Pacheco	Docente orientadora
Martha Isabel Patiño Pabón	Docente Sede A
Irma Morales Toloza	Docente Sede B
Martha Isabel Romero Guevara	Docente Sede C
Luz Patricia Muñoz León	Docente Sede D
Erika Bermúdez	Representante padres de familia Sede A
Ruth Dary Araque	Representante padres de familia Sede A
Diana Carolina Bernal	Representante padres de familia Sede B
Laura Barrera Acosta	Representante padres de familia Sede B
Sandra Katherine Villamizar	Representante padres de familia Sede C
Soraida Velandia Sánchez	Representante padres de familia Sede C
Esneider Flórez	Representante padres de familia Sede D
Pendiente	Personero (a)
Pendiente	Contralor (a)

Se realiza la instalación formal del Comité de Alimentación Escolar CAE para la vigencia 2026.

HORA DE CULMINACIÓN

Siendo las 8:10 a.m. se da por terminada la reunión del Comité CAE

FIRMAS ASISTENTES

Se anexan las firmas correspondientes

6 | 18 | 1

	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	Código : D-04-H06
		Versión : 01
	Asistencia a Eventos y Actividades	Fecha : Agosto 22 de 2013
		Página : 1 de 1

Actividad: **REUNIÓN COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – CAE** Fecha: **VIERNES, FEBRERO 13 DE 2026**
Lugar: AUDITORIO - SEDE C Duración: _____ Hora Inicio: 7:00 am
Conferencista: _____ Responsable: _____

Participantes: Docentes ☐ Administrativos ☐ Estudiantes ☐ Padres de Famili ☐ Directivo ☐

N°	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	Luz Patricia Muñoz L	Docente Sede D	Luz Patricia M
2	Irma Morales Toloza	Docente Sede B	Irma Morales Toloza
3	Martha Isabel Patiño Pabón	Docente Sede A	Martha Patiño
4	GONZALO RAMÍREZ	COORDINADOR	
5	Luis Eudio Rojas C	Coordinador.	
6	Maritza Amaudo Agas	Auxiliar de Caja	
7	Esmith Mora Rueda	Madre de Familia	Esmith Mora Rueda
8	Yasmin Prada	Psicólogo PAE	
9	Carlos Andrés Suárez	supervisor - operador	CAJERO.
10	Karol Dayana Claudio Suárez	Manipuladora	
11	Alba L. Delgado R.	Rectora	
12	Francisco Rey	Docente Orientador (E)	
13	Erika Yiseth Holguin	Coordinadora	
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			

6/162

	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA **FORMATO ACTA DE REUNIÓN**	**CODIGO: GAD-F-04**
	COMITÉ ALIMENTACIÓN ESCOLAR	**VERSION: 00**

ACTA N° 1

Fecha: Floridablanca, 16 febrero 2026	**Lugar: Sede C**
Proyecto / tema: Reunión CAE	**Dependencia: Biblioteca**
Horas programadas: 1 hora	**Horas Ejecutadas: 6:30 a 7:30 a.m.**

OBJETIVO: Conformación Comité CAE

ASISTENTES	
NOMBRE	**ESTAMENTO**
Mariluz Quijano	Madre de Familia
Teresa Hernández	Madre de Familia
Mavelia Leal	Docente
Sergio Andrés Royal	Operador PAE
Jennifer Tatiana Estupiñan	S. Educación- PAE
Andrey Javier Badillo	Estudiante
Yazmin Sofia Vanegas	Estudiante
Sandra Navarro	Manipuladora
Idaly Jaimes	Coordinadora Sede C

TEMAS TRATADOS

Saludo y Bienvenida a cargo de la coordinadora
* Verificación de asistencia
*Instalación del Comité Alimentación Escolar CAE: En representación del personal Directivo: Coordinadora Idaly Jaimes, Docente: Mavelia Leal, Padres de Familia: Mariluz Quijano, Teresa Hernández, Estudiantes: Andrey Badillo, Yazmin Vanegas, manipuladoras de alimentos: Sandra Navarro.

COMPROMISOS	**RESPONSABLE**	**FIRMA**	**FECHA**
Establecer cronograma de reuniónes 2026	Coord. Idaly Jaimes		Febrero

Scanned with CamScanner

INSTITUTO COMUNITARIO MINCA

ASISTENCIA REUNION #1 CAE

FECHA 16 de febrero del 2026

HORA: 6:30 am

LUGAR: Biblioteca

NOMBRE	ESTAMENTO	FIRMA
Yarmin Sofia Vanegas	Estudiante	Yarmin
Andrey Badillo	Estudiante	Andrey
Sandra Navarro.	Manipuladora.	Sandra Navarro.
Teresa Hernandez	acudiente	Teresa H.H.
Marilu Quijano Prieto	Acudiente	Marilu Quijano Prieto
Sergio Andrés Royal	Supervisor - operador	Sergio Royal
Mavelia N. Leal Sam	Docente	Mavelia N. Leal Sam
Icloly Esperanza Jaime	Coordinadora	
Yenifer Tatiana Estupiñan	psicologa	

Scanned with CamScanner

6/184

	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA **FORMATO ACTA DE REUNIÓN**	**CODIGO: GAD-F-04**
	COMITÉ ALIEMENTACIÓN ESCOLAR	**VERSION: 00**

ACTA N° 2	
Fecha: Floridablanca, 16 febrero 2026	**Lugar: Sede C**
Proyecto / tema: Reunión CAE	**Dependencia: Biblioteca**
Horas programadas: 1 hora	**Horas Ejecutadas: 6:30 a 7:30 a.m.**

ASISTENTES	
NOMBRE	**ESTAMENTO**
Mariluz Quijano	Madre de Familia
Teresa Hernández	Madre de Familia
Mavelia Leal	Docente
Sergio Andrés Royal	Operador PAE
Jennifer Tatiana Estupiñan	S. Educación- PAE
Andrey Javier Badillo	Estudiante
Yazmin Sofia Vanegas	Estudiante
Sandra Navarro	Manipuladora
Idaly Jaimes	Coordinadora Sede C

TEMAS TRATADOS

Saludo y bienvenida a cargo de la coordinadora * Verificación de asistencia

Socialización de la resolucón 0335 del 2021 y de los lineamientos técnicos

La Coordinadora Idaly indaga sobre el estado del proceso de instalación de la cubierta, recordando que en la última reunión del 2025 (nov.10) el Ing. Leyneker informo que ya se había autorizado el traslado del recurso de la UAPA y solo estaba pendiente la publicación en el SECOP.

Se establecen las fecha de las reuniones del CAE en elpresente año: Febrero 16; Abril 13, Junio 1, agosto 10, Octubre 19, estas fechas son susceptibles de cambios.

Se realiza seguimiento al servicio del PAE, indagando con los estudiantes representantes del comité, los cuales manifiestan satisfacción con los menús recibidos. el Ingeniero Layneker informa que ya se autorizo el traslado del recurso de la Uapa a Infraestructura desde el mes de septiembre, a la fecha solo esta pendiente la publicación en SECOP.

COMPROMISOS	**RESPONSABLE**	**FIRMA**	**FECHA**
Consultar el estado del proceso de instalación de la cubierta	Ps. Jennifer Tatiana Estupiñan		Febrero 17-2026
Agendar fechas talleres con padres de familia	Idaly Jaimes		febrero 20-2026

Scanned with CamScanner

INSTITUTO COMUNITARIO MINCA

ASISTENCIA REUNION #2 CAE

FECHA 16 de febrero del 2026

HORA: 6:30 am

LUGAR: Biblioteca

NOMBRE	ESTAMENTO	FIRMA
Yarmin Sofia Vanegas	Estudiante	Yarmin
Andrey Badillo	Estudiante	Andrey
Sandra Navarro.	Manipuladora.	Sandra Navarro.
Teresa Hanan de la H	acudiente	Teresa H. H.
Marilu Quijano P.	Acudiente	Marilu Quijano P.
Sergio Andrés Reyd	Supervisor - operador	Sergio Reyd
Mavelia N. Leals	Docente	Mavelia N. Leals
Idaly Esperanza Jaime	Coordinadora	
Yenifer Tatiana Estupiñan	Psicologa	

Scanned with CamScanner

19/02/2026
6/186

ACTA DE REUNIÓN No. ____

ASUNTO: Seguimiento Programa de Alimentación Escolar (PAE)

En la sede A del Instituto Integrado San Bernardo, siendo las 10:30 a.m., se llevó a cabo reunión con el fin de realizar seguimiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Durante el encuentro, el señor Rector expuso a los asistentes la problemática relacionada con los alimentos que no están siendo consumidos por los estudiantes, evidenciando conductas selectivas frente a algunos productos suministrados. Se hizo énfasis en la necesidad de tomar acciones concretas que permitan avanzar hacia la estrategia de desperdicio cero.

1. Temas Iniciales Tratados

1. Implementar un proceso con los estudiantes de ambas jornadas (primaria y secundaria) para establecer una ruta de mejora orientada a fortalecer el consumo adecuado de los alimentos suministrados por el PAE.
2. Exponer la situación presentada en la sede B, donde algunos padres de familia han manifestado inconformidad frente al PAE industrializado, señalando que los productos resultan muy dulces y generan aborrecimiento en los estudiantes.
3. Recordar que se había establecido una fecha estimada para iniciar el beneficio de comida caliente preparada en la sede B, la cual hasta la fecha no se ha cumplido.
4. Solicitar una respuesta oficial y concreta que permita brindar información clara y veraz a los padres de familia respecto al inicio del servicio de comida caliente.

2. Plazo para Transición a Comida Caliente – Sede B

La señora Jazmín Prada responde a la inquietud planteada por el señor Rector, manifestando que, si el Secretario de Educación se comprometió con el inicio del servicio de comida caliente, se dará cumplimiento a dicho compromiso. Indica que actualmente se encuentran a la espera de la asignación de recursos provenientes de Bogotá para poder iniciar la prestación del servicio.

El señor Sergio Almeida complementa la información señalando que aún falta la expedición de una resolución, trámite que puede tomar tiempo.

3. Participación de Estudiantes de Grado Quinto – Sede A

Durante la reunión se invita a los representantes de los grados quintos con el propósito de conocer su experiencia frente al consumo del PAE. Se formulan las siguientes preguntas orientadoras:

- ¿Qué les gusta del PAE?
- ¿Qué no les gusta?
- ¿Por qué no consumen en su totalidad el alimento servido?

Esta actividad se realiza con el objetivo de recoger información que permita establecer acciones de mejora y fortalecer la estrategia de desperdicio cero.

Intervenciones:

Emily Shareth Díaz Arias – Grado 5-1
Realizó un sondeo en su salón, donde se manifestó:

Observaciones:

- El pan es duro y muy grande para sándwich.
- El banano en ocasiones llega muy maduro.
- El chocolate y la limonada son demasiado dulces.
- Platos y cucharas presentan sabor a jabón.
- Algunas cucharas se encuentran oxidadas.
- El jugo de fresa contiene demasiada espuma.
- Algunas comidas requieren mayor cocción.
- En ocasiones sirven la comida en platos mojados.

Sugerencias:

- Incluir salchipapas, huevos cocidos con salsa rosada, pechuga apanada con puré de papa, empanadas de pollo o carne, buñuelos y dedos de queso.

- Variar las frutas de los jugos (mango, lulo, entre otras).
  Resaltan que las frituras han sido del agrado de los estudiantes.

Cristopher Mauricio Pérez Cáceres – Grado 5-3

- Mejorar la limpieza de utensilios.
- Variar la fruta y revisar que no esté dañada.
- Garantizar adecuada cocción y consistencia de los alimentos.
- Posibilidad de repetir y ajustar cantidades según la edad.
- Servir el chocolate frío.
- Añadir un poco más de azúcar a los jugos.
- A varios estudiantes no les gusta el bocadillo.
- Incorporar ensalada de frutas.
- Permitir el uso de sal al gusto.

Juryth Salomé Maldonado Espinosa – Grado 5-2

Observaciones:

- Los jugos traen mucha espuma.
- Cucharas en ocasiones sucias.
- No siempre se utilizan utensilios adecuados para servir.
- Los huevos no les gustan demasiado húmedos.
- Las arepas son duras.

Aspectos positivos:

- Les gusta el pollo con papas.
- No fue de su agrado la combinación de pan con pollo desmechado (PAE del día).

Las intervenciones estudiantiles se reciben como insumo fundamental para la construcción de la ruta de mejora, optimizar la calidad del servicio y disminuir el desperdicio de alimentos.

4. Intervenciones del Veedor y Supervisor

El señor Álvaro Díaz, veedor del PAE, propone buscar otro método para servir la colada fría.

El señor Sergio, supervisor del PAE, manifiesta que solicitará la aplicación de hielo en las bebidas para garantizar una mejor temperatura y aceptación.

5. Acciones de Mejora

- La señora Liliana, manipuladora de alimentos, propone servir únicamente dos bandejas por grupo a medida que los estudiantes bajen, evitando que los jugos reposen demasiado tiempo y generen espuma.
- Se solicita a la señora Jazmín gestionar el envío de leche en empaque amarillo, ya que genera menos espuma.
- El equipo se compromete a realizar el secado adecuado de los platos antes de servir los alimentos.

6. Cambio de Menaje

El señor Rector solicita el cambio progresivo del menaje (cucharas, vasos y platos).

El señor Sergio informa que el proceso ya inició con el cambio de cucharas y que se está evaluando el reemplazo de algunas ollas y otros utensilios necesarios.

Con lo anterior, se deja constancia de los compromisos adquiridos y de las acciones propuestas para fortalecer la calidad del servicio, mejorar la aceptación de los alimentos y avanzar hacia la estrategia de desperdicio cero.

No siendo otro el motivo, se da por finalizada la reunión.

	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO Formando en lo Humano e Intelectual, Participamos en el Mejoramiento de Nuestra Sociedad	CÓDIGO: D-04-F04 VERSIÓN: 01
	ACTA DE REUNION	AÑO 2017

NOMBRE	CARGO	FIRMA ASISTENCIA
Sergio Ivan Almaydy.	Supervisor	
Yasmin Prada	Psicologa	
Nelly Cecilia Ortiz	coordinacion	
Alvaro Diaz O.	VEEDOR PAE.	
Luis Alberto Rondón P.	Rector	
Liliana Andrea lopez Jaimes	Manipuladora PAE	Liliana lopez Jaimes.
Andrea Camila Meza	Auxiliar Administrativo	Andrea Meza.
Juryth Salomé Maldonado E.	Estudiante 5-2.	

61191

	ACTA DE REUNION	CODIGO: GAD-F-04
		VERSION:00
	ALTA DIRECCION	Elaboración: 28 -11-2014
		Aprobación: 05-12-2014

Fecha: febrero 23 de 2026	**N°:** 02	**Lugar:** Instituto Comunitario Minca Sede B
Proyecto / tema: Conformación del CAE (Comité de Alimentación Escolar).		**Dependencia:** Sala de Audiovisuales.
Horas programadas: 6:50 am - 1 hora		**Horas ejecutadas:** 1 hora

ASISTENTES	
NOMBRE	**ESTAMENTO**
Esperanza Alvarez Guecha	Coordinadora
Luis Felipe Marín Guzmán	Docente
Sergio Andrés Royal Bravo	Supervisor (Operador)
Yenifer Tatiana Estupiñán Villabona	Psicóloga del Componente Social del PAE
Briceida Carvajal Bautista	Manipuladora
Martin Contreras	Acudiente Grado 7-1
Keila Araque	Acudiente Grado 6-1
Keily Serrano Rivera	Estudiante 9-1
Luisa Fernanda Duarte Jaimes	Estudiante 9-2
Miguel Ángel Vela García	Estudiante 9-3

TEMAS TRATADOS

1. Saludo y Bienvenida a cargo de la coordinadora Esperanza Alvarez Guecha
2. Verificación de Asistencia
3. Socialización de la resolución 0335 del 2021 y los lineamientos técnicos
4. Se establecen las fechas de las reuniones del CAE, del presente año
   *febrero 23;
   *mayo 4;
   *Julio 27;
   *septiembre 14;
   *noviembre 9, estas fechas están sujetas a cambios.
5. Varios

OBSERVACIONES

-Se realiza seguimiento al PAE, indagando a los estudiantes representantes del comité, quienes manifiestan estar muy contentos con menú recibido.
-Manifiestan que las señoras tienen muy buena sazón.
-Para el ingreso al restaurante se organiza filas, se entrega fichos enumerados para evitar aglomeraciones

COMPROMISOS	RESPONSABLE	FIRMA	FECHA
-Agendar fechas de talleres con padres de familia	Responsables Representantes del PAE		febrero de 2026.

Powered by CamScanner

61192

	ACTA DE REUNION	CODIGO: GAD-F-04
		VERSION:00
	ALTA DIRECCION	Elaboración: 28 -11-2014
		Aprobación: 05-12-2014

Fecha: febrero 23 de 2026	N°: 02	Lugar: Instituto Comunitario Minca Sede B
Proyecto / tema: Conformación del CAE (Comité de Alimentación Escolar).		Dependencia: Sala de Audiovisuales.
Horas programadas: 6:50 am - 1 hora		Horas ejecutadas: 1 hora

ASISTENTES			
NOMBRE	ESTAMENTO	# CELULAR	FIRMA
Esperanza Alvarez Guecha	Coordinadora	3167658718	
Luis Felipe Marín Guzmán	Docente	3147021586	
Sergio Andrés Royal Bravo	Supervisor (Operador)	3152704189	
Yenifer Tatiana Estupiñán Villabona	Psicóloga del Componente Social del PAE	3102318473.	
Briceida Carvajal Bautista	Manipuladora	3028515072	Briceida Carvajal Bautista
Martin Contreras	Acudiente Grado 7-1	3168542618	
Keila Araque	Acudiente Grado 6-1	3186670005	Keila Araque.
Keily Serrano Rivera	Estudiante 9-1	3015555504	Keily Serrano Rivera
Luisa Fernanda Duarte Jaimes	Estudiante 9-2	3125888696	Luisa Fernanda Duarte.
Miguel Ángel Vela García	Estudiante 9-3	3163029541	

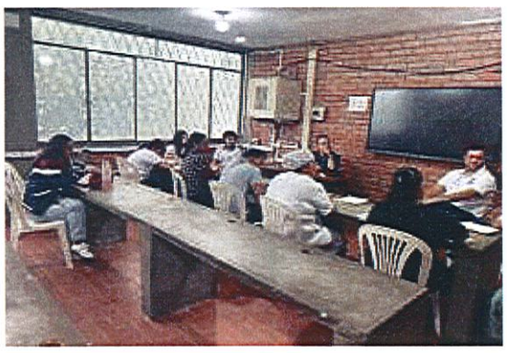
Powered by CamScanner

61193

COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA		
	Acta N°	01
	Fecha:	Febrero 25 de 2026
	Hora:	7:00 a.m.
	Lugar:	SEDE J
	Reunión de COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
REUNIÓN CONVOCADA POR	Rectoría	
TIPO DE REUNIÓN	ORDINARIA	
APUNTADOR	Sandra Díaz Murallas	
ASISTENTES	Jaime Hugo Pulido	Rector
	Mónica Alejandra Ortiz	Coordinadora
	Paola Rangel	Docente
	Nancy Díaz	Manipuladora del PAE
	Andrey Felipe Vergara	Estudiante
	Jeimy Pilar Carrillo Rueda	Estudiante
	María Fernanda López	Representante de padres de familia
	Ana Francisca Garzón Pérez	Representante de padres de familia
	Carlos Andrés Soler	Supervisor PAE
	Yasmín Prada	Psicóloga PAE
	Jorge Gustavo Ulloa Villamizar	Secretaria de educación
POLÍTICA DE PROTECCIÓN DE DATOS	Antes de dar lectura al orden del día de la presente reunión, se advirtió a sus participantes que, si dentro los asuntos tratados en la presente sesión se relaciona información referida a datos personales, la misma no podrá ser divulgada y solo puede ser accedida por quienes en desarrollo de sus competencias laborales se encuentren facultados para ello, debiéndose asegurar su confidencialidad. De ser necesaria la reproducción del acta que recoge esta sesión, se utilizará la anonimización del titular que en particular hubiere sido mencionado (no referir el titular), salvo que se trate de orden judicial o administrativa.	
OBJETIVO(S)	Instalar oficialmente el CAE para la vigencia 2026 y hacer seguimiento al programa de alimentación escolar del colegio en todas sus sedes a partir de la evaluación de la prestación del servicio, a partir de la veeduría y participación de los diferentes estamentos escolares para proponer estrategias de mejoramiento	
ORDEN DEL DÍA	1. Saludo, presentación de asistentes y verificación de quorum. 2. Presentación de resolución rectoral 009 de febrero 23 de 2026, creación del PAE 2026 3. Informe general del servicio por parte del Sr. Rector y la Sra. coordinadora 4. Intervención de representantes de usuarios 5. Intervención de delegados de la secretaría de educación 6. Intervención de representantes del contratista 7. Proposiciones y compromisos	
SEGUIMIENTO DE COMPROMISOS DE REUNIÓN ANTERIOR	No aplica para esta reunión	

DESARROLLO DE LA REUNIÓN	1. y 2. El rector, después de un corto saludo presenta a los asistentes, verificándose quorum, para así instalar oficialmente el CAE para el año 2026 y pone a disposición del comité la resolución 009 de 23/02/2026 para luego dar la palabra a la coordinadora M. Alejandra. 3. La coordinadora informa que la cobertura PAE durante las dos primeras semanas de clase fue con ración industrializada y aunque la cantidad de raciones estuvo desactualizada por reporte de SIMAT, Andrés Soler estuvo presto a solucionar toda novedad. A partir del 2 de febrero se dio inicio a preparación en sitio en todas las sedes con una cobertura del 100%. Por parte de la rectoría no se ha recibido novedades que hayan ameritado hacer algún tipo de PQR o solicitud de intervención inmediata. El señor rector indica que en el colegio hay 710 estudiantes matriculados en todas las 9 sedes de los cuales todos reciben sus raciones 100% , sedes B, D e I funcionan con Jornada Única recibiendo ración Almuerzo; sedes A, C, E,F y H reciben ración a.m. En sede J mañana y tarde las raciones están distribuidas entre almuerzo, A.M. y P.M. hasta el momento la prestación del servicio ha sido satisfactoria en lo que compete al rector. La señora coordinadora manifiesta que la información recibida respecto al servicio es primordial e indica que los docentes de cada sede agradecen el compromiso por parte del PAE también notan que los chicos están contentos y la mayoría de los estudiantes se comen todo el alimento, además se les entrega a tiempo. En cuanto a la sede J se ha mejorado en la organización teniendo en cuenta que al principio se estaban demorando un poco en la entrega de las raciones y la organización no era la mejor. Los estudiantes deben tener total certeza que mientras estén en su horario de almuerzo ninguna ruta los podrá dejar. Se sigue con la ubicación de tres recipientes en la parte de afuera del comedor para que los estudiantes depositen los desperdicios, otro para que depositen el plato y el otro para que depositen vasos y cubiertos, informa sobre el apoyo de estudiantes de undécimo quienes mediante horas de labor social, promueven la organización en la fila, la no repetición de raciones, la disposición de cada utensilio en el lugar correspondiente, motivando el orden y los compromisos de los estudiantes. 4. Intervención de representantes de usuarios: *Representantes de estudiantes: informan que se les realizó consulta a los estudiantes de diferentes grados, ellos manifiestan dar más opciones de comida donde no sea incluido el huevo en el almuerzo, manifestaron que generalmente la sazón es buena, que faltan utensilios del menaje y sugieren mayor variedad en las ensaladas. También mencionan que en algunas ocasiones hay alimentos que se entregan con falta de cocción como las frituras y huevo revuelto. Proponen incrementar el jugo de mango en los almuerzos. También dicen que algunos alimentos se entregan crudos las frituras y huevos, a veces los alimentos están bajos de sal o bajos de azúcar y que se debe tener cuidado para que los vasos no queden grasosos. Les llama la atención que algunas raciones sean de mayor cantidad que otras. *Representantes de docentes: felicitó a las manipuladoras por la mejora en la sazón y trato con los estudiantes. *Representantes de padres: La madre de familia agradece la prestación del servicio y sugiere hacer seguimiento de los alimentos y dio sugerencias a los estudiantes para el mejoramiento de los hábitos alimenticios. 5. Intervención de delegados de la secretaría de educación: La psicóloga Yasmín indica que el PAE debe establecer mesas de trabajo cada dos meses. Aclaró que según lineamientos técnicos, el huevo es proteína obligatoria y que no queda crudo sino que se le deja un poco de agua del mismo alimento para evitar que su color cambie. Sugirió tener en cuenta incrementar el mango para jugos y la variedad de ensaladas. Asimismo indicó que se debe reforzar el cuidado y limpieza de utensilios. 6. Intervención de representantes del contratista: El supervisor agradece el espacio para resolver cualquier duda referente al servicio para su mejora. En cuanto a la

	verificación de los alimentos las manipuladoras tienen conocimiento que al finalizar su jornada laboral se debe hacer una revisión e informar si hay algún alimento en mal estado para reposición. Aclaró que los gramajes están establecidos por norma y que el huevo es obligatorio solo en algunos menús y que su preparación puede ser variada para un mejor consumo. Señaló la importancia del cuidado de utensilios como cucharas y vasos. El lavado de los utensilios se realiza con una breve preparación adecuada para su limpieza; sin embargo se debe tener en cuenta el material de los platos vasos y demás. 7. Intervención de manipuladoras: Manifestó que la comida es baja en sal para promover hábitos saludables, aunque algunos estudiantes perciben menor sabor. Indicó que para las ensaladas se usan aderezos naturales preparados en el momento para mayor consumo. Solicitó informar oportunamente cualquier novedad sobre limpieza de utensilios y reiteró su compromiso con la mejora continua. Reitera la situación de los huevos revueltos
CONCLUSIONES Y COMPROMISOS	1. Continuar mejorando la variedad de ensaladas (PAE). 2. Reforzar el cuidado y limpieza de los utensilios (manipuladoras). 3. Socializar con estudiantes los alimentos del PAE y gramajes establecidos. (psicóloga PAE). 4. Continuar con el seguimiento periódico al servicio. 5. Docentes, estudiantes y padres de familia: informar oportunamente cualquier novedad a coordinación de convivencia. 6. Próxima reunión: abril 22 7:00 am
HORA DE CULMINACIÓN	7:50 a.m.
FIRMAS	Se anexa firmas de asistentes





COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA
LISTADE ASISTENCIA Y PARTICIPACION EN REUNION

FECHA: 25-02-2025 SEDE: J HORA: 7:00 - 7:52

ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	NUMERO DE CONTACTO	FIRMA
	Monica Alejandra Ortiz Vasquez	63362218	3174968454	
	Yasmin Prada Colón	1230725703	3125930748	
	Nancy Diaz Garcia	63449666	3187560897	
	Carlos Andrés Siler Gómez	1098633127	3168174709	
	Maria Fernanda Lopez B	1075078512	3243469768	
	Ydeannys Andrea Delgado Sabril	TI: 1098829043	3209721024	
	Andrey Felipe Vergel Castañeda	1085743715	3153037434	
	Jenny Dian Carrillo Rueda	TI:1098720497	3176061095	
	Jorge Gustavo Ulloa Villamizar	13718053	3166996925	
	Ana francisca Garzón Perez	1101376050	3172200452	

61197

	ACTA DE REUNION	**CODIGO: GAD-F-04**
		VERSION:00
	ALTA DIRECCION	**Elaboración: 28 -11-2014**
		Aprobación: 05-12-2014

Fecha: febrero 23 de 2026	**N°:** 02	**Lugar:** Instituto Comunitario Minca Sede B
Proyecto / tema: Seguimiento al CAE (Comité de Alimentación Escolar).		**Dependencia:** Sala de Audiovisuales.
Horas programadas: 6:50 am - 1 hora		**Horas ejecutadas:** 1 hora

ASISTENTES	
NOMBRE	**ESTAMENTO**
Esperanza Alvarez Guecha	Coordinadora
Luis Felipe Marín Guzmán	Docente
Sergio Andrés Royal Bravo	Supervisor (Operador)
Yenifer Tatiana Estupiñán Villabona	Psicóloga del Componente Social del PAE
Briceida Carvajal Bautista	Manipuladora
Martin Contreras	Acudiente Grado 7-1
Keila Araque	Acudiente Grado 6-1
Keily Serrano Rivera	Estudiante 9-1
Luisa Fernanda Duarte Jaimes	Estudiante 9-2
Miguel Ángel Vela García	Estudiante 9-3

TEMAS TRATADOS

1. Saludo y Bienvenida a cargo de la coordinadora Esperanza Alvarez Guecha
2. Verificación de Asistencia
3. Socialización de la resolución 0335 del 2021 y los lineamientos técnicos
4. Se establecen las fechas de las reuniones del CAE, del presente año
   *febrero 23;
   *mayo 4;
   *Julio 27;
   *septiembre 14;
   *noviembre 9, estas fechas están sujetas a cambios.
5. Varios

OBSERVACIONES

-Se realiza seguimiento al PAE, indagando a los estudiantes representantes del comité.
El estudiante Miguel Ángel, dice que el servicio es muy fundamental y que tiene muy buena sazón.
La estudiante Keily Serrano, manifiesta que todo está muy excelente.
Y la estudiante Luisa dice que está muy contenta con el servicio prestado, que las señoras que preparan son muy atentas.
-La coordinadora manifiesta que para el ingreso al restaurante se organiza filas, se entrega fichos enumerados para evitar aglomeraciones.
-La doctora Tatiana Psicóloga de Componente Social del PAE, socializa los criterios de priorización de sedes y grados para la atención del PAE.
*Jornada Única

	ACTA DE REUNION	CODIGO: GAD-F-04
		VERSION:00
	ALTA DIRECCION	Elaboración: 28 -11-2014
		Aprobación: 05-12-2014

*Grados de Preescolar cubiertos al 100%
*Se prioriza estudiantes de zona rural al 100%
*Víctima del conflicto armado, etnia, condición de discapacidad.
*Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos.
También informa las funciones que tiene el comité del CAE, (es un espacio de participación y control social, encargado de verificar la cantidad, la calidad y condiciones de higiene del servicio prestado.
-El padre de familia manifiesta que cuando haya una emergencia como se hace con el grado noveno, desde coordinación se explica sobre el proyecto de gestión de riesgo y el alcance que tiene el proyecto en realizar los simulacros
-La coordinadora Esperanza comparte la resolución No 00335 del 23 de diciembre del 2021 y da algunos apartes importantes de la resolución e invita a consultarla por internet.

COMPROMISOS	RESPONSABLE	FIRMA	FECHA
No hay compromisos			

61199

	ACTA DE REUNION	**CODIGO: GAD-F-04**
		VERSION:00
	ALTA DIRECCION	**Elaboración: 28 -11-2014**
		Aprobación: 05-12-2014

Fecha: febrero 23 de 2026	**N°: 02**	**Lugar:** Instituto Comunitario Minca Sede B
Proyecto / tema: Seguimiento al CAE (Comité de Alimentación Escolar).		**Dependencia:** Sala de Audiovisuales.
Horas programadas: 6:50 am - 1 hora		**Horas ejecutadas:** 1 hora

	ASISTENTES		
NOMBRE	**ESTAMENTO**	**# CELULAR**	**FIRMA**
Esperanza Alvarez Guecha	Coordinadora		
Luis Felipe Marín Guzmán	Docente		
Sergio Andrés Royal Bravo	Supervisor (Operador)		
Yenifer Tatiana Estupiñán Villabona	Psicóloga del Componente Social del PAE		
Briceida Carvajal Bautista	Manipuladora		
Martin Contreras	Acudiente Grado 7-1		
Keila Araque	Acudiente Grado 6-1		
Keily Serrano Rivera	Estudiante 9-1		
Luisa Fernanda Duarte Jaimes	Estudiante 9-2		
Miguel Ángel Vela García	Estudiante 9-3		

	ACTA DE REUNION	CODIGO: GAD-F-04
		VERSION:00
	ALTA DIRECCION	Elaboración: 28 -11-2014
		Aprobación: 05-12-2014

	ACTA DE REUNION	CODIGO: GAD-F-04
		VERSION:00
	ALTA DIRECCION	Elaboración: 28 -11-2014
		Aprobación: 05-12-2014

Fecha: febrero 23 de 2026	**N°: 02**	**Lugar:** Instituto Comunitario Minca Sede B
Proyecto / tema: Seguimiento al CAE (Comité de Alimentación Escolar).		**Dependencia:** Sala de Audiovisuales.
Horas programadas: 6:20 am - 1 hora		**Horas ejecutadas:** 1 hora

ASISTENTES			
NOMBRE	**ESTAMENTO**	**# CELULAR**	**FIRMA**
Esperanza Alvarez Guecha	Coordinadora		
Luis Felipe Marin Guzmán	Docente	3147021586	
Sergio Andrés Royal Bravo	Supervisor (Operador)	3187241169	
Yenifer Tatiana Estupiñán Villabona	Psicóloga del componente social del PAE	3102319478	
Briceida Carvajal Bautista	Manipuladora	3029515072	Briceida Carvajal B.
Martin Contreras	Acudiente 7-1	3168542640	
Keila Araque	Acudiente 6-1	3186670005	Keila Araque.
Keily Serrano Rivera	Estudiante 9-1	3015555504	Keily Serrano.
Luisa Fernanda Duarte Jaimes	Estudiante 9-2	312 5888696	Luisa Duarte.
Miguel Ángel Vela García	Estudiante 9-3	3163029594	

	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	Código: D-04 F-01
		Versión: 01
	ACTA	FECHA: Marzo de 2013
		Página 1 de 4

ACTA No. **01**	**Día:** 26 **Mes:** 02 **Año:** 2026	
Lugar de la reunión: Biblioteca IMBC	**Hora de Inicio:**	**6:30 a.m.**
Motivo de reunión: Primera Reunión Comité Conformación CAE	**Hora de Finalización:**	**7:30 a.m.**

Nombre de participantes:	**Cargo:**
Cesar Enrique Monsalve Jiménez	Rector
Eduin Alexander Prada Rodríguez	Coordinador Sede B
Doris Cecilia Bastos	Docente Sede A
María Fernanda Monsalve Vesga	Docente Sede B
Sergio Andrés Royal Bravo	Supervisor PAE
Yazmín Prada	Psicóloga del PAE
Alba Lucia Olaya Useche	Docente Sede D
Ángela Marcela Santoya	Representante Padres Familia
Nebis Mercedes Saucedo Serrano	Representante Padres Familia
Mileidy Camila Sánchez García	Estudiante Grado 9-2
Alejandro Pedrozo Hernández	Estudiante Grado 8-3
Andrea Carolina Cristiano Valbuena	Manipuladora PAE Sede A
Claudia Juliana Pimiento Hernández	Secretaria Comité CAE

ORDEN DEL DÍA:

Siendo las 6:30 a.m. se da inicio a la Primera Reunión del Comité de Alimentación Escolar CAE en el Instituto Madre del Buen Consejo, el Señor Rector Cesar Enrique Monsalve Jiménez da un cordial saludo de bienvenida y agradece la asistencia a los participantes, Propone el orden del día y es aprobado.

1. Lectura del acta de conformación Comité de Alimentación Escolar CAE.
2. Presentación del Nuevo Grupo CAE.
3. Varios

61202

Se realizó una reducción a los integrantes nuevos.
Se les mencionó la Resolución 0335-2024, y la nueva actualización 0003 del 07 de enero de 2026. Para que la lean y tenga el conocimiento para participar en los comités. CAE

Definición del PAE Y CAE para los nuevos integrantes.

Comité de Alimentación Escolar. (CAE).

EL señor Rector Cesar Enrique Monsalve Jiménez, comenta que el 16 de marzo 2026 se llevará a cabo la elección de gobierno escolar, a partir de la fecha indicada anteriormente contaremos en el Instituto Madre del Buen Consejo con el estudiante personero.

Intervención de la madre de familia Nelbis Mercedes Saucedo Serrano, comenta que la alimentación sea saludable.

El señor Rector Cesar Enrique Monsalve Jiménez, Comento Sobre los proyectos trasversales, de alimentación que maneja la institución se ejecutan después del segundo periodo del año, el cual se promueve con los estudiantes a través de charlas y actividades sobre comida saludable. El proyecto trasversal para el 2026 incluye el programa de cocineritos.

El Señor Rector Cesar enrique Monsalve Jiménez, propuso reforzar el proyecto compostera con los estudiantes y funcionarios de servicios generales de la empresa americana.

Se informan las fechas tentativas para las próximas reuniones Comité CAE

- ✓ Febrero 26 de 2026 jueves
- ✓ Abril 09 de 2026 jueves
- ✓ Mayo 27 de 2026 miércoles
- ✓ Agosto 28 de 2026 viernes
- ✓ Octubre 23 de 2026 viernes

Siendo las 7:30 a.m. se da por terminada la reunión.

	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	Código: D-04 F-01
		Versión: 01
	ACTA	FECHA: Marzo de 2013
		Página 1 de 4

ACTA No. 01	Día: 26 Mes: 02 Año: 2026	
Lugar de la reunión:	Hora de Inicio:	
Motivo de reunión:	Hora de Finalización:	

Nombre de participantes:	Cargo:
Nelis Mercedes Salcedo S	Madre de familia
Mileidy Sánchez Garcia	Estudiante IMBC.
Doris Cecilia Bastos	Docente sede A.
Alejandro Pedroza Hernández	Estudiante IMBC.
Andrea Carolina Cristiano V.	PAE manipuladora
Sergio Andrés Royal Bravo	Operador - Supervisor
Yasmin Prada Cadena	Psicologa PAE.
María Fernanda Monsalve Vesga	Docente Sede B
Edwin Alexander Prada Rodriguez	Coordinador sede B.
Angela Marcela santoya tonCel	Madre de familia
César Enrique Monsalve J.	Rector
ALBA LUCIA OLAYA USECHE	DOCENTE SEDE "D"
Claudia J. Pimiento	Secretaria IMBC

Powered by CamScanner

61 204

INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	**Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán** "Ciencia, Sabiduría, Trabajo y Paz"	CÓDIGO: GAF-AGA-F18 VERSIÓN: 02 IAGDA
	ACTA No. 02.	FECHA: Julio de 2023 Página 1 de 9

27/02/2026	**10:30am**	**11:30am**
FECHA	**HORA DE INICIO**	**HORA FIN**
LUGAR: SEDE PRINCIPAL INST. GUSTAVO DUARTE ALEMAN		

OBJETIVO: Socializar los lineamientos establecidos en la Resolución 0631 de 2021 y la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, con el fin de fortalecer los procesos de seguimiento, control y mejora del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando la calidad del servicio y la participación activa de la comunidad educativa.

AGENDA

ORDEN DE LA REUNION:

1. Saludo y apertura de la reunión
2. Presentación de la profesional del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
3. Socialización de la Resolución 0631 de 2021 (funcionamiento del CAE)
4. Socialización de la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026 (lineamientos del PAE)
5. Importancia del Comité de Alimentación Escolar (CAE) y rol de los veedores
6. Intervención de la rectora
7. Intervenciones de estudiantes y padres de familia
8. Presentación y análisis de casos
9. Propuestas y solicitudes del comité
10. Programación de fechas de seguimiento del CAE

DESARROLLO

Se realiza la presentación de la psicóloga **Jenifer Estupiñán**, representante del Programa de Alimentación Escolar (PAE), quien socializa aspectos relevantes sobre la normatividad vigente del programa.
En primer lugar, se expone la **Resolución 0631 de 2021**, la cual establece los criterios de funcionamiento del Comité de Alimentación Escolar (CAE), indicando que este debe reunirse de manera bimensual, contemplando un encuentro de conformación y cinco encuentros de seguimiento, para un total de seis reuniones durante el año. En este sentido, en la fecha se lleva a cabo el comité de conformación junto con un primer encuentro de seguimiento.

Se resalta la importancia de la participación activa de los padres de familia dentro del comité, dado que cumplen una función fundamental como veedores del servicio prestado a los estudiantes beneficiarios del (PAE). De igual forma, se invita a los estudiantes a ejercer control y seguimiento sobre la calidad de los alimentos, reportando oportunamente cualquier novedad, especialmente en lo relacionado con el estado de los productos entregados.
Posteriormente, se socializa la **Resolución 0003 del 7 de enero de 2026**, la cual establece los lineamientos técnicos, administrativos y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), definiendo su funcionamiento, estándares de calidad, población prioritaria y mecanismos de seguimiento, con el propósito de garantizar una alimentación adecuada, inclusiva y con enfoque de derechos para los estudiantes.
Se acuerda que, en caso de presentarse observaciones reiteradas sobre los alimentos suministrados, estas serán recopiladas y presentadas en el Comité de Alimentación Escolar (CAE) de manera semanal, con el fin de realizar el respectivo seguimiento.
Seguidamente, interviene la rectora, quien reitera la solicitud previamente realizada para la adquisición de una estufa que contribuya al mejoramiento del servicio.

Documento Controlado

Así mismo, recuerda la dotación recibida al inicio del año, correspondiente a 40 sillas y 10 mesas.
Igualmente, se establece como prioridad en el horario de almuerzo a los estudiantes de los grados décimo y undécimo, teniendo en cuenta que cuentan con contra jornada dos días a la semana.
Por su parte, los estudiantes presentes manifiestan su satisfacción con el servicio de alimentación, destacando la calidad de las comidas y bebidas, así como las condiciones de higiene y el buen desempeño de las manipuladoras de alimentos.
Posteriormente, la señora María, representante de la sede D, expone una situación presentada durante la visita del supervisor del (PAE), en la cual una docente recibe el alimento a un estudiante que presenta necesidades especiales y le da el alimento. El supervisor evidencia la situación y realiza registro fotográfico de lo ocurrido. Se aclara que el estudiante presenta una condición particular de tipo psicológico, que requiere acompañamiento permanente debido a comportamientos agresivos.
Una vez analizado el caso, el Comité de Alimentación Escolar (CAE) determina y aprueba que la docente pueda acompañar al estudiante dentro del comedor cuando sea necesario, garantizando su bienestar y el adecuado desarrollo del servicio.
Adicionalmente, algunos miembros del comité solicitan revisar la asignación de la fruta (banano) para los días lunes, debido a que la entrega de este es los días martes y en varias ocasiones se encuentra en estado de maduración avanzada, lo que genera que los estudiantes no la consuman. Se propone evaluar su cambio por otra fruta o ajustar las condiciones de entrega.

Finalmente, se establecen las fechas y horarios de los siguientes encuentros de seguimiento del CAE, así:

- Martes 14 de abril – 9:00 a.m.
- Martes 16 de junio – 9:00 a.m.
- Martes 18 de agosto – 9:00 a.m.
- Martes 13 de octubre – 9:00 a.m.

Documento Controlado

INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	**Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán** "Ciencia, Sabiduría, Trabajo y Paz"	CÓDIGO: GAF-AGA-F18 VERSIÓN: 02 IAGDA
	ACTA No. 02.	FECHA: Julio de 2023 Página 3 de 9

ACUERDOS, COMPROMISOS Y CONCLUSIONES

Documento Controlado

ACUERDOS

- Realizar seguimiento periódico al Programa de Alimentación Escolar (PAE), recopilando semanalmente las observaciones sobre la calidad de los alimentos para su socialización en el Comité de Alimentación Escolar (CAE).
- Permitir el acompañamiento de la docente al estudiante con necesidades especiales dentro del comedor escolar, garantizando su bienestar y el adecuado desarrollo del servicio.
- Gestionar la revisión del suministro de la fruta (banano) los días lunes, evaluando su cambio o mejora en las condiciones de entrega.
- Establecer y cumplir el cronograma de reuniones de seguimiento del CAE en las fechas definidas.
- Mantener la participación activa de padres de familia y estudiantes como veedores del servicio del PAE.

COMPROMISOS

- **Docentes:** Realizar acompañamiento y seguimiento a los estudiantes, especialmente aquellos que requieren atención diferencial.
- **Padres de familia:** Ejercer veeduría activa sobre la prestación del servicio y reportar oportunamente novedades.
- **Estudiantes:** Informar sobre cualquier inconsistencia en la calidad o estado de los alimentos recibidos.
- **Comité (CAE):** Analizar periódicamente las observaciones presentadas y generar acciones de mejora.

INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	**Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán** "Ciencia, Sabiduría, Trabajo y Paz"	CÓDIGO: GAF-AGA-F18 VERSIÓN: 02 IAGDA
	ACTA No. 02.	FECHA: Julio de 2023 Página 4 de 9

CONCLUSIONES

- Se evidencia un adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE), con percepción positiva por parte de los estudiantes en cuanto a la calidad de los alimentos y el desempeño del personal manipulador.
- Se reconoce la importancia del Comité de Alimentación Escolar (CAE) como instancia de seguimiento, control y participación de la comunidad educativa.
- Se identifican oportunidades de mejora relacionadas con algunos alimentos específicos, las cuales serán objeto de seguimiento por parte del comité.
- Se reafirma el compromiso institucional y comunitario para garantizar un servicio de alimentación escolar con calidad, oportunidad y enfoque de bienestar para los estudiantes.

Se da por finalizada la reunión del Comité de Alimentación Escolar (CAE) a las 11:30 a. m, dejando constancia de los temas tratados, los acuerdos establecidos y los compromisos asumidos por los participantes.

Documento Controlado

ASISTENTES			
Nombres y Apellidos	Firma	Nombres y Apellidos	Firma

61208

INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	**Instituto Agropecuario Gustavo Duarte Alemán** "Ciencia, Sabiduría, Trabajo y Paz"	CÓDIGO: GAF-AGA-F18 VERSIÓN: 02 IAGDA
	ACTA No. ____	FECHA: Julio de 2023 Página 4 de 5

ASISTENTES			
Nombres y Apellidos	**Firma**	**Nombres y Apellidos**	**Firma**
VIVIANA CUIDA			
Sergio Ivan Almeyda			
Brigny Lizeth Pelayo			
Maises Andrade			
Juan Diego Villamizar			
Yilenny Rodriguez C.			
Armando Zarate			
Maria lopez Aceros			
Tatiana Herazo vera			
Damarys Molina			
Magally Delgado			
Yenifer Tatiana Estupiñan			
Dolly Consuelo Herrera			
Lupe Ballestas.			

Lugar de almacenamiento	*Tiempo de retención*	*Disposición final*
Archivo de Gestión	*Año lectivo*	*Archivo Central*

ASISTENTES			
Nombres y Apellidos	**Firma**	**Nombres y Apellidos**	**Firma**

Documento Controlado

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

61209

ANEXO 05

Consorcio Somos Florida

CERTIFICACIÓN DE COBERTURA ATENDIDA

DATOS GENERALES							
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	NIT OPERADOR	901.901.272-1				
CONTRATO N°	CO1.PCCNTR.7166672	VALOR CONTRATO INICIAL	$ 48.313.397.880				
		VALOR CONTRATO ADICIONAL	$ 0				
TOTAL DIAS CONTRATADOS	373	VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 48.313.397.880				
No. RACIONES DIARIAS CONTRATADAS	18107						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA RI	5105	ALMUERZOS J.U.	5798	RPS AM/PM	5796	CCT AM/PM	1408
FECHA DE EJECUCIÓN	02 DE FEBRERO DE 2026	Hasta	27 DE FEBRERO DE 2026				
DIAS ATENDIDOS	20 DÍAS						

CERTIFICACIÓN

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

DEPARTAMENTO	SANTANDER	MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	CÓDIGO DANE MUNICIPIO	68276

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1138	5	5.690	1138	5				5.690	$ 7.594	$ 43.209.860
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1138	5	5.690	1138	5				5.690	$ 7.594	$ 43.209.860
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1138	5	5.690	1138	5				5.690	$ 7.594	$ 43.209.860
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	1138	5	5.690	1138	5				5.690	$ 7.594	$ 43.209.860
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	84	5	420	84	5	420				$ 8.915	$ 3.744.300
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	84	5	420	84	5	420				$ 8.915	$ 3.744.300
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	84	5	420	84	5	420				$ 8.915	$ 3.744.300
COL GONZALO JIMENEZ NAVAS	84	5	420	84	5	420				$ 8.915	$ 3.744.300
INST GARCIA ECHEVERRY	49	5	245	49	5	245				$ 8.915	$ 2.184.175
INST GARCIA ECHEVERRY	49	5	245	49	5	245				$ 8.915	$ 2.184.175
INST GARCIA ECHEVERRY	49	5	245	49	5	245				$ 8.915	$ 2.184.175
INST GARCIA ECHEVERRY	49	5	245	49	5	245				$ 8.915	$ 2.184.175
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	162	5	810	162	5	810				$ 8.915	$ 7.221.150
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	162	5	810	162	5	810				$ 8.915	$ 7.221.150
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	162	5	810	162	5	810				$ 8.915	$ 7.221.150
INST HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	162	5	810	162	5	810				$ 8.915	$ 7.221.150
COL TEC VICENTE AZUERO	709	5	3.545	709	5	3.545				$ 8.915	$ 31.603.675
COL TEC VICENTE AZUERO	709	5	3.545	709	5	3.545				$ 8.915	$ 31.603.675

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
COL TEC VICENTE AZUERO	709	5	3.545	709	5	3.545				$ 8.915	$ 31.603.675
COL TEC VICENTE AZUERO	709	5	3.545	709	5	3.545				$ 8.915	$ 31.603.675
INST ANDRES BELLO	367	5	1.835	340	5	1.700				$ 8.915	$ 15.155.500
INST ANDRES BELLO	367	5	1.835	353	5	1.765				$ 8.915	$ 15.734.975
INST ANDRES BELLO	367	5	1.835	359	5	1.795				$ 8.915	$ 16.002.425
INST ANDRES BELLO	367	5	1.835	365	5	1.825				$ 8.915	$ 16.269.875
INST JUAN PABLO I	497	5	2.485	385	5		1.925			$ 6.972	$ 13.421.100
INST JUAN PABLO I	497	5	2.485	393	5		1.965			$ 6.972	$ 13.699.980
INST JUAN PABLO I	497	5	2.485	421	5		2.105			$ 6.972	$ 14.676.060
INST JUAN PABLO I	497	5	2.485	433	5		2.165			$ 6.972	$ 15.094.380
INST RIOFRIO	429	5	2.145	385	5		1.925			$ 6.972	$ 13.421.100
INST RIOFRIO	429	5	2.145	388	5		1.940			$ 6.972	$ 13.525.680
INST RIOFRIO	429	5	2.145	391	5		1.955			$ 6.972	$ 13.630.260
INST RIOFRIO	429	5	2.145	414	5		2.070			$ 6.972	$ 14.432.040
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	80	5	400	56	5		280			$ 6.972	$ 1.952.160
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	80	5	400	62	5		310			$ 6.972	$ 2.161.320
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	80	5	400	67	5		335			$ 6.972	$ 2.335.620
COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	80	5	400	67	5		335			$ 6.972	$ 2.335.620
INST RUR ALTO DE MANTILLA	96	5	480	90	5		450			$ 6.972	$ 3.137.400
INST RUR ALTO DE MANTILLA	96	5	480	97	5		485			$ 6.972	$ 3.381.420
INST RUR ALTO DE MANTILLA	96	5	480	100	5		500			$ 6.972	$ 3.486.000
INST RUR ALTO DE MANTILLA	96	5	480	100	5		500			$ 6.972	$ 3.486.000
INST RUR LA JUDIA	15	5	75	12	5	60				$ 8.915	$ 534.900
INST RUR LA JUDIA	15	5	75	13	5	65				$ 8.915	$ 579.475
INST RUR LA JUDIA	15	5	75	13	5	65				$ 8.915	$ 579.475
INST RUR LA JUDIA	15	5	75	13	5	65				$ 8.915	$ 579.475
INST RUR LOS CAUCHOS	96	5	480	66	5		330			$ 6.972	$ 2.300.760
INST RUR LOS CAUCHOS	96	5	480	78	5		390			$ 6.972	$ 2.719.080
INST RUR LOS CAUCHOS	96	5	480	86	5		430			$ 6.972	$ 2.997.960
INST RUR LOS CAUCHOS	96	5	480	88	5		440			$ 6.972	$ 3.067.680
INST RURAL GUAYANAS	6	5	30	7	5		35			$ 6.972	$ 244.020
INST RURAL GUAYANAS	6	5	30	7	5		35			$ 6.972	$ 244.020
INST RURAL GUAYANAS	6	5	30	7	5		35			$ 6.972	$ 244.020
INST RURAL GUAYANAS	6	5	30	7	5		35			$ 6.972	$ 244.020
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	33	5	165	21	5	105				$ 8.915	$ 936.075
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	33	5	165	23	5	115				$ 8.915	$ 1.025.225
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	33	5	165	24	5	120				$ 8.915	$ 1.069.800
INSTITUTO RURAL CASIANO BAJO	33	5	165	24	5	120				$ 8.915	$ 1.069.800
INSTITUTO RURAL HELECHALES	83	5	415	71	5		355			$ 6.972	$ 2.475.060
INSTITUTO RURAL HELECHALES	83	5	415	74	5		370			$ 6.972	$ 2.579.640
INSTITUTO RURAL HELECHALES	83	5	415	75	5		375			$ 6.972	$ 2.614.500
INSTITUTO RURAL HELECHALES	83	5	415	76	5		380			$ 6.972	$ 2.649.360
INSTITUTO RURAL PALMERAS	16	5	80	5	5	25				$ 8.915	$ 222.875
INSTITUTO RURAL PALMERAS	16	5	80	10	5	50				$ 8.915	$ 445.750

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO RURAL PALMERAS	16	5	80	13	5	65				$ 8.915	$ 579.475
INSTITUTO RURAL PALMERAS	16	5	80	13	5	65				$ 8.915	$ 579.475
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	139	5	695	59	5	295				$ 8.915	$ 2.629.925
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	139	5	695	113	5	565				$ 8.915	$ 5.036.975
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	139	5	695	116	5	580				$ 8.915	$ 5.170.700
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	139	5	695	116	5	580				$ 8.915	$ 5.170.700
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	196	5	980	196	5		980			$ 6.972	$ 6.832.560
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	196	5	980	182	5		910			$ 6.972	$ 6.344.520
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	196	5	980	196	5		980			$ 6.972	$ 6.832.560
INSTITUTO VALLE DE RUITOQUE	196	5	980	200	5		1.000			$ 6.972	$ 6.972.000
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	440	5	2.200	286	5	1.430				$ 8.915	$ 12.748.450
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	440	5	2.200	298	5	1.490				$ 8.915	$ 13.283.350
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	440	5	2.200	334	5	1.670				$ 8.915	$ 14.888.050
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	440	5	2.200	427	5	2.135				$ 8.915	$ 19.033.525
FE Y ALEGRIA	611	5	3.055	389	5	1.945				$ 8.915	$ 17.339.675
FE Y ALEGRIA	611	5	3.055	458	5	2.290				$ 8.915	$ 20.415.350
FE Y ALEGRIA	611	5	3.055	611	5	3.055				$ 8.915	$ 27.235.325
FE Y ALEGRIA	611	5	3.055	611	5	3.055				$ 8.915	$ 27.235.325
FUNDESAN	150	5	750	100	5	500				$ 8.915	$ 4.457.500
FUNDESAN	150	5	750	161	5	805				$ 8.915	$ 7.176.575
FUNDESAN	150	5	750	161	5	805				$ 8.915	$ 7.176.575
FUNDESAN	150	5	750	161	5	805				$ 8.915	$ 7.176.575
LA CASTELLANA	220	5	1.100	175	5	875				$ 8.915	$ 7.800.625
LA CASTELLANA	220	5	1.100	222	5	1.110				$ 8.915	$ 9.895.650
LA CASTELLANA	220	5	1.100	222	5	1.110				$ 8.915	$ 9.895.650
LA CASTELLANA	220	5	1.100	222	5	1.110				$ 8.915	$ 9.895.650
LAS VILLAS	165	5	825	93	5		465			$ 6.972	$ 3.241.980
LAS VILLAS	165	5	825	141	5		705			$ 6.972	$ 4.915.260
LAS VILLAS	165	5	825	148	5		740			$ 6.972	$ 5.159.280
LAS VILLAS	165	5	825	165	5		825			$ 6.972	$ 5.751.900
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	765	5	3.825	822	5	4.110				$ 8.915	$ 36.640.650
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	765	5	3.825	858	5	4.290				$ 8.915	$ 38.245.350
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	765	5	3.825	876	5	4.380				$ 8.915	$ 39.047.700
COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	765	5	3.825	877	5	4.385				$ 8.915	$ 39.092.275
INSTITUTO FLORICCE	305	5	1.525	290	5	1.450				$ 8.915	$ 12.926.750
INSTITUTO FLORICCE	305	5	1.525	310	5	1.550				$ 8.915	$ 13.818.250
INSTITUTO FLORICCE	305	5	1.525	314	5	1.570				$ 8.915	$ 13.996.550
INSTITUTO FLORICCE	305	5	1.525	315	5	1.575				$ 8.915	$ 14.041.125
INSTITUTO SANTA ANA	610	5	3.050	532	5		2.660			$ 6.972	$ 18.545.520
INSTITUTO SANTA ANA	610	5	3.050	566	5		2.830			$ 6.972	$ 19.730.760
INSTITUTO SANTA ANA	610	5	3.050	570	5		2.850			$ 6.972	$ 19.870.200
INSTITUTO SANTA ANA	610	5	3.050	582	5		2.910			$ 6.972	$ 20.288.520
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	293	5	1.465	224	5			1.120		$ 7.021	$ 7.863.520
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	293	5	1.465	226	5			1.130		$ 7.021	$ 7.933.730

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	293	5	1.465	226	5			1.130		$ 7.021	$ 7.933.730
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE A	293	5	1.465	226	5			1.130		$ 7.021	$ 7.933.730
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	204	5	1.020	345	5			1.725		$ 7.021	$ 12.111.225
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	204	5	1.020	345	5			1.725		$ 7.021	$ 12.111.225
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	204	5	1.020	345	5			1.725		$ 7.021	$ 12.111.225
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B	204	5	1.020	345	5			1.725		$ 7.021	$ 12.111.225
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	5	120	27	5	135				$ 8.915	$ 1.203.525
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	5	120	24	5	120				$ 8.915	$ 1.069.800
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	5	120	22	5	110				$ 8.915	$ 980.650
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	24	5	120	24	5	120				$ 8.915	$ 1.069.800
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	421	5	2.105	360	5			1.800		$ 7.021	$ 12.637.800
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	421	5	2.105	361	5			1.805		$ 7.021	$ 12.672.905
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	421	5	2.105	363	5			1.815		$ 7.021	$ 12.743.115
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE C	421	5	2.105	361	5			1.805		$ 7.021	$ 12.672.905
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	190	5	950	176	5			880		$ 7.021	$ 6.178.480
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	190	5	950	176	5			880		$ 7.021	$ 6.178.480
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	190	5	950	176	5			880		$ 7.021	$ 6.178.480
COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE D	190	5	950	176	5			880		$ 7.021	$ 6.178.480
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	248	5	1.240	248	5			1.240		$ 7.021	$ 8.706.040
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	248	5	1.240	248	5			1.240		$ 7.021	$ 8.706.040
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	248	5	1.240	248	5			1.240		$ 7.021	$ 8.706.040
COLEGIO TEC. MICRO EL CARMEN	248	5	1.240	248	5			1.240		$ 7.021	$ 8.706.040
INSTITUTO EL CARMEN	149	5	745	149	5	745				$ 8.915	$ 6.641.675
INSTITUTO EL CARMEN	149	5	745	155	5	775				$ 8.915	$ 6.909.125
INSTITUTO EL CARMEN	149	5	745	149	5	745				$ 8.915	$ 6.641.675
INSTITUTO EL CARMEN	149	5	745	149	5	745				$ 8.915	$ 6.641.675
INSTITUTO EL CARMEN	500	5	2.500	351	5		1.755			$ 6.972	$ 12.235.860
INSTITUTO EL CARMEN	500	5	2.500	363	5		1.815			$ 6.972	$ 12.654.180
INSTITUTO EL CARMEN	500	5	2.500	444	5		2.220			$ 6.972	$ 15.477.840
INSTITUTO EL CARMEN	500	5	2.500	462	5		2.310			$ 6.972	$ 16.105.320
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	5	455	91	5	455				$ 8.915	$ 4.056.325
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	5	455	91	5	455				$ 8.915	$ 4.056.325
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	5	455	91	5	455				$ 8.915	$ 4.056.325
INSTITUTO JOSE A MORALES	91	5	455	91	5	455				$ 8.915	$ 4.056.325
INSTITUTO JOSE A MORALES	268	5	1.340	150	5		750			$ 6.972	$ 5.229.000
INSTITUTO JOSE A MORALES	268	5	1.340	162	5		810			$ 6.972	$ 5.647.320
INSTITUTO JOSE A MORALES	268	5	1.340	186	5		930			$ 6.972	$ 6.483.960
INSTITUTO JOSE A MORALES	268	5	1.340	207	5		1.035			$ 6.972	$ 7.216.020
INSTITUTO VERICUTE	54	5	270	25	5		125			$ 6.972	$ 871.500
INSTITUTO VERICUTE	54	5	270	41	5		205			$ 6.972	$ 1.429.260
INSTITUTO VERICUTE	54	5	270	49	5		245			$ 6.972	$ 1.708.140
INSTITUTO VERICUTE	54	5	270	51	5		255			$ 6.972	$ 1.777.860
INSTITUTO VILLALUZ	62	5	310	50	5	250				$ 8.915	$ 2.228.750
INSTITUTO VILLALUZ	62	5	310	51	5	255				$ 8.915	$ 2.273.325

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO VILLALUZ	62	5	310	62	5	310				$ 8.915	$ 2.763.650
INSTITUTO VILLALUZ	62	5	310	92	5	460				$ 8.915	$ 4.100.900
INSTITUTO VILLALUZ	143	5	715	66	5		330			$ 6.972	$ 2.300.760
INSTITUTO VILLALUZ	143	5	715	71	5		355			$ 6.972	$ 2.475.060
INSTITUTO VILLALUZ	143	5	715	90	5		450			$ 6.972	$ 3.137.400
INSTITUTO VILLALUZ	143	5	715	113	5		565			$ 6.972	$ 3.939.180
INSTITUTO BELENCITO	107	5	535	82	5		410			$ 6.972	$ 2.858.520
INSTITUTO BELENCITO	107	5	535	94	5		470			$ 6.972	$ 3.276.840
INSTITUTO BELENCITO	107	5	535	95	5		475			$ 6.972	$ 3.311.700
INSTITUTO BELENCITO	107	5	535	98	5		490			$ 6.972	$ 3.416.280
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	901	5	4.505	787	5		3.935			$ 6.972	$ 27.434.820
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	901	5	4.505	801	5		4.005			$ 6.972	$ 27.922.860
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	901	5	4.505	841	5		4.205			$ 6.972	$ 29.317.260
INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	901	5	4.505	901	5		4.505			$ 6.972	$ 31.408.860
INSTITUTO LA TRINIDAD	472	5	2.360	396	5			1.980		$ 7.021	$ 13.901.580
INSTITUTO LA TRINIDAD	472	5	2.360	379	5			1.895		$ 7.021	$ 13.304.795
INSTITUTO LA TRINIDAD	472	5	2.360	377	5			1.885		$ 7.021	$ 13.234.585
INSTITUTO LA TRINIDAD	472	5	2.360	384	5			1.920		$ 7.021	$ 13.480.320
INST JOSE ANTONIO GALAN	338	5	1.690	569	5			2.845		$ 7.021	$ 19.974.745
INST JOSE ANTONIO GALAN	338	5	1.690	454	5			2.270		$ 7.021	$ 15.937.670
INST JOSE ANTONIO GALAN	338	5	1.690	380	5			1.900		$ 7.021	$ 13.339.900
INST JOSE ANTONIO GALAN	338	5	1.690	359	5			1.795		$ 7.021	$ 12.602.695
INST MARY LUNA SANTOS	660	5	3.300	429	5			2.145		$ 7.021	$ 15.060.045
INST MARY LUNA SANTOS	660	5	3.300	544	5			2.720		$ 7.021	$ 19.097.120
INST MARY LUNA SANTOS	660	5	3.300	618	5			3.090		$ 7.021	$ 21.694.890
INST MARY LUNA SANTOS	660	5	3.300	639	5			3.195		$ 7.021	$ 22.432.095
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	24	5	120	0	5	-				$ 8.915	$ 0
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	24	5	120	24	5	120				$ 8.915	$ 1.069.800
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	24	5	120	24	5	120				$ 8.915	$ 1.069.800
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	24	5	120	24	5	120				$ 8.915	$ 1.069.800
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	270	5	1.350	215	5				1.075	$ 7.594	$ 8.163.550
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	270	5	1.350	239	5				1.195	$ 7.594	$ 9.074.830
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	270	5	1.350	245	4				980	$ 7.594	$ 7.442.120
CENT EDUC CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	270	5	1.350	243	5				1.215	$ 7.594	$ 9.226.710
INST LA CUMBRE	501	5	2.505	501	5	2.505				$ 8.915	$ 22.332.075
INST LA CUMBRE	501	5	2.505	501	5	2.505				$ 8.915	$ 22.332.075
INST LA CUMBRE	501	5	2.505	501	5	2.505				$ 8.915	$ 22.332.075
INST LA CUMBRE	501	5	2.505	501	5	2.505				$ 8.915	$ 22.332.075
INST LA CUMBRE	785	5	3.925	785	5			3.925		$ 7.021	$ 27.557.425
INST LA CUMBRE	785	5	3.925	785	5			3.925		$ 7.021	$ 27.557.425
INST LA CUMBRE	785	5	3.925	785	5			3.925		$ 7.021	$ 27.557.425
INST LA CUMBRE	785	5	3.925	785	5			3.925		$ 7.021	$ 27.557.425
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	4	5	20	4	5	20				$ 8.915	$ 178.300
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	4	5	20	4	5	20				$ 8.915	$ 178.300

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	4	5	20	4	5	20				$ 8.915	$ 178.300
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	4	5	20	4	5	20				$ 8.915	$ 178.300
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	359	5	1.795	273	5			1.365		$ 7.021	$ 9.583.665
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	359	5	1.795	271	5			1.355		$ 7.021	$ 9.513.455
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	359	5	1.795	314	5			1.570		$ 7.021	$ 11.022.970
INSTITUTO DOMINGO SAVIO	359	5	1.795	327	5			1.635		$ 7.021	$ 11.479.335
INSTITUTO EL PROGRESO	349	5	1.745	336	5			1.680		$ 7.021	$ 11.795.280
INSTITUTO EL PROGRESO	349	5	1.745	349	5			1.745		$ 7.021	$ 12.251.645
INSTITUTO EL PROGRESO	349	5	1.745	349	5			1.745		$ 7.021	$ 12.251.645
INSTITUTO EL PROGRESO	349	5	1.745	349	5			1.745		$ 7.021	$ 12.251.645
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	205	5	1.025	205	5	1.025				$ 8.915	$ 9.137.875
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	205	5	1.025	205	5	1.025				$ 8.915	$ 9.137.875
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	205	5	1.025	205	5	1.025				$ 8.915	$ 9.137.875
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	205	5	1.025	205	5	1.025				$ 8.915	$ 9.137.875
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	537	5	2.685	538	5		2.690			$ 6.972	$ 18.754.680
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	537	5	2.685	537	5		2.685			$ 6.972	$ 18.719.820
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	537	5	2.685	537	5		2.685			$ 6.972	$ 18.719.820
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	537	5	2.685	537	5		2.685			$ 6.972	$ 18.719.820
AGUABLANCA	34	5	170	30	5		150			$ 6.972	$ 1.045.800
AGUABLANCA	34	5	170	30	5		150			$ 6.972	$ 1.045.800
AGUABLANCA	34	5	170	30	5		150			$ 6.972	$ 1.045.800
AGUABLANCA	34	5	170	29	5		145			$ 6.972	$ 1.010.940
ALTOS DE SAN JOSE	114	5	570	98	5		490			$ 6.972	$ 3.416.280
ALTOS DE SAN JOSE	114	5	570	97	5		485			$ 6.972	$ 3.381.420
ALTOS DE SAN JOSE	114	5	570	97	5		485			$ 6.972	$ 3.381.420
ALTOS DE SAN JOSE	114	5	570	98	5		490			$ 6.972	$ 3.416.280
BUENAVISTA	15	5	75	20	5		100			$ 6.972	$ 697.200
BUENAVISTA	15	5	75	20	5		100			$ 6.972	$ 697.200
BUENAVISTA	15	5	75	20	5		100			$ 6.972	$ 697.200
BUENAVISTA	15	5	75	19	5		95			$ 6.972	$ 662.340
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	120	5	600	120	5	600				$ 8.915	$ 5.349.000
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	120	5	600	120	5	600				$ 8.915	$ 5.349.000
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	120	5	600	120	5	600				$ 8.915	$ 5.349.000
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	120	5	600	120	5	600				$ 8.915	$ 5.349.000
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	78	5	390	101	5		505			$ 6.972	$ 3.520.860
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	78	5	390	99	5		495			$ 6.972	$ 3.451.140
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	78	5	390	97	5		485			$ 6.972	$ 3.381.420
INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	78	5	390	95	5		475			$ 6.972	$ 3.311.700
LA EMPRESA	6	5	30	4	5	20				$ 8.915	$ 178.300
LA EMPRESA	6	5	30	4	5	20				$ 8.915	$ 178.300
LA EMPRESA	6	5	30	4	5	20				$ 8.915	$ 178.300
LA EMPRESA	6	5	30	4	5	20				$ 8.915	$ 178.300
ROSABLANCA	67	5	335	67	5		335			$ 6.972	$ 2.335.620
ROSABLANCA	67	5	335	66	5		330			$ 6.972	$ 2.300.760

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ROSABLANCA	67	5	335	65	5		325			$ 6.972	$ 2.265.900
ROSABLANCA	67	5	335	71	5		355			$ 6.972	$ 2.475.060
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	470	5	2.350	394	5		1.970			$ 6.972	$ 13.734.840
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	470	5	2.350	406	5		2.030			$ 6.972	$ 14.153.160
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	470	5	2.350	409	5		2.045			$ 6.972	$ 14.257.740
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	470	5	2.350	412	5		2.060			$ 6.972	$ 14.362.320
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	83	5	415	83	5	415				$ 8.915	$ 3.699.725
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	83	5	415	83	5	415				$ 8.915	$ 3.699.725
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	83	5	415	83	5	415				$ 8.915	$ 3.699.725
INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	83	5	415	83	5	415				$ 8.915	$ 3.699.725
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	170	5	850	170	5	850				$ 8.915	$ 7.577.750
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	170	5	850	170	5	850				$ 8.915	$ 7.577.750
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	170	5	850	170	5	850				$ 8.915	$ 7.577.750
INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	170	5	850	170	5	850				$ 8.915	$ 7.577.750
INSTITUTO EL PORVENIR	145	5	725	136	5	680				$ 8.915	$ 6.062.200
INSTITUTO EL PORVENIR	145	5	725	130	5	650				$ 8.915	$ 5.794.750
INSTITUTO EL PORVENIR	145	5	725	133	5	665				$ 8.915	$ 5.928.475
INSTITUTO EL PORVENIR	145	5	725	137	5	685				$ 8.915	$ 6.106.775
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	329	5	1.645	329	5			1.645		$ 7.021	$ 11.549.545
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	329	5	1.645	329	5			1.645		$ 7.021	$ 11.549.545
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	329	5	1.645	329	5			1.645		$ 7.021	$ 11.549.545
INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	329	5	1.645	329	5			1.645		$ 7.021	$ 11.549.545
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	511	5	2.555	511	5			2.555		$ 7.021	$ 17.938.655
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	511	5	2.555	511	5			2.555		$ 7.021	$ 17.938.655
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	511	5	2.555	511	5			2.555		$ 7.021	$ 17.938.655
GABRIEL GARCIA MARQUEZ	511	5	2.555	511	5			2.555		$ 7.021	$ 17.938.655
INSTITUTO CARACOLI	143	5	715	143	5			715		$ 7.021	$ 5.020.015
INSTITUTO CARACOLI	143	5	715	143	5			715		$ 7.021	$ 5.020.015
INSTITUTO CARACOLI	143	5	715	143	5			715		$ 7.021	$ 5.020.015
INSTITUTO CARACOLI	143	5	715	143	5			715		$ 7.021	$ 5.020.015
INSTITUTO RAFAEL POMBO	402	5	2.010	402	5			2.010		$ 7.021	$ 14.112.210
INSTITUTO RAFAEL POMBO	402	5	2.010	402	5			2.010		$ 7.021	$ 14.112.210
INSTITUTO RAFAEL POMBO	402	5	2.010	402	5			2.010		$ 7.021	$ 14.112.210
INSTITUTO RAFAEL POMBO	402	5	2.010	402	5			2.010		$ 7.021	$ 14.112.210
TOTAL			**366.140**			**108.975**	**98.055**	**110.995**	**27.225**	**-**	**$2.641.194.130**

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

61217

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	CONTRATADO			ENTREGADO							
	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS CONTRATADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL RPS AM/PM	TOTAL RI	TOTAL CCT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TOTAL RACIONES	**RACIONES CONTRATADAS**	**CANTIDAD RACIONES ENTREGADAS**	**COSTO UNITARIO**	**COSTO TOTAL**							
TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	**110.920**	**98.055**	**$ 6.972**	**$ 683.639.460**							
TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	**112.980**	**108.975**	**$ 8.915**	**$ 971.512.125**							
TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACION INDUSTRIALIZADA	**114.080**	**110.995**	**$ 7.021**	**$ 779.295.895**							
TOTAL RACIONES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	**28.160**	**27.225**	**$ 7.594**	**$ 206.746.650**							
GRAN TOTAL	**366.140**	**345.250**		**$ 2.641.194.130**							

OBSERVACIONES

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

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN:		**FLORIDABLANCA - SANTANDER**			
FECHA:	**12**	MES	**MARZO**	DE	**2026**
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO			91.294.543		
NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL		**FIRMA Y CÉDULA**			

6/218

ANEXO 06

Consorcio Somos Florida

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

INFORME DE EJECUCIÓN DE RECURSOS

Periodo de ejecución:	FEBRERO DE 2026								
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA								
Contrato número:	CO1.PCONTR.7166672	**Valor del contrato:**	$48.313.397.880	**Valor Ajuste / Modificatorio**	$0	**Días contratados:**	360	**Días adicionados:**	13
Valor total del contrato	$48.313.397.880					**Días ejecutados**	20		
N°Complementos Alimentarios Contratados	6.554.520					**N° Almuerzos PAE**	2.087.280		
N°Complemento Alimentario JM/JT RI	1.873.800	**N° Complemento Alimentario RPS AM/PM**	2.086.560			**N° Complemento Alimentario CCT AM/PM**	506.880		
Fecha acta de inicio:	20 DE ENERO DE 2025								
Fecha elaboración informe:	12 DE MARZO DE 2026								

EJECUCIÓN DEL RECURSO	Contrato Valor 2025	Contrato Valor 2026	Ejecución Enero 2025	Ejecución Febrero 2025	Ejecución Marzo 2025	Ejecución Abril 2025	Ejecución Mayo 2025	Ejecución Junio 2025	Ejecución Julio 2025	Ejecución Agosto 2025	Ejecución Septiembre 2025	Ejecución Octubre 2025	Ejecución Noviembre 2025	Total ejecutado a 2025	% de Ejecución financiera	Total por ejecutar cierre 2025
	$ 23.106.622.860	**$ 25.206.775.020**	**$ 830.470.245**	**$ 2.429.937.409**	**$ 2.404.651.247**	**$ 2.001.586.194**	**$ 2.422.920.555**	**$ 1.124.380.025**	**$ 2.397.847.260**	**$ 2.204.863.236**	**$ 2.616.545.173**	**$ 2.084.001.972**	**$ 1.603.857.412**	**$ 22.121.060.728**	**45,79%**	**$ 26.192.337.152**
N° Raciones entregadas Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR RI	918.900	954.900	127.745	97.685	100.123	79.973	101.596	44.889	94.654	92.809	103.496	84.536	106.270	1.033.776	55%	840.024
Costo Unitario Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR RI	$ 6.501	$ 7.021	$ 6.501	$ 6.501	$ 6.501	$ 6.501	$ 6.501	$ 6.501	$ 6.501	$ 6.501	$ 6.501	$ 6.501	$ 6.501			
Costo Total Raciones Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR RI	$ 5.973.768.900	$ 6.704.352.900	$ 830.470.245	$ 635.050.185	$ 650.899.623	$ 519.904.473	$ 660.475.596	$ 291.823.389	$ 615.345.654	$ 603.351.309	$ 672.827.496	$ 549.568.536	$ 690.861.270	$ 6.720.577.776	53%	$ 5.957.544.024
N° Raciones entregadas Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR RPS	1.043.280	1.043.280	-	111.236	108.615	91.640	109.794	51.928	112.106	93.722	120.499	94.707	60.598	954.845	46%	1.131.715
Costo Unitario Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR RPS	$ 6.456	$ 6.972	$ 6.456	$ 6.456	$ 6.456	$ 6.456	$ 6.456	$ 6.456	$ 6.456	$ 6.456	$ 6.456	$ 6.456	$ 6.456			
Costo Total Raciones Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR RPS	$ 6.735.415.680	$ 7.273.748.160	$ 0	$ 718.139.616	$ 701.218.440	$ 591.627.840	$ 708.830.064	$ 335.247.168	$ 723.756.336	$ 605.069.232	$ 777.941.544	$ 611.428.392	$ 391.220.688	$ 6.164.479.320	44%	$ 7.844.684.520
N° Raciones entregadas Almuerzos PAE	1.043.640	1.043.640	-	108.344	103.960	88.719	104.097	49.396	105.762	99.369	116.339	91.668	52.370	920.024	44%	1.167.256
Costo Unitario Almuerzos PAE	$ 8.255	$ 8.915	$ 8.255	$ 8.255	$ 8.255	$ 8.255	$ 8.255	$ 8.255	$ 8.255	$ 8.255	$ 8.255	$ 8.255	$ 8.255			
Costo Total Raciones Almuerzos PAE	$ 8.615.248.200	$ 9.304.050.600	$ 0	$ 894.379.720	$ 858.189.800	$ 732.375.345	$ 859.320.735	$ 407.763.980	$ 873.065.310	$ 820.291.095	$ 960.378.445	$ 756.719.340	$ 432.314.350	$ 7.594.798.120	42%	$ 10.324.500.680
N° Raciones entregadas CCT AM/PM	253.440	253.440	-	25.934	27.637	22.423	27.630	12.734	26.405	25.050	29.209	23.647	12.722	233.391	46%	273.489
Costo Unitario CCT AM/PM	$ 7.032	$ 7.594	$ 7.032	$ 7.032	$ 7.032	$ 7.032	$ 7.032	$ 7.032	$ 7.032	$ 7.032	$ 7.032	$ 7.032	$ 7.032			
Costo Total Raciones CCT AM/PM	$ 1.782.190.080	$ 1.924.623.360	$ 0	$ 182.367.888	$ 194.343.384	$ 157.678.536	$ 194.294.160	$ 89.545.488	$ 185.679.960	$ 176.151.600	$ 205.397.688	$ 166.285.704	$ 89.461.104	$ 1.641.205.512	44%	$ 2.065.607.928

EJECUCIÓN DEL RECURSO	Ejecución Enero 2026	Ejecución Febrero 2026	Ejecución Marzo 2026	Ejecución Abril 2026	Ejecución Mayo 2026	Ejecución Junio 2026	Ejecución Julio 2026	Ejecución Agosto 2026	Ejecución Septiembre 2026	Ejecución Octubre 2026	Ejecución Noviembre 2026			Total ejecutado a la fecha	% de Ejecución financiera	Total por ejecutar 2026
	$ 1.076.705.455	**$ 2.641.194.130**												**$ 25.838.960.313**	**53,48%**	**$ 22.474.437.567**
N° Raciones entregadas Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR RI	153.355	110.995												1.298.126	69%	575.674
Costo Unitario Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR RI	$ 7.021	$ 7.021														
Costo Total Raciones Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR RI	$ 1.076.705.455	$ 779.295.895												$ 8.576.579.126	68%	$ 4.101.542.674
N° Raciones entregadas Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR RPS	-	98.055												98.055	5%	-
Costo Unitario Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR RPS	$ 6.972	$ 6.972														
Costo Total Raciones Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR RPS	$ 0	$ 683.639.460												$ 683.639.460	5%	$ 13.325.524.380
N° Raciones entregadas Almuerzos PAE	-	108.975												108.975	5%	-
Costo Unitario Almuerzos PAE	$ 8.915	$ 8.915														
Costo Total Raciones Almuerzos PAE	$ 0	$ 971.512.125												$ 971.512.125	5%	$ 16.947.786.675
N° Raciones entregadas CCT AM/PM	-	27.225												27.225	5%	-
Costo Unitario CCT AM/PM	$ 7.594	$ 7.594														
Costo Total Raciones CCT AM/PM	$ 0	$ 206.746.650												$ 206.746.650	6%	$ 3.500.066.790

INFORMACIÓN SOBRE EL ANTICIPO	Valor anticipo						
Amortización mensual anticipo							
Saldo por amortizar			$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN:			FLORIDABLANCA			
FECHA:	DÍA	12		MARZO	AÑO	2026
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO					91.294.543	
NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL					FIRMA Y CÉDULA	

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

61720

ANEXO 07

Consorcio Somos Florida

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

GI 221

SEÑORES,

SECRETARIA DE EDUCACIÓN; EQUIPO PAE;
MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA

REF: REPORTES DE INEJECUCIONES

Por medio del presente nos permitimos certificar el total de las inejecuciones del mes de FEBRERO de 2026, teniendo en cuenta la atención de 20 días calendario escolar, del 02 al 27 de FEBRERO de 2026.

TOTAL RACIONES	RACIONES CONTRATADAS	CANTIDAD RACIONES ENTREGADAS	TOTAL RACIONES NO EJECUTADAS	COSTO UNITARIO	TOTAL INEJECUCIONES
TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	110.920	98.055	12.865	$ 6.972	$ 89.694.780
TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	112.980	108.975	4.005	$ 8.915	$ 35.704.575
TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACION INDUSTRIALIZADA	114.080	110.995	3.085	$ 7.021	$ 21.659.785
TOTAL RACIONES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	28.160	27.225	935	$ 7.594	$ 7.100.390
GRAN TOTAL	**366.140**	**345.250**	**20.890**		**$ 154.159.530**

TOTAL INEJECUCIONES ENERO 2026	RACIONES	VALOR
	20.890	**$ 154.159.530**

Certificando un total de inejecuciones en el mes de FEBRERO de 2026 por un total de $ 154.159.530.

Agradeciendo la atención;

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

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

6/222

ANEXO 08

Consorcio Somos Florida

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

6/223

SEMANA 3

Consorcio Somos Florida

61224

Gmail

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 03 x 5 días (02 al 06 de febrero de 2026)

2 messages

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Wed, Jan 28, 2026 at 5:36 PM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>, CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>
Cc: Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>, sandora5@gmail.com
Bcc: lyflorez1@gmail.com

Floridablanca 28 de enero de 2026

Doctor

DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS

Secretario de Educación – Supervisor del contrato

ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE

Municipio de Floridablanca

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 03 x 5 días (02 al 06 de febrero de 2026)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 03 vigencia 2026 periodo del 02 al 06 de febrero,** en las diferentes modalidades de atención como se describe en el oficio adjunto.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO

REPRESENTANTE LEGAL - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Borrador Oficio ciclos de menus, intercambios, Sem 03 (26 al 30 de enero).pdf
249K

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co> Thu, Jan 29, 2026 at 1:30 PM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

61225

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

---------- Mensaje reenviado ---------
De: **LYDA FLOREZ** <lyroflopa@gmail.com>
Fecha: El jue, 29 ene. 2026 a la(s) 12:11 p.m.
Asunto: Re: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 03 x 5 días (02 al 06 de febrero de 2026)
Para: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Floridablanca – Santander, Veintidós (28) de Enero de 2026

Señor, Doctor (a)
SERGIO DELGADO
CENTENO Representante
Legal **CONSORCIO**
SOMOS FLORIDA
Bodega 10 Parque Industrial y Comercial Provincia de Soto etapa 2

Señor, Ingeniero(a)
WILMERCUBILLOS
Coordinador Operativo
CONSORCIO SOMOS
FLORIDA

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 03 x 5 días (02 al 06 de febrero de 2026)

Cordial Saludo;

Con el fin de garantizar la ejecución del programa de alimentación escolar (PAE), cumpliendo los criterios de la Resolución 0335 de 2021, el operador puede contar con la aprobación de 6 intercambios en el ciclo de menús y arrastres necesarios.

Conforme a lo anterior y una vez verificado el documento presentado por el operador se da por AUTORIZADO el intercambio del menú 03 de Ración Industrializada y menú 12 de Modalidad Almuerzo, lo anterior correspondiente a la semana de ejecución número 03 (02 al 06 de febrero de 2026) la ETC conforme a lo descrito en su solicitud allegada el 28 de Enero de 2026; para posteriormente ser publicado en todas las Instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca donde se aplique el programa de alimentación escolar PAE vigencia 2026.

El jue, 29 ene 2026 a la(s) 8:24 a.m., PAE Floridablanca (paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co) escribió:
[Quoted text hidden]
--

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

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión,

61 226

reproducción, uso, distribución o divulgación total o parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

CONFIDENTIALITY NOTICE

This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD

Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión, reproducción, uso, distribución o divulgación total o parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

CONFIDENTIALITY NOTICE

This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

61227

Floridablanca 28 de enero de 2026

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

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

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 03 x 5 días (02 al 06 de febrero de 2026)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 03 vigencia 2026 periodo del 02 al 06 de febrero,** en las diferentes modalidades de atención:

- **Modalidad Almuerzo Preparado en Sitio (APS)**

SEMANA No. 3				
MENÚ No. 11 Lunes 02 de febrero	MENÚ No. 12 Martes 03 de febrero	MENÚ No. 13 Miércoles 04 de Febrero	MENÚ No. 14 Jueves 05 de febrero	MENÚ No. 15 Viernes 06 de febrero
CARNE DE CERDO EN BISTEC	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS*	ALBONDIGAS DE CARNE	CUADRITOS DE POLLO APANADO
ARVEJA	-	LENTEJAS GUISADAS	-	-
ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA Y QUESO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ PALITO	ARROZ CON MADURO
MONEDITAS DE PLATANO	PAPA EN CASQUITOS	AREPA DE MAIZ	MADURO ACARAMELADO	PURE DE PAPA
RODAJAS DE PEPINO AL CILANTRO (Limón)	ENSALADA TRICOLOR (lechuga batavia, mango,zanahoria) (vinagreta de maracuya)	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE EN RODAJAS (limón y cilanro)	ENSALADA TROPICAL (zanahoria, repollo, piña, uva, queso) (Aderezo de leche)	PIQUE (Tomate, Cebolla cabezona, huevo) (citonette de cilantro)
MANDARINADA	JUGO DE GUAYABA	NARANJADA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA EN LECHE
	EN EL CEREAL		EN VERDURA	EN EL JUGO
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

*La preparación de huevos se pueda ajustar a fritos, revueltos, pericos, tortillas u otros de acuerdo a los volúmenes de preparación, gustos y aceptación de consumo de los beneficiarios.

Solicitud de intercambios modalidad Almuerzo preparado en Sitio.

N° menú; 12
Intecambio solicitado: Entregar espaguetis por Macarrones.
Motivo: Nuestro proveedor de pasta Gavassa no cuenta actualmente con disponibilidad de Macarrones para el despacho.

- **Modalidad Complemento Preparado en Sitio AM/PM (CPS) Zona Urbana**

SEMANA No. 3				
MENÚ No. 11 Lunes 02 de febrero	MENÚ No. 12 Martes 03 de febrero	MENÚ No. 13 Miércoles 04 de Febrero	MENÚ No. 14 Jueves 05 de febrero	MENÚ No. 15 Viernes 06 de febrero
SORBETE DE GUAYABA	BEBIDA DE AVENA FRESA	MALTEADA DE MANGO	JUGO DE MORA	LECHE ACHOCOLATADA
		SANDWICH DE CARNE DESMECHADA	PECHUGA EN SALSA DE QUESO	HUEVO PERICO
DEDITOS DE MAIZ	CROQUETAS DE TRIGO CON AHUYAMA		PAPA A LA FRANCESA	AREPA DE HARINA DE TRIGO
MANDARINA	BANANO	-		

- **Modalidad Complemento Preparado en Sitio AM/PM (CPS) Zona Rural**

SEMANA No. 3				
MENÚ No. 11 Lunes 02 de febrero	MENÚ No. 12 Martes 03 de febrero	MENÚ No. 13 Miércoles 04 de Febrero	MENÚ No. 14 Jueves 05 de febrero	MENÚ No. 15 Viernes 06 de febrero
SORBETE DE GUAYABA	BEBIDA DE AVENA FRESA	MALTEADA DE MANGO	JUGO DE MORA	LECHE ACHOCOLATADA
QUESO EN PORCIÓN	POLLO DESMECHADO	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA	PECHUGA EN SALSA DE QUESO	HUEVO PERICO
DEDITOS DE MAIZ	CROQUETAS DE TRIGO CON AHUYAMA		PAPA A LA FRANCESA	AREPA DE HARINA DE TRIGO
MANDARINA	BANANO	-		

*Para las sedes educativas ubicadas en zona rural en modalidad Complemento preparado en sitio AM/PM por oferta adicional del operador se hace la entrega de dos días más de proteínas, y de esta manera se garantiza los 5 días de la semana los menús con proteína, (menús 11 y 12)

No se presentaron intercambios ni arrastres generales para esta semana en esta modalidad.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

- **Modalidad Ración Industrializada (RI)**

SEMANA No. 3				
MENÚ No. 11 Lunes 02 de febrero	**MENÚ No. 12 Martes 03 de febrero**	**MENÚ No. 13 Miércoles 04 de Febrero**	**MENÚ No. 14 Jueves 05 de febrero**	**MENÚ No. 15 Viernes 06 de febrero**
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	BEBIDA CON LECHE ULTRA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
PALITO DE QUESO	MUFFINS CON CHIPS DE CHOCOLATE	MANTECADA	ROSQUITAS	CUCA
		BANANO COMÚN, CRUDO	MANDARINA, CRUDA	MANZANA, CRUDA
DULCE DE LECHE	GRANOLA CON COCO Y PASAS			

Solicitud de intercambios modalidad Ración Industrializado

No menú; 13
Intercambio solicitado: Entregar Bebida larga vida entera con **avena natural** por bebida larga vida entera con avena canela.
Motivo: El proveedor Gloria manifiesta mediante oficio del 6 de enero de 2026 que, debido al receso de proveedores, y cierre de fin de año, la **avena en sabor canela** bolsa 200ml para este mes de enero no estará disponible, ya que la lámina para su fabricación estará llegando sobre la semana del 20 enero 2026 y teniendo en cuenta los tiempos fabricación y despachos, el producto estará disponible para el mes de febrero 2026. Para el mes de enero se tiene disponible avena natural bolsa 200ml. *(Se adjunta oficio del proveedor)*

- **Comida Caliente transportada (CCT)**
-

SEMANA No. 3				
MENÚ No. 11 Lunes 02 de febrero	**MENÚ No. 12 Martes 03 de febrero**	**MENÚ No. 13 Miércoles 04 de Febrero**	**MENÚ No. 14 Jueves 05 de febrero**	**MENÚ No. 15 Viernes 06 de febrero**
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	LECHE LIQUIDA ENTERA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	YOGUT ENTERO CON DULCE	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE
AREPA RELLENA DE CARNE MOLIDA Y POLLO	-	-	FLAUTA DE POLLO (HORNEADA)	EMPANADA DE HUEVO Y ARROZ (FRITA)
-	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	DEDITOS DE MAIZ, YUCA Y QUESO	-	-
-	BANANO	MANDARINA	-	-

No se presentaron intercambios ni arrastres generales para esta semana en esta modalidad.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA 61230

Floridablanca, 28 de enero de 2026
Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación
Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

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

Asunto: SOLICITUD LIBERACIÓN PRODUCTOS PARA ENSAMBLE RACIONES RI PAE FLORIDABLANCA SEMANA 03 VIGENCIA 2026 MENU 11 AL 15.

Por medio de la presente **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**, solicita su revisión de trazabilidad y aval para la liberación de los productos recibidos y almacenados relacionados a continuación, para ser utilizados en el ensamble de las 5526 Raciones industrializadas del área urbana para el periodo de 5 días comprendido entre el 02 al 06 de febrero de 2026, con los menús 11,12,13,14,15 del ciclo 3 del menú para el programa de Alimentación escolar PAE del municipio de Floridablanca. Los cuales fueron verificados por parte del operador, y cumplen con los requisitos de calidad.

FECHA DE INGRESO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD INGRESO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	MARCA/ FABRICANTE	PROVEEDOR
16/01/2026	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE	200 ml	5526	255162A	200326	MR QUICK	QUICK AND TASTY
29/01/2026	PALITO DE QUESO	40 g	425	22012026	11/02/2026	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S
29/01/2026	PALITO DE QUESO	50 g	1492	22012026	11/02/2026	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S
29/01/2026	PALITO DE QUESO	70 g	1589	22012026	11/02/2026	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S
29/01/2026	PALITO DE QUESO	100 g	2056	22012026	11/02/2026	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S
28/01/2026	DULCE CON LECHE	20 g	5526	007-26	15-07-26	GRAN KACTUS	DISTRIBUICONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS
228/01/2026	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	5526	03 PA	27/ MAR / 26	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S. A
27/01/2026	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE	40 g	425	24/01/26	12/02/26	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
27/01/2026	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE	50 g	1492	24/01/26	12/02/26	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
27/01/2026	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE	70 g	1589	24/01/26	12/02/26	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

61731

27/01/2026	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE	100 g	2056	24/01/26	12/02/26	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
29/01/2026	GRANOLA CON COCO Y PASAS	20 g	5526	012	21/09/2026	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG
20/01/2026	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	5526	2708	30 04 26	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA S.A.S
27/01/2026	MANTECADA	40 g	425	24/01/26	12/02/26	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
27/01/2026	MANTECADA	50 g	1492	24/01/26	12/02/26	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
27/01/2026	MANTECADA	70 g	1589	24/01/26	12/02/26	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
27/01/2026	MANTECADA	100 g	2056	24/01/26	12/02/26	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S
15/01/2026	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	5526	YM006	02/ ABR /26	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO S.A.S
29/01/2026	ROSQUITAS	30 g	1917	015	27/05/2026	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG
29/01/2026	ROSQUITAS	40 g	1589	015	27/05/2026	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG
29/01/2026	ROSQUITAS	50 g	1911	015	27/05/2026	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG
29/01/2026	ROSQUITAS	60 g	145	015	27/05/2026	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG
26/01/2026	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	200 ml	5040	L VEN 17 MAR 2026	L VEN 17MAR 2026	ALQUERIA	FRESKALECHE S.A.S
27/01/2026	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	200 ml	486	L VEN 17 MAR 2026	L VEN 17MAR 2026	ALQUERIA	FRESKALECHE S.A.S
29/01/2026	GALLETA CUCA	40 g	425	23012026	22/02/2026	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S
29/01/2026	GALLETA CUCA	50 g	1492	23012026	22/02/2026	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S
29/01/2026	GALLETA CUCA	70 g	1589	23012026	22/02/2026	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S
29/01/2026	GALLETA CUCA	100 g	2056	23012026	22/02/2026	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S

LA FRUTA A ENTREGAR ES:

- ✓ BANANO
- ✓ MANZANA
- ✓ MANZANA

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

	Alcaldía Municipal de Floridablanca	CÓDIGO: GD - F - TRD	61232
		VERSIÓN	03
		FECHA ELABORACION	Diciembre 20 -2017
		FECHA APROBACION	Diciembre 20 -2017
ACTA DE REUNIÓN			
SECRETARIA EDUCACION		PROCESO: GESTIÓN DOCUMENTAL	

Fecha: 29 de Enero de 2026 **Acta No.**

Dependencia: Secretaria de Educación – Equipo PAE

Hora de Inicio: 7:30 AM **Hora de Finalización:** 6:30 PM

PROPÓSITO DE LA REUNIÓN

Liberación de Productos Modalidad Ración Industrializada para la semana del 02 al 06 de Febrero de 2026 Ciclo de Menú 3.

TEMAS A TRATAR

Siendo las 8:00 am en la Bodega 10 del Parque Industrial y Comercial Provincia de Soto II del Operador CONSORCIO SOMOS FLORIDA, la Nutricionista del Equipo PAE hace presencia en la bodega con el objetivo de realizar la Liberación de Productos verificando las condiciones de recepción, calidad, almacenamiento y alistamiento de los alimentos de la Modalidad Ración Industrializada para la semana del 02 al 06 de Febrero de 2026 Ciclo de Menú 3 y al momento de la visita todos los productos se encuentran almacenados en Bodega.

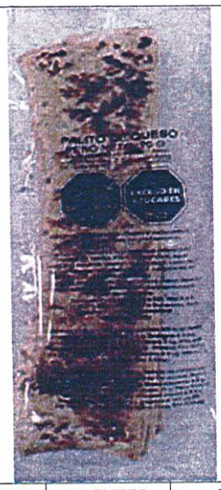
A continuación, se presenta el consolidado y evidencia fotográfica de los productos liberados.

MENU 11:

MENU 11



ROTULO			LOTE	L255162A VEN 200326 18:35 C1			
PRODUCTO	**FABRICANTE**	**PROVEEDOR**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**GRAMAJE**	**UNIDADES VERIFICADAS**	**CONCEPTO**
Leche Liquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra alta temperatura Larga Vida sabor chocolate	MR QUICK	QUICK AND TASTY	255162A	20/03/2026	200 ml	5526	ACEPTADO

ROTULO		LOTE	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
Palito de queso	MOLPAN	La Molienda del Pan	22/01/2026	11/02/2026	40g	425	ACEPTADO
					50g	1492	ACEPTADO
					70g	1589	ACEPTADO
					100g	2056	ACEPTADO

ROTULO		LOTE	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
Dulce de leche	GRAN KAKTUS	Distribuciones agroalimentarias KAI SAS	007-26	5/07/2026	20 g	5526	ACEPTADO

MENU 12:

MENU 12

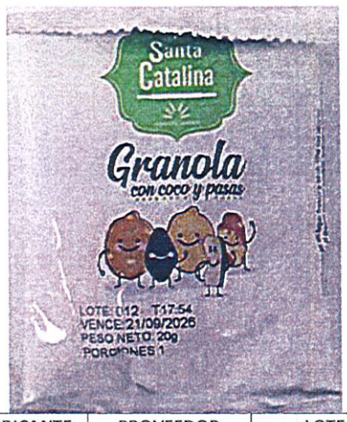


ROTULO		LOTE	VEN 27/MAR/26 03 PA 3 13:33

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
Leche liquida Entera saborizada (UAT/UHT) ultra alta temperatura larga vida variedad Fresa	LOLAK	Pasteurizadora La Mejor	03 PA	27/03/2026	200 ml	5526	ACEPTADO

ROTULO		LOTE	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
Muffin con chips de chocolate	FINATTA	Industria Alimenticia FINATTA	24/01/26	12/02/2026	40g	425	ACEPTADO
					50g	1492	ACEPTADO
					70g	1589	ACEPTADO
					100g	2056	ACEPTADO

ROTULO		LOTE	LOTE: 012 T17:54 VENCE:21/09/2026 PESO NETO: 20g PORCIONES 1

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
Granola con coco y pasas	Panificadora santa Catalina SAS	Compañía de Negocios Globales SAS - CNG	012	21/09/2026	20g	5526	ACEPTADO

MENU 13:

MENU 13



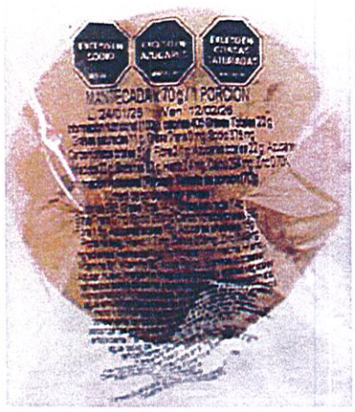
ROTULO



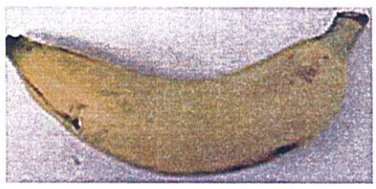
LOTE



PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
Bebida Con leche ultra alta temperatura UAT(UHT) larga vida entera con Avena	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA S.A.S	2708	30/04/2026	200 ml	5526	ACEPTADO

ROTULO		LOTE	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
Mantecada	FINATTA	Industria Alimenticia FINATTA	24/01/2026	12/02/2026	40g	425	ACEPTADO
					50g	1492	ACEPTADO
					70g	1589	ACEPTADO
					100g	2056	ACEPTADO

ROTULO		LOTE	NA

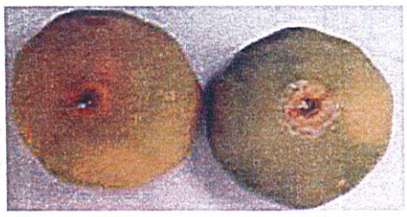
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
Banano crudo	NA	NA	NA	NA	140g	5526	ACEPTADO

MENU 14:

MENU 14


ROTULO				LOTE			
PRODUCTO	**FABRICANTE**	**PROVEEDOR**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**GRAMAJE**	**UNIDADES VERIFICADAS**	**CONCEPTO**
Bebida láctea (UHT) a base de yogur sabor Melocotón	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	YM006	03/01/2026	200 ml	5526	ACEPTADO

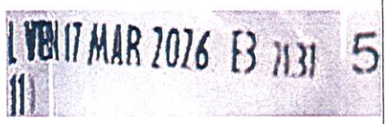
ROTULO				LOTE			
PRODUCTO	**FABRICANTE**	**PROVEEDOR**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**GRAMAJE**	**UNIDADES VERIFICADAS**	**CONCEPTO**
Rosquitas	Panificadora Santa Catalina SAS	Compañía de Negocios Globales SAS - CNG	015	27/02/2026	30g	1917	ACEPTADO
					40g	1589	ACEPTADO
					50g	1911	ACEPTADO
					60g	145	ACEPTADO

ROTULO				LOTE	NA		
PRODUCTO	**FABRICANTE**	**PROVEEDOR**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**GRA MAJE**	**UNIDADES VERIFICADAS**	**CONCEPTO**
Mandarina, cruda	NA	NA	NA	NA	140g	5526	ACEPTADO

MENU 15:

MENU 15



ROTULO				LOTE			
PRODUCTO	**FABRICANTE**	**PROVEEDOR**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**GRAMAJE**	**UNIDADES VERIFICADAS**	**CONCEPTO**
Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida entera	ALQUERIA	FRESKALECHE	L 11 VEN 17 MAR 2026	L 11 VEN 17 MAR 2026	200 ml	5526	ACEPTADO

ROTULO		LOTE	

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
Galleta Cuca	MOLPAN	La Molienda del Pan S.A.S	23012026	22/02/2026	40g	425	ACEPTADO
					50g	1492	ACEPTADO
					70g	1589	ACEPTADO
					100g	2056	ACEPTADO

ROTULO		LOTE	NA

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES VERIFICADAS	CONCEPTO
Manzana, cruda	NA	NA	NA	NA	140g	5526	ACEPTADO

Observaciones:

Se realiza la verificación en presencia del Coordinador quien valida y aprueba la actividad realizada.

En el ejercicio de apoyo a la supervisión se pudo verificar que se anexaron los documentos y soportes , entregados por parte del jefe de Bodega y Coordinador del Programa, frente a lotes, proveedores, fechas de vencimiento, cantidades y de más pertinentes, se procedió a realizar verificación ocular de los productos y me permito resaltar que la verificación de los soportes anexados e información de cantidades se recibió bajo el principio de Buena Fe consagrado en el artículo 83 de la Constitución Política de Colombia, tomando cada uno de los documentos como auténticos y verdaderos, igualmente, la revisión se enmarca según la sentencia SU 774 de 2014, la cual menciona que: "con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se recibe a conformidad la verificación de los productos para Ración Industrializada, calidad de frutas de la semana 3, comprendida entre el al 02 al 06 de Febrero de 2026.

	Alcaldía Municipal de Floridablanca	CÓDIGO: GD - F - TRD	61241
		VERSIÓN	03
		FECHA ELABORACION	Diciembre 20 -2017
		FECHA APROBACION	Diciembre 20 -2017
ACTA DE REUNIÓN			
SECRETARIA EDUCACION		PROCESO: GESTIÓN DOCUMENTAL	

COMPROMISOS DE ESTA REUNIÓN			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN Y COMENTARIOS	RESPONSABLE	FECHA
	Entregar formatos diligenciados de programa de Productos Ración Industrializada y trazabilidad	Jefe de Bodega	Mensual

ASISTENTES EN LA REUNIÓN		
NOMBRE	CARGO	FIRMA
Lyda R Flórez Palomo	Nutricionista PAE	
Catherine O Castillo Gom	Coordinadora Oficina	
Laynker Ortiz Garcia	Lider equipo PAE	

6/242

Quick&Tasty
Rápidos y Sabrosos

QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)DE COLOMBIA SA
NIT.: 815004821-5
KM 12 VIA CALI CANDELARIA CAVASA BG 5
CANDELARIA
Tel: 6410908-4484480
CIIU: 1040

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Numero: QR111883
Fecha : 2026-ENE-15 11:59 AM
Pagina: 01 de 01

Cliente	: CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Sucursal	: CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Contacto	:
Nit o C.C.	: 901901272-1 Codigo: 901901272
Direccion	: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	: BUCARAMENGA
Telefono	: 607-6960407 Fax:
Email	: gerencia@mcdsas.com

Forma de Pago: CREDITO CREDITO 30 DIAS — Fecha de Vencimiento: 2026-FEB-15

Vendedor: 815004821 QUICK AND TASTY RAPIDOS Y SABROSOS DE CO

OC.Nro	OV.Nro	Dcto.Alt	Remisiones	Moneda
	098548		792796	PESOS

Item	Descripcion	Mo	Cantidad	U.M	Precio_Unit.	Descuento	Valor_Total	Impto
023772	SIXPACK FLEX LECHE S CHOCOLATE X 200	30	730.000	PQE	6,060.00	1.38% 0.00%	4,423,800.00	0.00
023772	SIXPACK FLEX LECHE S CHOCOLATE X 200	30	2,770.000	PQE	6,060.00	1.38% 0.00%	16,786,200.00	0.00

Mr. Quick!
NIT. 815.004.821-5
15 ENE 2026
FACTURACIÓN

Quick&Tasty
Rápidos y Sabrosos
15 ENE 2026
Nombre:
PORTERÍA

TOTAL_BRUTO	DSCTO x LINEA	DSCTO_GLOBAL 0.00%	SUB-TOTAL	IMPUESTOS	TOTAL RETENCIONES	T O T A L
21,210,000.00	292,698.00	0.00	20,917,302.00	0.00	522,932.55	20,394,369.45

Valor Letras : VEINTE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS CON CUARENTA Y CINCO CTVOS. MCTE.

[D E T A L L E D E V A L O R E S]

%	BASE	VLR_IMPUESTO	%	BASE	VLR_IMPUESTO	%	BASE	VLR_IMPUESTO	%	BASE	VLR_IMPUESTO
RTE FUENTE :	522,932.55	RTE IVA:	0.00	RTE ICA:	0.00	RTE CREE:	0.00				
						ICUI:	0.00				
						IBUA	0.00				

Observacion: OC RI 359 - ENTREGA EN BUCARAMNGA - PROVINCIA DE SOTO II, BGA 10 RECIBE: EUCLIDES ORTEGA - 322 9756228

NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES RESPONSABLES DE IVA, Autorizo a Quick And Tasty de Colombia S.A. par
a que consulte y reporte en cualquier tiempo, mi informacion comercial en Centrales de Riesgo.

Despues de vencida esta Factura cobraremos Interes de Mora a la maxima tasa legal permitida
Autorizacion Numeracion De Facturacion 18764102642620 vigente de DIC-05-2025
hasta DIC-05-2027 Numeracion Habilitada QR107284 al QR500000 Vigencia: 24 MESES
Factura Generada por Software de Sistemas de Informacion Empresarial S.A. NIT. 890.319.193-3

Fabian Patiño
(Firma y Sello) 16-1-26

Fecha de certificacion: 2026-01-15T11:59:00.
CC 91500.182 B/g

Cufe: f7f135337bea2a3fe32174720d61cc9eef337823c05da58ce3834dfc8d9ec1f8c75b1aa1c0142fc33of8888b252a6442
Firma digital: gI+O85ua2FBmQKlqdk2AHd23ch2sAjUXG9Ud3G7UC+yqc/EYfV3qzDgOKlIYcHttNgxJST7HyxdqHaxExIGvnlU5GSCW6DuvqGAQJ3rxUYCXwW8S4OKlmiSA8UPKOEa2rCGB7RJTo5HbKSvCjWCCakzzn
DL6YCj8I5AG1SDDKxUlSpKsQjDgIqswbfy9Rn7MomtwpAEBp8++lrxoNaPur5tEe7KyDmaCzOtlelfcjck3jLWcZ+9A9gOCnDJfkUC7M/Yl5ix4dUIaBobJzy832jzg/T4GH/xuHLD8KF/8Rkt24ePog29+W3tW8zSCG+Fm6ib
KnluWYo/HMMCQYvg==

6/243

	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S. **NIT. 901.389.908-0**	Página 1 de 1 **#021A**

ACTA ENTREGA DE PEDIDO

Datos de Emisor/Vendedor
Razón Social: **La Molienda del Pan S.A.S.**
Tipo de Documento: **Nit**
Numero de Documento: **901.389.908-0**
Tipo de Contribuyente: **Persona Jurídica**
Dirección: **Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 Barrio la Esmeralda - Girón – Santander**

Datos de Receptor/Comprador
Razón Social: **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**
Tipo de Documento: **Nit**
Numero de Documento: **901.389.908-0**
Tipo de Contribuyente:
Dirección: **Providencia de soto II, bodega 10, Bucaramanga - Santander**

DESCRIPCION	CANTIDAD DE CAJAS	UNIDADES	TOTAL UNIDADES
PAN G CUCA MUESTRAS 40 g	1	10	
PAN G CUCA MUESTRAS 50 g		10	
PAN G CUCA MUESTRAS 70 g		9	
PAN G CUCA MUESTRAS 100 g		10	
PAN G CUCA REPOSICIÒN 40 g	1	2	
PAN G CUCA REPOSICIÒN 50 g		24	
PAN G CUCA REPOSICIÒN 70 g		5	
PAN G CUCA REPOSICIÒN 100 g		10	
PAN G CUCA 40 g	2	170	425
PAN G CUCA 40 g	1	85	
PAN G CUCA 50 g	8	170	1492
PAN G CUCA 50 g	1	132	
PAN G CUCA 70 g	15	100	1589
PAN G CUCA 70 g	1	19	
PAN G CUCA 70 g	1	70	
PAN G CUCA 100 g	25	80	2056
PAN G CUCA 100 g	1	56	
PAN PALITO DE QUESO MUESTRAS 40 g	1	10	
PAN PALITO DE QUESO MUESTRAS 50 g		10	
PAN PALITO DE QUESO MUESTRAS 70 g		9	
PAN PALITO DE QUESO MUESTRAS 100 g		10	
PAN PALITO DE QUESO MUESTRAS 40 g	1	2	
PAN PALITO DE QUESO MUESTRAS 50 g		24	
PAN PALITO DE QUESO MUESTRAS 70 g		5	
PAN PALITO DE QUESO MUESTRAS 100 g		10	
PAN PALITO DE QUESO 40 g	2	170	425
PAN PALITO DE QUESO 40 g	1	85	
PAN PALITO DE QUESO 50 g	8	170	1492
PAN PALITO DE QUESO 50 g	1	132	
PAN PALITO DE QUESO 70 g	15	100	1589
PAN PALITO DE QUESO 70 g	1	19	
PAN PALITO DE QUESO 70 g	1	70	
PAN PALITO DE QUESO 100 g	25	80	2056
PAN PALITO DE QUESO 100 g	1	56	

Este documento fue expedido el día 29 de enero 2026 en el Municipio de Girón, Santander

Daniela Toledo

Responsable de Entrega
Nombre: Leidy Daniela Toledo
Identificación:1005325387
Cargo: jefe de Empaque

Luis Carlos Rabay

Responsable de Entrega
Nombre: Luis Carlos R.
Identificación: 1005338942

Fabian Patiño

Responsable Receptor
Nombre: Fabian Patiño
Identificación: 91500182
Cargo 29-1-26

61244

NIT. 901.787.099 - 4
TE. 317 574 7657

CONSORCIO SOMOS FLORIDA		
PAE FLORIDA - PROVENCIA DE SOTO		
FECHA ENTREGA	miércoles, enero 28, 2026	
DIRECCION	PROVINCIA DE SOTO 2, BODEGA 10	
CONTACTO	EUCLIDES ORTEGA	
	322 975 6228	
PRODUCTO	GRAMOS	CANTIDAD
Rollito	20	-
Mora	20	-
Dulce de Leche	20	5,580
Tricolor	25	-
LONJAS	260	58

OBSERVACIONES:
Se entregan 10 unidades para cada producto y gramaje para liberación RI.

Entrega:
Claudia Martinez

Fabian Patiño
Recibe: 28-1-26

61245

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

FEC-111604
FORMA PAGO: CREDITO
FECHA: 28/01/2026 08:07:19
FEC. VENCE: 27/02/2026
VAL. DIAN: 28/01/2026 08:11:05

CUFE: 26e4d9a6cddff19c97c139f4511537617e2a7bbfbe206f687d194f73a48e802a36a5c8ba9fff2c94cc5f177ec7639d52

Datos del Emisor

Razón social: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.
NIT: 890503520-7
Dirección: CALLE 7N 4 - 33 ZONA INDUSTRIAL - Cúcuta
Teléfonos: 5780034
Email: RECEPCIONFACTURA@LAMEJOR.COM.CO

Cliente

Razón social: CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT: 901901272-1
Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL - Cúcuta
Teléfonos: 6076960407
Email: GERENCIA@MCDSAS.COM

#	Código	Cant.	Und.	Descripción	Vr. Unit.	% Dcto.	% Imp.	Impuesto	Vr. Base	Vr. Total
1	11209	5000.00	UND	LECHE SABORIZADA LOLAK FRESA X 200 CC	865.00	0	0	0.00	4,325,000.00	4,325,000.00

Total items: 1

% IMP	Valor Base	ICO
0.0	0.00	0.00

Totales

Total Base Imponible:	4,325,000.00
Total Descuentos:	0.00
Total Retenciones:	0.00
Total otros descuentos:	0.00
INC:	0.00
IVA:	0.00
ICO:	0.00
BASE EXENTA:	0.00
VALOR NETO:	4,325,000.00

Total Cantidades: 5000
Monto en letras: CUATRO MILLONES TRESCIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS M/CTE CON CERO CENTAVOS

Información adicional

Se entregan 10 muestras

Audides Ortega.
28/01/2026.

Resolución Autorizacion DIAN N° 18764096020021 con Prefijo FEC desde 100001 hasta 200000 con vigencia desde 23/07/2025 hasta 23/07/2027
Apartir del 01 de enero de 2020 somos beneficiarios del regimen Tributario Especial - ZESE, según ley 1955 del 25 de mayo de 2019 articulo 268 y el articulo 1.2.1.23.2.6 del decreto reglamentario 2112 de noviembre 24 de 2019. La sociedad fue constituida segun escritura publica N° 2667 del 12 de noviembre de 1980 notaria primera de Cucuta de conformidad con el certificado de existencia y representacion legal expedido por la camara de comercio de cucuta. Favor practicar Retención en la Fuente sobre el 50% de la tarifa aplicable correspondiente, de acuerdo con el artículo 1.2.1.23.2.6 del Decreto Reglamentario 2112 del 24-11-2019. Actividad Económica 1040 - Elaboración de productos lácteos Tarifa del 4*1000

ELABORADO RECIBIDO

Impresa por Software TNS SAS
NIT. 800.182.856-1

61246

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

FEC-111617
FORMA PAGO: CREDITO
FECHA: 28/01/2026 11:32:45
FEC. VENCE: 27/02/2026
VAL. DIAN: 28/01/2026 11:34:02

CUFE: 4364bf0de8db92cfe92752bfe62fdff667c7fdec2514cd0bba56228f1822e5b117184448aca1d8c89ba7aac370ab5652

Datos del Emisor		Cliente	
Razón social:	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.	**Razón social:**	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT:	890503520-7	**NIT:**	901901272-1
Dirección:	CALLE 7N 4 - 33 ZONA INDUSTRIAL - Cúcuta	**Dirección:**	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL - Cúcuta
Teléfonos:	5780034	**Teléfonos:**	6076960407
Email:	RECEPCIONFACTURA@LAMEJOR.COM.CO	**Email:**	GERENCIA@MCDSAS.COM

#	Código	Cant.	Und.	Descripción	Vr. Unit.	% Dcto.	% Imp.	Impuesto	Vr. Base	Vr. Total
1	11209	570.00	UND	LECHE SABORIZADA LOLAK FRESA X 200 CC	865.00	0	0	0.00	493,050.00	493,050.00

Total items: 1

% IMP	Valor Base	ICO
0.0	0.00	0.00

Totales

Total Base Imponible:	493,050.00
Total Descuentos:	0.00
Total Retenciones:	0.00
Total otros descuentos:	0.00
INC:	0.00
IVA:	0.00
ICO:	0.00
BASE EXENTA:	0.00
VALOR NETO:	493,050.00

Total Cantidades: 570
Monto en letras: CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL CINCUENTA PESOS M/CTE CON CERO CENTAVOS

Información adicional

Esaudes Ortega.
28/01/2026.

Resolución Autorizacion DIAN N° 18764096020021 con Prefijo FEC desde 100001 hasta 200000 con vigencia desde 23/07/2025 hasta 23/07/2027
Apartir del 01 de enero de 2020 somos beneficiarios del regimen Tributario Especial - ZESE, según ley 1955 del 25 de mayo de 2019 articulo 268 y el articulo 1.2.1.23.2.6 del decreto reglamentario 2112 de noviembre 24 de 2019. La sociedad fue constituida segun escritura publica N° 2667 del 12 de noviembre de 1980 notaria primera de Cucuta de conformidad con el certificado de existencia y representacion legal expedido por la camara de comercio de cucuta. Favor practicar Retención en la Fuente sobre el 50% de la tarifa aplicable correspondiente, de acuerdo con el artículo 1.2.1.23.2.6 del Decreto Reglamentario 2112 del 24-11-2019. Actividad Económica 1040 - Elaboración de productos lácteos Tarifa del 4*1000

ELABORADO RECIBIDO

Impresa por Software TNS SAS
NIT. 800.182.856-1

Hecha en LA HUERTA *** Colombia

NIT: 901.133.289
Via Guatuguara Bg Lt El Paraiso
Piedecuesta Santander
Cel : 301 273 7646 - 318 401 4629
www.dulceslahuerta.com

REMISIÓN

Nº 1859

FECHA FACTURACIÓN		
DÍA	MES	AÑO
24	01	26

FECHA VENCIMIENTO		
DÍA	MES	AÑO
25	02	26

CONDICIONES: CREDITO

ORDEN DE COMPRA: RI370/RI378

6/247

Cliente: Consorcio Somos Florida C.C. ó NIT. 901901272-1

Dirección: Provincia De soto II. BGA 10 TEL: 3229756228

CANT.	PRODUCTO	CAJAS
425	M. con Chips de chocolate X40g	2 X 150 ; 1 X 125 +
2		2 Reposiciones
1492	M. con Chips de Chocolate X 50g	11 x 130 ; 1 X 62 +
7		7 Reposiciones
1589	M. con Chips de Chocolate X 70g	15 X 100 ; 1 X 89 +
5		5 Reposiciones
2056	M. con Chips de chocolate X100g	25 X 80 ; 1 X 56 +
10		10 Reposiciones.
20	5 muestras X 40g ; 5 muestras X70g	1 X 20
	5 muestras X 50g ; 5 muestras X100g	
	L: 24.01.26	
	Vení 12.02.26	

Recibí conforme,
Marcol Parra.
LA HUERTA

Firma y sello C.C. ó NIT.

Recibí conforme,
Fabian Patiño
27-1-26

SUBTOTAL	
I.V.A.	
TOTAL $	

Impreso por Gráficas Wilo Bryan Andrés Aguilar Suárez NIT. 1.098.759.952-2 Tel: 604 1111

Powered by CamScanner

G/ 248

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	019
REMISION N°	260072
FECHA	23/01/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

NIT: 901.348.042-2
CELULAR: 3159267220
DIRECCIÓN: CALLE 36 # 27-71 OFC 719
CIUDAD: BUCARAMANGA
TELEFONO: 607 6725504
E-MAIL: info@cngsas.com

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
CONDUCTOR:
C.C / NIT:
PLACA VEHICULO: TIPO:
ORIGEN DEL VIAJE: #¡REF!
DESTINO DEL VIAJE: BUCARAMANGA
HORA Y FECHA DE ENVIO: 23/01/2026 10:30
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 28/01/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
GCPAS20	GRANOLA CON COCO Y PASAS	20	5.570	16/01/2026	15 MUESTRAS Y REPOSICIONES
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	5	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: Euclides Ortega
CEDULA: 1104827716
FECHA DE RECIBIDO: 29/01/26
HORA DE RECIBIDO: 9:40 a.m.

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
28/01/2026	Provincia de Soto II Bodega 10 Bucaramanga - Santander	BUCARAMANGA	5.590	Euclides Ortega - Jefe de bodega	#¡REF!
TOTAL A ENTREGAR			5.590		

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta remisión de mercancía, por favor, póngase en contacto con
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
Bucaramanga, Santander

315 9267220 - 315 8429730 Compañia de Negocios Globales
gerencia@cngsas.com www.cngsas.com

61249

Gloria Colombia S.A.S.

NIT. 830.507.278-9
IVA - Régimen Común
Grandes contribuyentes y Agentes Retenedores de IVA
RES. 012220 DEL 26 DE DICIEMBRE DE 2022
Autorretendedores de Renta Resolución 006422 de Agosto 06 de 2014
Responsable de ICA en Cogua actividad 101 Tarifa 3 x mil
DG 63 F 86 35 Bogotá D.C. - COLOMBIA PBX:

CUFE: 1a4f4b6561dc1ece4edb3fe4cd891e12fc87e3edaebcea6fc94e4ed231114c6a8ff4cd280d44be7cfa5f81e9fcc5bbcb
Fecha Validacion DIAN: 19.01.2026 16:40:42
Proveedor Tecnologico: Carvajal Tecnologia y Servicios S.A.S. - Nombre del SW: CEN-Financiero - Nit:

Bogota Tel: 516 9036
Linea Nacional: 018000961213
www.gloria.com.co

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Nombre ó Razón Social: CONSORCIO SOMOS FLORIDA Establecimiento: BODEGA PAE CONSORCIO FLOR	ZONA DE VENTA CO003 / CO Zona Oriente	FACTURA DE VENTA No. 7321873234
NIT: 901901272-1 Teléfono PBX: 3168659324 Dirección: PROVINCIA DE SOTO 2 BODEGA 10	ZONA DE TRANSPORTE ZCO032	FECHA EXPEDICION 19.01.2026
Ciudad: PROVINCIA DE SOTO Código Interno: 1260993 Persona de Contacto:	TRANSPORTE \ K87 \ 50	FECHA VENCIMIENTO 05.03.2026

Documento Referencia	Pedido	Orden de Compra	Acuse de Recibo	Condición de Pago
4106307137	101719265	20260119K87P		Credito a: 45 días.

Código	Código EAN	Descripción	Cantidad	% Dto	% IVA	Valor Unitario	Valor Total
F47032		AVENA ALGARRA TRADICIONAL BS 200ML PAE	31.200	17,66	0,00	1.087	33.914.400,00

20/Ene/2026
Jerson Polanco
1102391402

Total Unidades: 31200 N°.SAP: 7085304692 Incoterms:

OBSERVACIONES:
4106307137 .

AUTORIZACION NUMERACIÓN DE FACTURACIÓN 18764075411880 NUMERACIÓN AUTORIZADA DEL 001659550 al 009999999 DEL 19/07/2024 AL 19/01/2026 VIGENCIA 18 MESES CON PREFIJO 732 PÁGUESE CON CHEQUE CRUZADO A FAVOR DE GLORIA COLOMBIA S.A. ESTA SUMA EL COMPRADOR LA PAGA RA A LA ORDEN DEL VENDEDOR EN LA FECHA DE SU VENCIMIENTO. PASADA ESTA FECHA SE COBRARAN INTERESES A LA TASA MÁXIMA AUTORIZADA.

VALOR EN LETRAS:
VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS VEINTICINCO MIL CIENTO DIECISIETE Pesos moneda corriente

SUB TOTAL	33914400
DESCUENTOS	5989283
RETEFUENTE	0
RETEIVA	0
IBUA	0
BASE IVA	0
IVA	0
TOTAL A PAGAR	27925117

MPRADA Facturador	El cliente declara haber recibido materialmente los bienes objeto de la presente factura, salvo los bienes sobre los cuales se indica su devolución en el cuerpo del presente título valor.	Aceptada Por el Comprador (CC/NIT/Sello)

Gloria Colombia S.A.S. Nit. 830.507.278

☐ BANCO DAVIVIENDA Cuenta Cte. No. 007969999999 Convenio 1013325

☐ BANCO AV Villas Cuenta Ahorros No. 059040436 Convenio 1762

☐ Corresponsales Bancarios: Efecty, GrupoÉxito, Redeban, Credibanco, Full Carga, Copidrogas, Colsubsidio, Movired, Puntored

AvalPay Center

(415)7702477111939(8020) 90190127273200000187323 4

https://www.avalpaycenter.com/wps/portal/portal-de-pagos/web/pagos-aval

BANCO

NIT: 901.133.289
Via Guatuguara Bg Lt El Paraiso
Piedecuesta Santander
Cel : 301 273 7646 - 318 401 4629
www.dulceslahuerta.com

REMISIÓN

Nº 1860

FECHA FACTURACIÓN		
DÍA	MES	AÑO
27	01	26

FECHA VENCIMIENTO		
DÍA	MES	AÑO
25	02	26

CONDICIONES: CREDITO

ORDEN DE COMPRA: RI 370 / RI 379

Cliente: Consorcio Somos Florida. C.C. ó NIT. 901901272-1

Dirección: Provincia De soto II, B6 A 10 TEL: 3229756228

CANT.	PRODUCTO	CAJAS
425	Mantecada x 40 g	2 x 150 ; 1 x 125 +
2		2 Reposiciones
1492	Mantecada x 50 g	11 x 130 ; 1 x 62 +
7		7 Reposiciones.
1589	Mantecada x 70 g	15 x 100 ; 1 x 89 +
5		5 Reposiciones
2056	Mantecada x 100 g	25 x 80 ; 1 x 56 +
10		10 Reposiciones.
20	5 muestras x 10 g ; 5 muestras x 70 g	
	5 muestras x 50 g ; 5 muestras x 100 g	
	L: 24.01.26	
	Ven; 12.02.26	

Recibí conforme,

Marcel Parra.

LA HUERTA

Recibí conforme,

Fabian Patiño
27-1-26.

Firma y sello C.C. ó NIT.

SUBTOTAL	
I.V.A.	
TOTAL $	

Impreso por: Gráficos y/o Bryan Andrés Aguilar Suárez NIT: 1.098.759.952-2 Tel: 694 1111

Powered by CamScanner

61251

ALIMENTOS PIPPO S.A.S

NIT: 900031833
VEREDA FLORES PARQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES , GUASCA , Cundinamarca (CO)
Tel: 6498971
Email: facturacion@alimentospippo.com;

Factura Electrónica de Venta Nº: FVG4108

DATOS DEL CLIENTE		FECHA FACTURA	13-01-2026
Razón Social:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA VENCIMIENTO	13-01-2026
NIT:	901901272 -1	**Plazo de pago:**	
Dirección:	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL	**Medio de pago:**	[1] Instrumento no definido
Ciudad:	BUCARAMANGA Santander (CO) Colombia	**Vendedor:**	MONICA YURANI BARRERA ESTEBAN
Teléfono:		**Orden de pedido:**	OC RI358
Celular:	3175383871	**Moneda:**	COP

Dirección de entrega: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL, BUCARAMANGA

ITEM	REF.	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	DTO. (%)	SUBTOTAL
1	480-0416-000141	[480-0416-000141] BEBIDA L YOGURT UHT MELOCOTON 200ML	35.100,000000	[94] Unidades	1.260,00	0,00	$ 44.226.000,00
2	480-0416-000141	[480-0416-000141] BEBIDA L YOGURT UHT MELOCOTON 200ML	70,000000	[94] Unidades	1.260,00	100,00	$ 0,00

Subtotal	$ 44.226.000,00
IVA 0%	$ 0,00
R REN 2.5%	$ -1.105.650,00
Total	$ 43.120.350,00

SOMOS AUTORETENEDORES DE INDUSTRIA Y COMERCIO EN GUASCA. FAVOR NO APLICAR RETENCIÓN DE ICA
La presente factura se considera irrevocablemente aceptada por el comprador o beneficiario del servicio, si no reclamare en contra de su contenido, bien sea mediante devolución de la misma y de los documentos de despacho, según caso o recepción. (Art. 733 inciso tercero del C. de Cio)
Favor realizar el pago mediante consignación o transferencia Banco de Bogotá Cuenta Corriente 399 0000 90; Esta factura se asemeja en sus efectos legales a una letra de cambio, Art Nº 774 del código de Comercio.
Resolución Autorización DIAN 18764086168079 fecha 27-12-2024 con vigencia 24 meses Númeración del No. FVG 1 hasta el No. FVG 10.000
CUFE: fe2a4ed2cbb777bf50693f62c2f4052953217166206667052970 6e7ccf3aaa7386e6fd6b3fa666a3b5b5752ea4c2ca14

TOTAL EN LETRAS: CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO VEINTE MIL TRESCIENTOS CINCUENTA PESOS

Por favor utilice la siguiente referencia al realizar su pago: **FVG4108**

Fabian Patiño
15-1-26.

13 ENE 2026

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
ORDEN DE COMRA No. RI358
SE ENVIAN 70 UNIDADES DE REPOSICION

6/252

Alimentos pippo S.A.
Nit: 900 031 833
VEREDA LAS FLORES
Parque Agro Industrial Buenos Aires
GUASCA - CUNDINAMARCA

ORDEN DE CARGUE
N° 20360

TIPO DE VEHICULO	Tracto camion Seco		VALOR DEL FLETE		
CONTROL DE ENVIO DEL PRODUCTO					
CIUDAD Y FECHA DEL DESPACHO	Guasca 13/01/26	EMPRESA QUE TRANSPORTA	Juan Pablo.		
CLIENTE	Consorcio Somos Floridablanca	CIUDAD	Bucaramanga.	DIRECCIÓN	Provincia Soto II
CONDUCTOR	Fabian Patiño	C.C	1070007894	CELULAR	3132635122.
PLACA DE VEHICULO	TBK323.	SELLO DE SEGURIDAD	1189739	FACTURAS	FV6.4108
Numero Orden de compra	RI758	Numero del Trailer	R111009.	Remisión canastillas	
HORA SALIDA PLANTA	DATA LOGER	SI	~~NO~~	DEVOLUCIÓN DATA LOGER	SI / ~~NO~~

PRODUCTO	Cantidad	Presentación	N° Factura	Lote	T Envio	Observaciones
Bebida Lacteal mebotella	35170	200	FV64108	YM006	N/A.	439 CJS x 80 + 50
TOTALES	35170					

OBSERVACIONES PLANTA
Se envian certificados de calidad.
Producto Soto II 96A 10

OBSERVACIONES CLIENTE

Pippo Nit: 900031833-6
13 ENE 2026
PORTERÍA

CANASTILLAS ENVIADAS	440 cajas
CANASTILLAS DEVUELTAS	

Fabian Patiño 15-1-26.
RECIBIDO CLIENTE

Recibido Planta PIPPO

Pablo C
V°B° Supervisor de despachos y distribución

CONDUCTOR RESPONSABLE

Impreso por IDEAS IMPRESAS TORRE FUERTE SAS. - CEL. 312 565 1618

61253

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

REMISION DE MERCANCIA

N° DE OC	018
REMISION N°	260071
FECHA	23/01/2026
ESTADO	DESPACHADO

BUCARAMANGA, SANTANDER
SITIO WEB: WWW.CNGSAS.COM

DESPACHADO POR

CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

NIT: 901.348.042-2
CELULAR: 3159267220
DIRECCIÓN: CALLE 36 # 27-71 OFC 719
CIUDAD: BUCARAMANGA
TELEFONO: 607 6725504
E-MAIL: info@cngsas.com

DATOS DEL TRANSPORTADOR

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
CONDUCTOR:
C.C / NIT:
PLACA VEHICULO: TIPO:
ORIGEN DEL VIAJE: PEREIRA, RISARALDA
DESTINO DEL VIAJE: BUCARAMANGA
HORA Y FECHA DE ENVIO: 23/01/2026 10:24
HORA Y FECHA ESTIMADA DE LLEGADA: 28/01/2026

A continuación se relaciona la mercancía a entregar:

CODIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACION (Gramos)	UNIDADES	N° DE OC	OBSERVACIONES
PROSMA30	ROSQUITAS	30	1.917	RI 369	10 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PROSMA40	ROSQUITAS	40	1.589	RI 369	5 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PROSMA50	ROSQUITAS	50	1.911	RI 369	10 MUESTRAS Y REPOSICIONES
PROSMA60	ROSQUITAS	60	145	RI 369	1 MUESTRAS Y REPOSICIONES
-	CAJA DE MUESTRAS INTERVENTORIA	CAJA	20	-	-

RECIBÍ CONFORME:

FIRMA/NOMBRE: Euclides Ortega
CEDULA: 1104947716
FECHA DE RECIBIDO: 29/01/2026
HORA DE RECIBIDO: 9:30 a.m.

OBSERVACIONES DEL CLIENTE

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DEL PRODUCTO

FECHA DE ENTREGA	DIRECCION DE ENTREGA	LUGAR	TOTAL UNIDADES	RESPONSABLE DE RECIBIR	
28/01/2026	Provincia de Soto II Bodega 10 Bucaramanga - Santander	BUCARAMANGA	5.608	Euclides Ortega - Jefe de bodega	CEL: 3229756228
TOTAL A ENTREGAR			5.608		

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta remisión de mercancía, por favor, póngase en contacto con
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S
Bucaramanga, Santander

315 9267220 - 315 5429730 Compañia de Negocios Globales
gerencia@cngsas.com www.cngsas.com

61254

NIT: 901.133.289
Via Guatuguara Bg Lt El Paraiso
Piedecuesta Santander
Cel : 301 273 7646 - 318 401 4629
www.dulceslahuerta.com

REMISIÓN
Nº 1850

FECHA FACTURACIÓN		
DÍA	MES	AÑO
27	01	26

FECHA VENCIMIENTO		
DÍA	MES	AÑO
26	02	26

CONDICIONES: CREDITO

ORDEN DE COMPRA: RI 370

Cliente: Consorcio Somos Florida. C.C. ó NIT. 901 961 272-1

Dirección: Provincia de Soto II, BGA 10 TEL: 3229756228

CANT.	PRODUCTO	CAJAS
425	Mantecada x 40 g	2 X 150 ; 1 X 125 +
2		2 Reposicion
1492	Mantecada x 50 g	11 X 130 ; 1 X 62 +
7		7 Reposiciones
1019	Mantecada x 70 g	10 X 100 ; 1 X 19 +
5		5 Reposicion.
2056	Mantecada x 100 g	25 X 80 ; 1 X 56 +
10		10 Reposicion.
20	Muestras	1 X 20
	L: 24-01-26	
	Ven: 12-02-26	

Recibí conforme,
Marcar Parra
LA HUERTA

Firma y sello C.C. ó NIT.

Recibí conforme,
Fabian Patiño
27-1-26.

SUBTOTAL	
I.V.A.	
TOTAL $	

Impresa por: Gráficas y/o Bryan Andres Aguilar Suárez NIT. 1.098.759.952-2 Tel: 604 1111

61255

FRESKALECHE S.A.S.

NIT: 800114766-5
PARQUE INDUSTRIAL KM 3 VIA PALENQUE CHIMITA
FRESKALINEA 018000411041

CLIENTE	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	No.
CONSORCIO SOMOS FLORIDA		Factura Electronica de Venta EU10196192
PROVINCIA DE SOTO 2 BG 10		
9019012721	BUCARAMANGA	FECHA GENERACIÓN:
18055768	6076960407	26 ENE 2026. 07:52:36

VENDEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	ORDEN DE COMPRA
28218953 RODRIGUEZ ANGIE	07.03.2026	5-40 - INSTITUCIONAL CVMTINNI003260124023

ITEM	CODIGO	PRODUCTO	CANTIDAD	UM	V.UNITARIO	IVA %	IVA VALOR	IBUA TAR.	IBUA VALOR	ICUI %	ICUI VALOR	VALOR TOTAL
1	170000320	ALQ LECHE ENT CJ X 60 X 200ML	84	UN	50.400	0	0	0	0	0	0	4.233.600

BASE GRAVABLE IVA 19%		SUBTOTAL	84 4.233.600
BASE GRAVABLE IVA 5%		DESCUENTO	0
BASE NO GRAVADA, EXENTA Y EXCLUIDA	4.233.600	IVA	0
BASE GRAVABLE BEBIDAS AZUCARADAS (IBUA)		IBUA	0
BASE GRAVABLE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS (ICUI)		ICUI	0
IVA 19%		IMPUESTO BOLSA	0
IVA 5%		IMPUESTO CONSUMO	0
		VALOR FACTURA	4.233.600
		RETENCIONES:	
		RETEIVA	0
		RETEICA	0
TOTAL DE LINEAS	1	RETEFUENTE	0
		VALOR A PAGAR POR LA FACTURA:	4.233.600

VALOR FACTURA: SON CUATRO MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y TRES MIL SEISCIENTOS CON CERO PESO COLOMBIANO

Autorización Numeración de Facturación Electrónica DIAN: 18764102238989 del 20251128 al 20271128 Autoriza con Prefijo EU del 10000001 al 16000000.

FORMA DE PAGO: Credito MÉTODO DE PAGO: Consignación bancaria

Autorretenedores según Resolución No. 009459 del 1 Diciembre de 2016. Grandes Contribuyentes. Responsables del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores de Industria y Comercio.

Fabian Parton
FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE
26-1-26.

CUFE:pcd53ad8867ea8e82ae9c3128f89b4ff3a2df7d7714727e9305bff9ba9e3fecec74374a85253835d2916e73426f6bdf4

Proveedor Software Contable COMPUNET SA NIT 800150249 - Proveedor Tecnológico de Facturación F Y M TECHNOLOGY S.A.S NIT 90030682

6/256

FRESKALECHE S.A.S.

NIT: 800114766-5
PARQUE INDUSTRIAL KM 3 VIA PALENQUE CHIMITA
FRESKALINEA 018000411041

CLIENTE CONSORCIO SOMOS FLORIDA	No.
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	Factura Electronica de Venta EU10200459
PROVINCIA DE SOTO 2 BG 10	
9019012721 BUCARAMANGA	FECHA GENERACIÓN:
18055768 6076960407	27 ENE 2026 01:28:37

VENDEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	ORDEN DE COMPRA
28218953 RODRIGUEZ ANGIE	08.03.2026	5-40 - INSTITUCIONAL CVMTINNI003260126033

ITEM	CODIGO	PRODUCTO	CANTIDAD	UM	V.UNITARIO	IVA %	IVA VALOR	IBUA TAR.	IBUA VALOR	ICUI %	ICUI VALOR	VALOR TOTAL
1	170000320	ALQ LECHE ENT CJ X 60 X 200ML	34	UN	50.400	0	0	0	0	0	0	1.713.60

BASE GRAVABLE IVA 19%		SUBTOTAL	34 1.713.6
BASE GRAVABLE IVA 5%		DESCUENTO	
BASE NO GRAVADA, EXENTA Y EXCLUIDA	1.713.600	IVA	
BASE GRAVABLE BEBIDAS AZUCARADAS (IBUA)		IBUA	
BASE GRAVABLE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS (ICUI)		ICUI	
IVA 19%		IMPUESTO BOLSA	
IVA 5%		IMPUESTO CONSUMO	
		VALOR FACTURA	1.713.6
		RETENCIONES:	
		RETEIVA	
		RETEICA	
		RETEFUENTE	
TOTAL DE LINEAS 1		VALOR A PAGAR POR LA FACTURA:	1.713.6

VALOR FACTURA: SON UN MILLON SETECIENTOS TRECE MIL SEISCIENTOS CON CERO PESO COLOMBIANO

Autorización Numeración de Facturación Electrónica DIAN: 18764102238989 del 20251128 al 20271128 Autoriza con Prefijo EU del 10000001 al 16000000.

FORMA DE PAGO: Credito MÉTODO DE PAGO: Consignación bancaria

Autorretenedores según Resolución No. 009459 del 1 Diciembre de 2016. Grandes Contribuyentes, Responsables del Impuesto Sobre las Ventas, Agentes Retenedores del Impuesto Sobre las Ventas, Agentes Retenedores de Industria y Comercio.

Fabian Patiño

FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE

27-1-26

CUFE:pcd53ad8867ea8e82ae9c3128f89b4ff3a2df7d7714727e9305bff9ba9e3fecec74374a85253835d2916e73426f6bdf4

Proveedor Software Contable COMPUNET SA NIT 800150249 - Proveedor Tecnológico de Facturación F Y M TECHNOLOGY S.A.S NIT 900306682

61257

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	**RESULTADO DE ANALISIS**	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Chocolate x 200ml L255162	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	20/12/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	20/03/2026	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	21162	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	20/12/2025	Fecha de informe	23/12/2025
Fecha de análisis	23/12/2025	Ordenado por	Yertis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Acidez como acido láctico % m/v	% m/v	0,13	0,12-0,16
pH	-----	6,70	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,050	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,0	min 3
Brix	%	15,2	13 a 18
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACIÓN		
				c	m	M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		

Nota: Los anteriores resultados son validos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: número de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Microbiologicos establecidos por la Resolucion 1407 de 2022

Maria Alejandra Quintero Lopez. Coordinadora de Calidad.	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero Gastro. Microbiologa.

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	**NIT/CC:** 9013899080	**CONTACTO:** Jessica Sarmiento	**CIUDAD:** Girón
DIRECCIÓN: Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander	**TÉLEFONO:** 3204081018	**CORREO:** calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12737

SOLICITANTE: Jessica Sarmiento	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** NO	**RESPONSABLE:** CLIENTE	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** * Planta de producción - Área producto terminado
PROTOCOLO DE TOMA: * DEL CLIENTE	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** * 2026-01-24 08:00:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2026-01-24, 09:30:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** * No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2026-01-24	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 4.60	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2026-01-26	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2026-01-26
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** *Información suministrada por el cliente	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-55474	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** *22012026	**CANTIDAD DE MUESTRA** *100 g	**PROVEEDOR** *No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN * No aplica/No registra	**FECHA DE VENCIMIENTO** *2026-02-11	**TIPO DE EMPAQUE** Presentación Comercial	**MODO DE CONSERVACIÓN** Ambiente	**ENVASE** *No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: *Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** *Palito de queso Momento de toma: *No Registra		

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	**ISO 16649-2:2001**	**Menor a 10 UFC/g**	**No aplica**	**Conforme**	**R1**	**m Menor a 10 UFC/g**	**Norma interna del cliente**

ANALISTA

AMB003

Revisó



VALENTINA ARDILA CARREÑO
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha:26/01/2026 14:06:29 -05:00

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

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

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

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

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

61250

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-55474

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	**NIT/CC:** 9013899080	**CONTACTO:** Jessica Sarmiento	**CIUDAD:** Girón
DIRECCIÓN: Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander	**TÉLEFONO:** 3204081018	**CORREO:** calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12737

SOLICITANTE: Jessica Sarmiento	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** NO	**RESPONSABLE:** CLIENTE	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** * Planta de producción - Área producto terminado
PROTOCOLO DE TOMA: * DEL CLIENTE	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** * 2026-01-24 08:00:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2026-01-24, 09:30:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** * No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2026-01-24	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 4.60	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2026-01-29	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2026-01-29
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** *Información suministrada por el cliente	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-55474	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** *22012026	**CANTIDAD DE MUESTRA** *100 g	**PROVEEDOR** *No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN * No aplica/No registra	**FECHA DE VENCIMIENTO** *2026-02-11	**TIPO DE EMPAQUE** Presentación Comercial	**MODO DE CONSERVACIÓN** Ambiente	**ENVASE** *No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: *Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** *Palito de queso Momento de toma: *No Registra		

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	ISO 16649-2:2001	Menor a 10 UFC/g	No aplica	Conforme	R1	m Menor a 10 UFC/g	Norma interna del cliente
RECUENTO DE MOHOS (AW INFERIOR O IGUAL A 0,95) (ACREDITADO)	ISO 21527-2:2008	Menor a 10 UFC/g	No aplica	Conforme	R1	M 200 UFC/g	Norma interna del cliente
ANALISTA AMB003							

Revisó

VALENTINA ARDILA CARREÑO
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

bialab
Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha:29/01/2026 15:50:18 -05:00

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

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

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

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

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER102733

INFORME DE RESULTADOS

Código: LB-P07-R01 Versión: 3 Fecha: 01/01/2026 Página: 4 de 4

INFORMACION DEL CLIENTE

Solicitante:	Lacky Lucky Company SAS	Contacto:	Jhon González
Dirección:	Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón	Teléfono:	3123518166
Ciudad:	Vélez	Email:	calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com
Nit:	900811158-1	N° Contrato:	N.A.

INFORMACION DE LA MUESTRA

Informe No.	AL-1745	No de Muestra:	2
Lugar y/o punto de muestreo:	No suministra	Matriz de la muestra:	Alimentos
Procedimiento de muestreo:	Cliente	Identificación de la muestra:	1.1 Arequipe y manjar blanco
Tipo de muestreo:	Simple		
Plan o Acta de Muestreo:			Dulce con leche
Fecha y hora de Muestreo:	07/01/2026 -		
Fecha y hora Recepción :	15/01/2026 - 8:51		
Recepcionado por:	Paola Latorre		Lote:007-26 F. producción:07/01/2026 F. vencimiento:15/07/2026
Fecha Ejecución de Ensayos:	17/01/2025 - 20/01/2025	Muestras tomadas por:	Cliente
Fecha de Emisión:	20/01/2026	Condición de muestra:	Ambiente

RESULTADOS DE ENSAYOS

Fecha de análisis	Ensayo	Método	Unidades	m	M	c	Resultado n1	n2	n3	n4	n5
20/01/2025	Mohos y Levaduras	NTC 4132	UFC/g	10 ufc/g	100 ufc/g	2	<10	<10	<10	<10	<10
17/01/2025	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779 - ISO 6888-1	UFC/g	<100 ufc/g	---	0	<100	<100	<100	<100	<100

(+) = < LC Menor al límite de cuantificación

La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 1.1.

**Método de Rerencia:*
NTC - Norma Técnica Colombiana

"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S
Cualquier modificacion no autorizada, fraude o falsificacion del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"

Cuando la actividad de muestreo no ha sido realizada por CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S, el laboratorio no es responsable de la información proporcionada por el cliente o un tercero de conformidad con las directrices del cliente; así mismo, tampoco es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraída la muestra. En consecuencia, los resultados no constituyen una garantía de la representatividad de la muestra y por tanto se refieren única y exclusivamente a la muestra tal como fue recibida.

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

FIN DEL INFORME

Calle 12 N 16-40 barrio Comuneros, Bucaramanga-Santander
controlygestionambiental1@hotmail.com
657 77 10 - 671 17 79
314 22 21 517
controlygestionambiental

61263

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR FRESA
LOTE: 03 PA.3
PRESENTACIÓN: 200 ml
FECHA DE PRODUCCIÓN: 26/01/26
FECHA DE VENCIMIENTO: 27/03/26

El presente informe para dar a conocer LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR FRESA presentación 200 ml Lote 03 PA 3 con fecha de vencimiento 27-03-26 dando como resultado:

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS			
MUESTRA	**COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g**	**COLIFORMES FECALES <3 NMP/g**	**MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g**
INICIO	<3	<3	<10
MITAD	<3	<3	<10
FINAL	<3	<3	<10

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR FRESA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Norma técnica colombiana 1419.

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria
satisfactoria

ANALISIS FISICOQUIMICOS						
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,037-1,050**	**GRASA MIN. 3.0**	**ACIDEZ 0.13-0.16**	**BRIX 11-15**	**PH 6,50-6,80**	**PEROXIDO**
Característico	1,037	3.0	0.15	11	6.54	0

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	PAG 1 DE 1

61264

La Mejor	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

Firma: __ _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

6/265

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601127

Fecha de emisión: 2026-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+57301273764
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-24 - 06:31:56
Cadena Custodia	24255
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Muffin con chips de chocolate		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-24	**No. de Muestra**	2601127
Fecha de análisis	2026-01-24	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	24-01-26	**Fecha Vencimiento (+)**	26-02-12
Fecha Elaboración (+)	26-01-24	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	100 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	FINATTA

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).

61266

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601127

Fecha de emisión: 2026-01-29

7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

61267

ALISCCA
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 28 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS
PRELIMINARES

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-11118
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-26
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-26
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1092-26
Nombre	Granola con coco y pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	012
Fecha de vencimiento	2026-09-21
Fecha de analisis o siembra	2026-01-26

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	En proceso	-	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parámetros establecidos por la normativa.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

61268

ALISCCA® • Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 31 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-11118
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-26
Hora toma de muestras	09:10:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-26
Hora recepcion de muestras	09:50:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Plantadeproducción
Codigo de muestra	MC-1092-26
Nombre	Granola con coco y pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.9 °C
Temperatura de ingreso	26.9 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	012
Fecha de vencimiento	2026-09-21
Fecha de analisis o siembra	2026-01-26

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022	Conformidad
*Rto de mohos y levadura	En proceso	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g	Conforme
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g	Conforme
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g	Conforme

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

61269

ALISCCA®
•Laboratorio de calidad•

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

ilac-MRA

Informe emitido el: 31 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-11118
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-26
Hora toma de muestras	09:10:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-26
Hora recepcion de muestras	09:50:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Brandon Foronda
Procedencia	Plantadeproducción
Codigo de muestra	MC-1092-26
Nombre	Granola con coco y pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	26.9 °C
Temperatura de ingreso	26.9 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	012
Fecha de vencimiento	2026-09-21
Fecha de analisis o siembra	2026-01-26

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022	Conformidad
*Rto de mohos y levadura	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g	Conforme
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g	Conforme
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g	Conforme

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
*Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

61270

GLORIA COLOMBIA	FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: FR-CC-346	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 1

PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL
SABOR:	Tradicional
PRESENTACIÓN:	Bolsa x 200 ml
LOTE:	2708
FECHA DE ANALISIS:	28 de diciembre de 2025
FECHA DE PRODUCCIÓN:	31 de diciembre de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	30 de abril de 2026

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Grasa	% m/v minimo	2,1	---	2,2%	IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,034	1,036	1,034	IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico
Acidez	%m/m A. Lactico	0,068	0,08	0,8	IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978
pH	Unidades de pH	6,65	6,75	6,65	IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440
Ext. Seco desengrasado	%m/m minimo	8,80	**	8,90%	IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103
Ext. seco total	%m/m minimo	10,90	**	11,10%	IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979

ANALISIS ORGANOLÉPTICOS

PARAMETRO	METODO	ESPECIFICACIÓN NTC 4433	RESULTADO	CONCEPTO
Olor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Sabor	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Color	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple
Consistencia	Sensorial	Caracteristico	Caracteristico	Cumple

ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION (1407 de 2022)

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC (4433)

Caso	Muestreo Clase	n	c	M
No aplica	2	5	0	No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c

LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

NUMERO DE MUESTRA	CODIGO	RESULTADO	OBSERVACIONES
1	L2708ID:01:40	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
2	L2708IA:01:41	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
3	L2708MD:06:05	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
4	L2708MC:06:04	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA
5	L2708FC:11:42	NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO	NO APLICA

LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Natalia Sandoval
Microbiologo de calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

Cristian Socha
Inspector de Aseguramiento
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

61271

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601128

Fecha de emisión: 2026-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Nit	901133289-0
Direccion	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Luis Javier Orozco Tovar
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+57301273764
E-mail	asistente@finatta.com,calidad@finatta.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Fecha y Hora	2026-01-24 - 06:31:56
Cadena Custodia	24255
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mantecada		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-01-24	**No. de Muestra**	2601128
Fecha de análisis	2026-01-24	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	24-01-26	**Fecha Vencimiento (+)**	26-02-12
Fecha Elaboración (+)	26-01-24	**Proveedor (+)**	No aplica
Cantidad	100 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	FINATTA

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).

61272

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2601128

Fecha de emisión: 2026-01-29

7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

61273

PIPPO	CERTIFICADO DE ANALISIS DE CALIDAD PRUEBA DE ESTERIDAD COMERCIAL Y ANALISIS FISICOQUIMICO	Código: CI-RE-041
		Fecha: 05 de marzo 2025
	ALIMENTOS PIPPO S.A.S. NIT: 900031833-6 – TELEFONO: (1) 6498970 VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA	Versión: 4
		Página: 1 de 1

PRODUCTO	Codigo No:
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMIDESCREMADO SABOR MELOCOTON POR 200 ML	006

LOTE	FECHA DE PRODUCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
YM006	3-ene-26	2-abr-26

EMPAQUE: EMPAQUE FLEXIBLE DE POLIETILENO, COEXTRUIDO DE BAJA DENSIDAD.

NOMBRE LABORATORIO: LABORATORIO DE ANÁLISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLÓGICO ALIMENTOS PIPPO S.A.S.

DIRECCIÓN LABORATORIO: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA

DIRECCIÓN TOMA DE MUESTRA: VEREDA FLORES PARQUE AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA CUNDINAMARCA

RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: CALIDAD		TELEFONO: (601) 6498970	
NUMERO DE MUESTRAS: 11 UNIDADES * 200 mL		TEMPERATURA MUESTRA: 20,5ºC	
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	3-ene-26	FECHA RECEPCION DE LA MUESTRA:	3/01/2026
FECHA DE ANÁLISIS:	3-ene-26	FECHA DE INFORME:	13/01/2026
HORA:	3:01:12 p. m.		

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA RESOLUCIÓN 02310/86	ESPECIFICACIÓNES Min. Salud.	RESULTADOS
Crecimiento en Anaerobiosis (35°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis (35°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis (55°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis (55°C)	NTC 4433:2015 Esterilidad Comercial en Alimentos	Ausente	Ausente

ANALISIS FISICOQUIMICO

ANALISIS	METODO DE REFERENCIA	ESPECIFICACIÓN	RESULTADOS
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	Mín. 1.5	2,3
Sólidos Lácteos No Grasos (%m/m)	Cálculos por Diferencia	Min. 7.0	14,60
Acidez Titulable Total (Ácido láctico g/100g)	AOAC 947.05.Ed 19.2012	0.70 – 1.50	0,70
Fosfatasa alcalina (sin unidades)	P-LT-028 METODO DE ENSAYO: ANÁLISI CUALITATIVO Revisión03 (CUALITATIVO (P-NITROFENIL FOSFATO)	Negativa	Negativa
Densidad (g/mL)	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnómetria)	1.050-1.070	1,056

CONCLUSIONES – CONCEPTO	
La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 1407 de 2022 tiene concepto Microbiológico	*CONFORME*
La muestra recibida y analizada en el laboratorio según Resolución 02310 de 1986 tiene concepto Fisicoquímico	*CONFORME*

OBSERVACIONES:
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACION

DIANA LIZET PIZA A
DIRECTOR DE CALIDAD
ALIMENTOS PIPPO S A S

61274

ALISCCA®
Laboratorio de calidad

Informe emitido el: 28 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS
PRELIMINARES

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-11118
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-26
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-26
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1092-26
Nombre	Rosquitas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	015
Fecha de vencimiento	2026-05-27
Fecha de analisis o siembra	2026-01-26

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	En proceso	-	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parámetros establecidos por la normativa.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

61275

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 31 de Enero de 2026

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-11118
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2026-01-26
Hora toma de muestras	09:00:00
Fecha recepcion de muestras	2026-01-26
Hora recepcion de muestras	12:18:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Adriana Hincapie
Procedencia	Bodegas Belmonte Planta De Produccion
Codigo de muestra	MC-1092-26
Nombre	Rosquitas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.3 °C
Temperatura de ingreso	27.8 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	015
Fecha de vencimiento	2026-05-27
Fecha de analisis o siembra	2026-01-26

Análisis	Resultado	Conformidad	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
*Rto de E.coli	<10 UFC/g	Conforme	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Moho	<10 UFC/g	Conforme	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
Los resultados obtenidos del análisis CUMPLEN con los parámetros establecidos por la normativa.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe