CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001 62979
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 02-02-2026 -

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Fernanda Isabel Martinez Cepeda identificado con cédula de ciudadanía No. 1095837091 vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Fernanda Martinez
Firma del trabajador
C.C. No. 1095837091

62980

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	Código: FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	Rosario Delgado	C.C	63447079	FIRMA	

II. INFORMACIÓN GENERAL			
FECHA	02	02	2026
CALIFICACIÓN			
NOTA	8.0		
APROBÓ	SI	X	NO

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
X Todas las anteriores.

2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.

X b) Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus.

c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**







Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

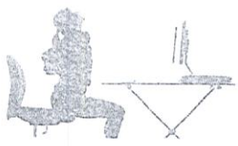
5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

A



d



b



C



e



a



62981

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

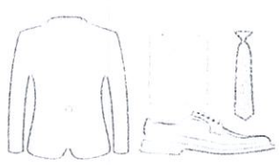
7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

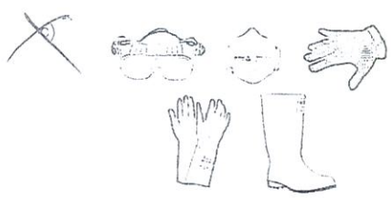
8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

a)



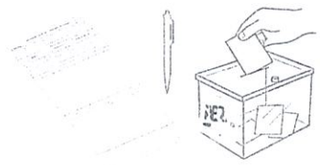
b)





9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**, para este tipo de reportes:

X a) Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras.



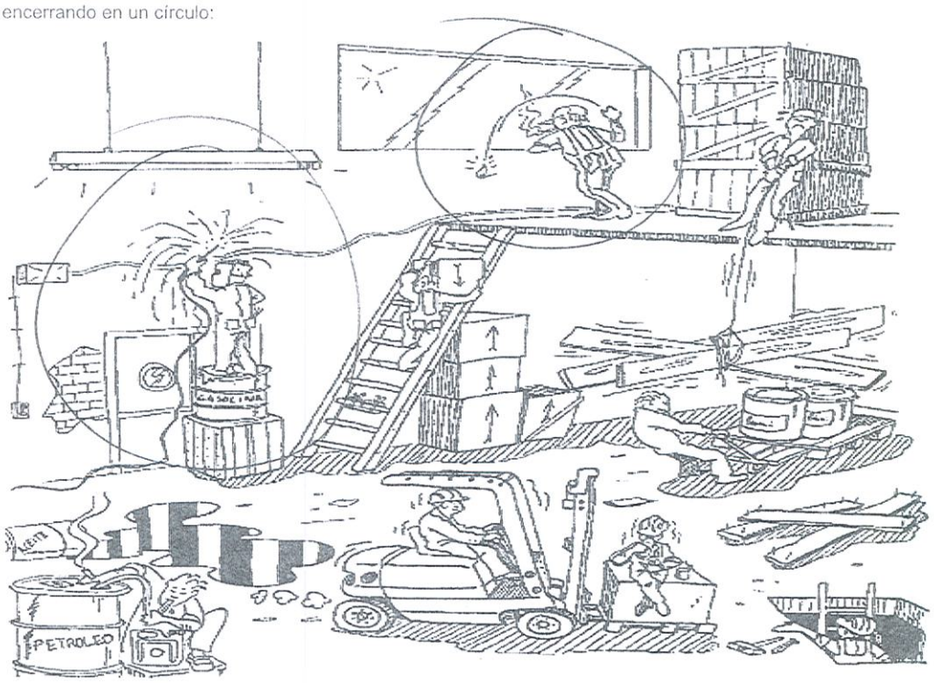
b) Buscar en internet la página web de la **EPS**.



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL**.



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un circulo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



62982

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	X
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	X
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	X
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la Inducción / Re inducción	**Persona responsable de la Inducción / Re inducción**
FIRMA: Rosario Delgado Fonseca	FIRMA:
CARGO: manipuladora	CARGO: RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE: Rosario Delgado F.	NOMBRE: ROCIO BUSTOS RINCO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001 62983
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 02-02-2026

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Rosario Delgado Hernandez identificado con cédula de ciudadanía No. 63447029 CL vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Rosario Delgado Hernandez
Firma del trabajador
C.C. No. 63447029 CL

62984

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	Código: FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	Angela Sanabria	C.C	1098627908	FIRMA	Angela Sanabria

II. INFORMACIÓN GENERAL				
FECHA	02	02	2026	
CALIFICACIÓN				
NOTA	5.0			
APROBÓ	SI	X	NO	

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

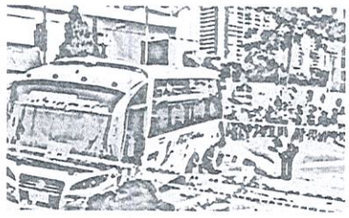
a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
c) X Todas las anteriores.

2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.



b) X Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus.



c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**



Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

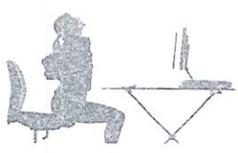
5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

A



D



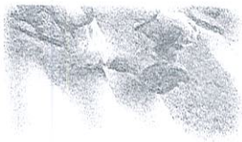
B



C



E



A



62985

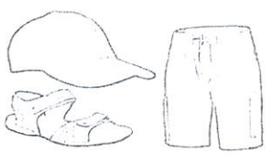
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

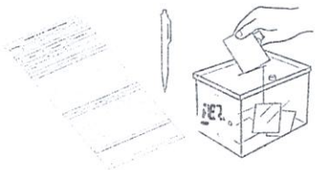
a) 

b) 

c) 

9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA,** para este tipo de reportes:

a) Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras.



b) Buscar en internet la página web de la **EPS.**



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL.**



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un círculo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



62986

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	X
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	X
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	X
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la Inducción / Re inducción	**Persona responsable de la Inducción / Re inducción**
FIRMA: Angela Sanabria	**FIRMA:**
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE: Angela Maria Sanabria	**NOMBRE:** ROCIO BUSTOS RINCO

62987

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001
	FECHA:
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 02-07-2026 -

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Angela Maria Sanabria Rocios identificado con cédula de ciudadanía No. 1098679908 vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Angela Sanabria
Firma del trabajador
C.C. No. 1098679908

62988

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	Código: FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	Jur stella B.	C.C	375[illegible]38	FIRMA	Prueba.

II. INFORMACIÓN GENERAL				
FECHA	02	02	26	
CALIFICACIÓN				
NOTA	5.0			
APROBÓ	SI	X	NO	

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
c) X Todas las anteriores.

2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.



b) X Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus.



c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**



Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

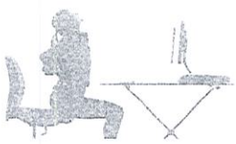
5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

A



D



B



C



E



A



62989

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

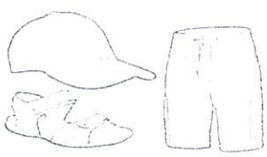
Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

a)



b)

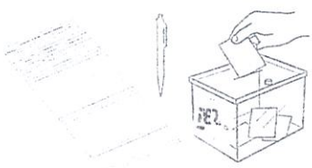


X



9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**, para este tipo de reportes:

X a) Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras.



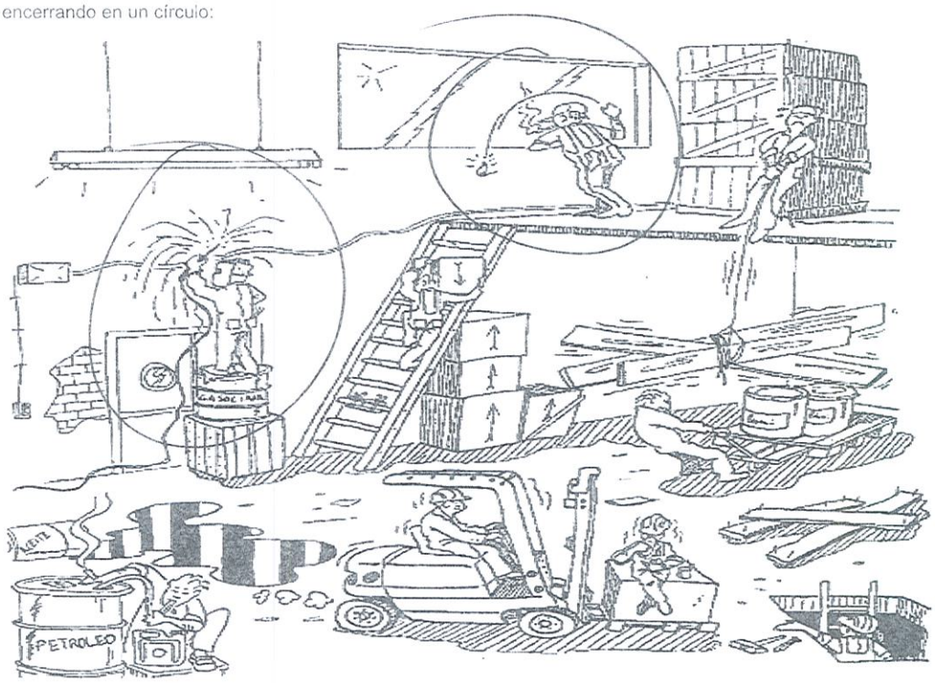
b) Buscar en internet la página web de la EPS.



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL**.



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un círculo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



62990

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	X
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	X
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	X
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la Inducción / Re inducción	**Persona responsable de la Inducción / Re inducción**
FIRMA: Luz Stella Barra	FIRMA:
CARGO: Manipuladora.	CARGO: RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE: Luz Stella Barra	NOMBRE: ROCIO BUSTOS RINCO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001 62991
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 02-02-2026 -

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Luz Stella Barrera Castro, identificado con cédula de ciudadanía No. 37 512 386 B/qa vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Luz Stella Barrera Ca.

Firma del trabajador
C.C. No. 37 512 386 B/qa.



62992

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	DOHERTY	C.C	6345259	FIRMA	

II. INFORMACIÓN GENERAL				
FECHA	02	02	2026	
CALIFICACIÓN				
NOTA	5.0			
APROBÓ	SI	X	NO	

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
c) Todas las anteriores.

2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.



b) Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus.



c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**



Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

A



d



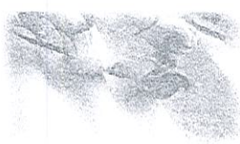
b



C



e



a



62993

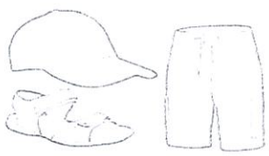
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

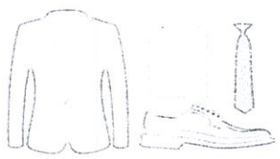
Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

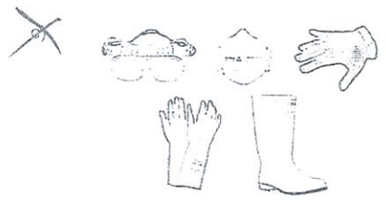
6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

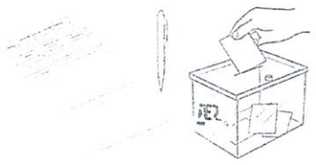
a) 

b) 

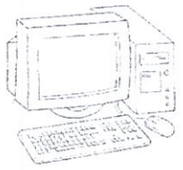


9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA,** para este tipo de reportes:

a) Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras.



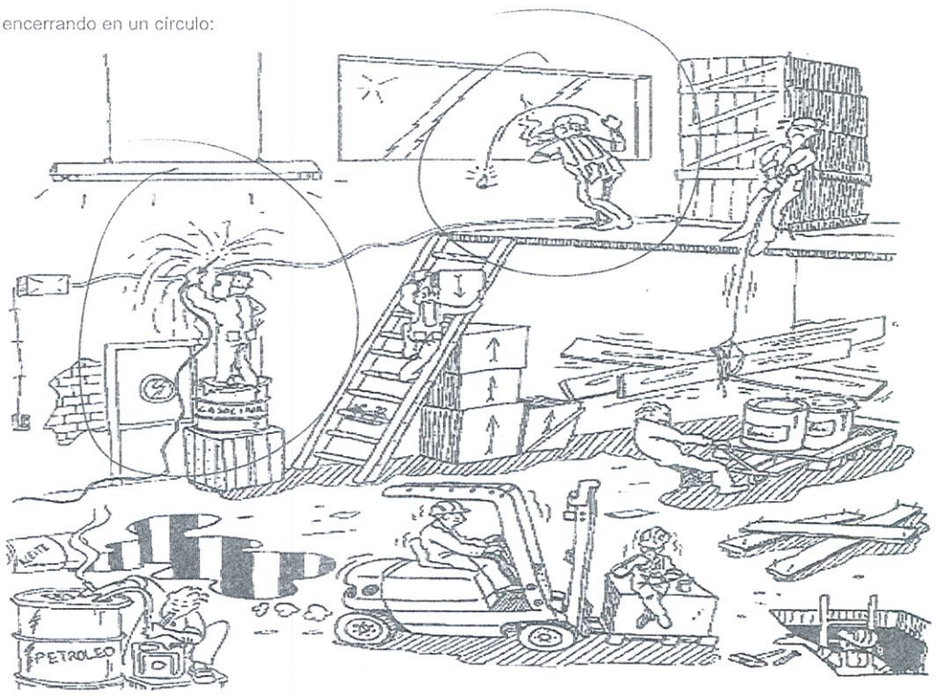
b) Buscar en internet la página web de la **EPS.**



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL.**



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un círculo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



62994

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	X
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	X
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	X
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la inducción / Re inducción	**Persona responsable de la Inducción / Re inducción**
FIRMA:	FIRMA:
CARGO: MANIPULADORA	CARGO: RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE: NOHEMI AZIAS PALACIOS	NOMBRE: ROCIO BUSTOS RINCO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001 62995
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 02-02-2026

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Nohemy Arias Panaqua identificado con cédula de ciudadanía No. 63432598 vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Firma del trabajador
C.C. No. 63432598 F/Blanca

62996

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	Código: FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	Angela Guerrero	C.C	109580600	FIRMA	Angela G.

II. INFORMACIÓN GENERAL				
FECHA	02	02	2026	
CALIFICACIÓN				
NOTA	5.0			
APROBÓ	SI	X	NO	

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
X Todas las anteriores.

2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.



X b) Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus.



c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**



Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

A



d



b



c



e



a



62997

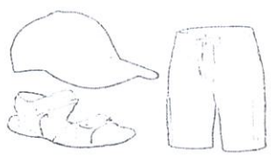
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

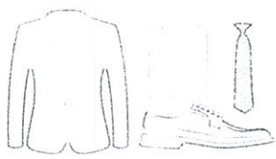
Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

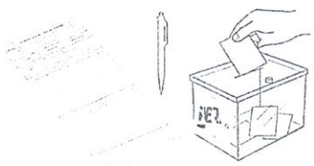
a) 

b) 

X 

9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA,** para este tipo de reportes:

X a) Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras.



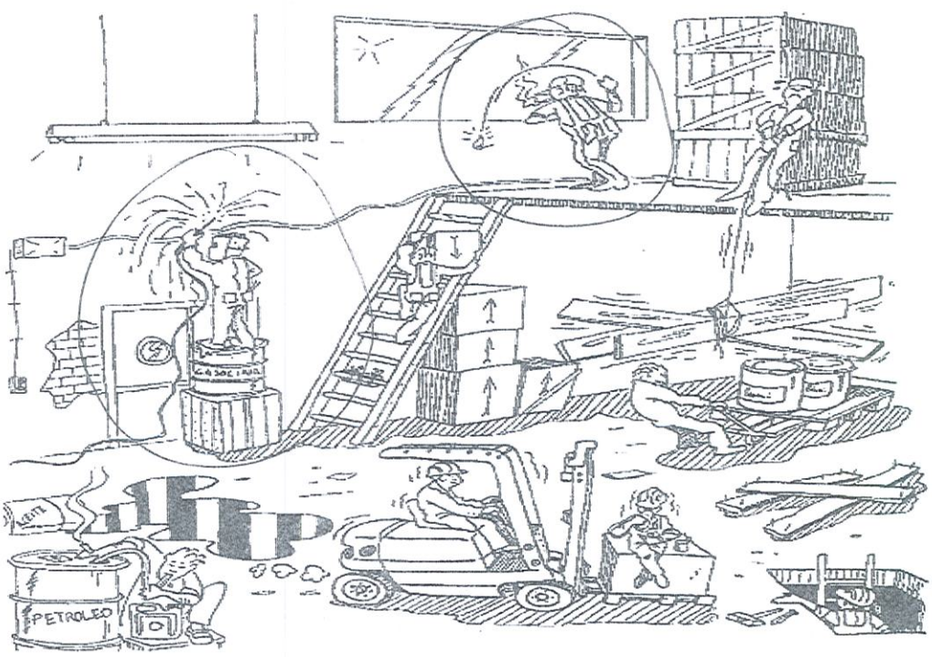
b) Buscar en internet la página web de la **EPS.**



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL.**



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un círculo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



62998

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	X
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	X
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	X
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la Inducción / Re inducción	**Persona responsable de la Inducción / Re inducción**
FIRMA: Angela Guerrero	FIRMA:
CARGO: Manipuladora. Almacen	CARGO: RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE: Angela G.	NOMBRE: ROCIO BUSTOS RINCO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001 62999
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 02-07-2026

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Angela Viviana Guerrero identificado con cédula de ciudadanía No. 1095806001 vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Angela Guerrero
Firma del trabajador
C.C. No. 1095806001.

63000

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	Código: FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	Sandra Milena	C.C	28152635	FIRMA	Sandra Restrepo.

II. INFORMACIÓN GENERAL				
FECHA	02	02	2026	
CALIFICACIÓN				
NOTA	5.0			
APROBÓ	SI	X	NO	

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
c) X Todas las anteriores.

2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.

b) X Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus.

c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**







Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

A



d



b



C



e



a



63001

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

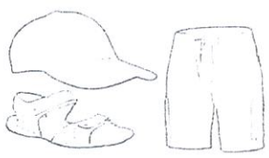
Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

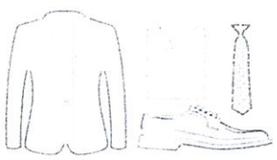
7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

a)



b)

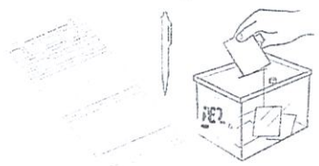


X



9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**, para este tipo de reportes:

X a) Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras.



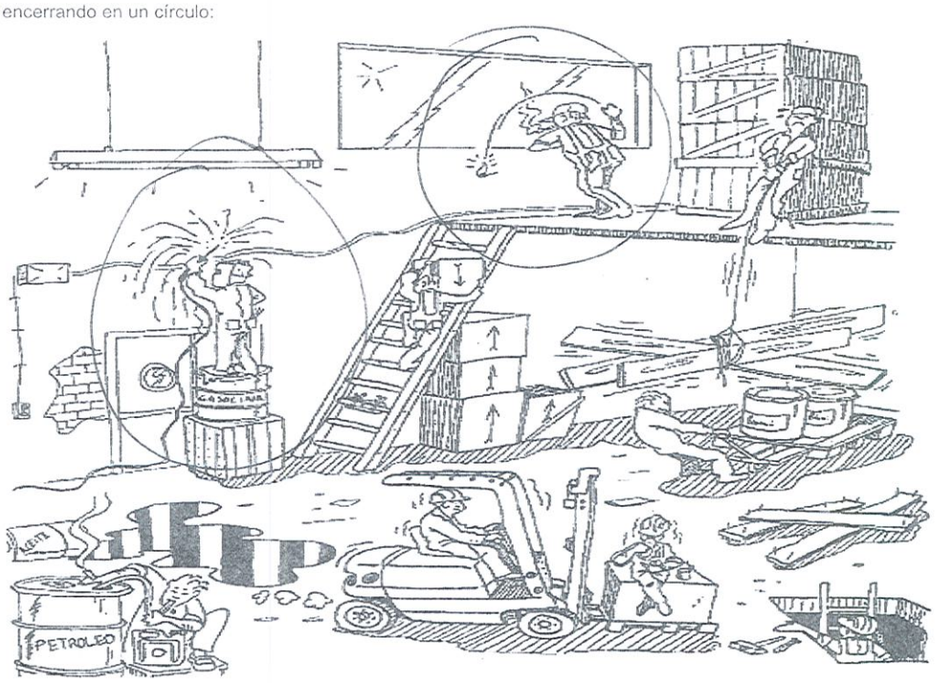
b) Buscar en internet la página web de la **EPS.**



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL.**



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un círculo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



63002

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la Inducción / Re inducción	**Persona responsable de la Inducción / Re inducción**
FIRMA: [signature]	FIRMA: [signature]
CARGO: Manipuladora	CARGO: RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE: Sandra Milena E	NOMBRE: ROCIO BUSTOS RINCO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001 63003
	FECHA:
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 02-02-2026

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Sandra Milena Estevez castro identificado con cédula de ciudadanía No. 28152635 vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Sandra M Estevez C.
Firma del trabajador
C.C. No. 28152635.



63004

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	Código: FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	Ofelia Vera	C.C	37752043	FIRMA	OfeliaVera

II. INFORMACIÓN GENERAL				
FECHA	02	02	2026	
CALIFICACIÓN				
NOTA	5.0			
APROBÓ	SI	X	NO	

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
X Todas las anteriores.

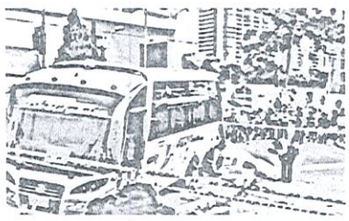
2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.

b) X Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus.

c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**







Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

A



d



b



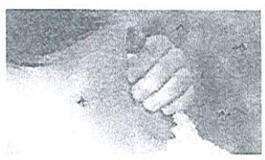
C



e



a



63005

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

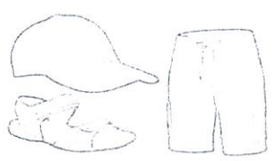
Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

a)



b)

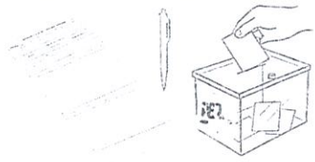


X

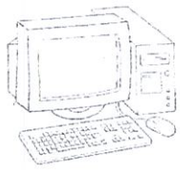


9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA,** para este tipo de reportes:

X a) Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras.



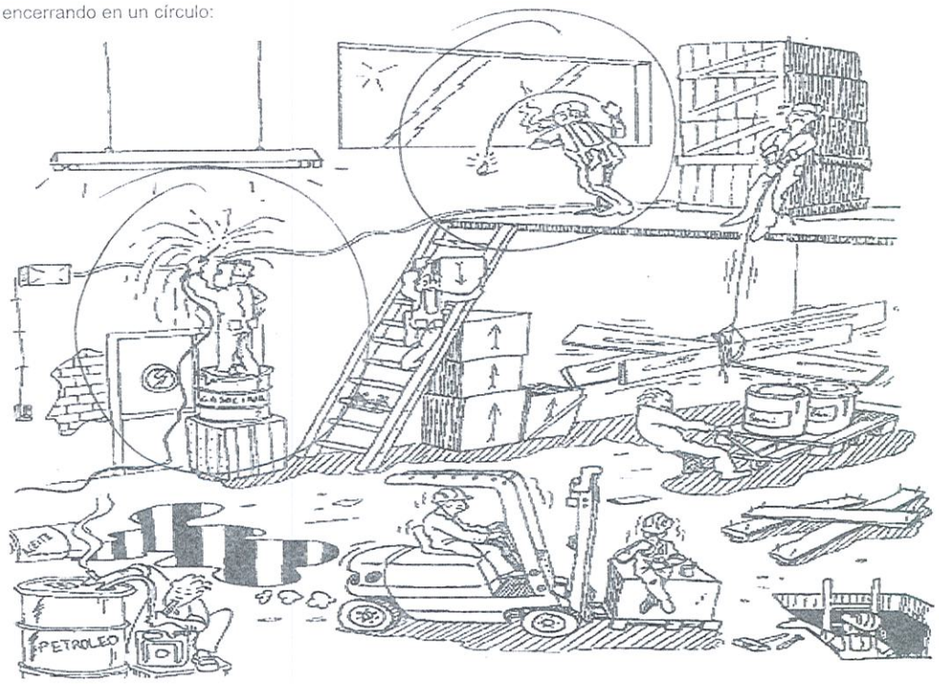
b) Buscar en internet la página web de la **EPS.**



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL.**



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un círculo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



63006

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	X
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	X
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	X
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la Inducción / Re inducción	**Persona responsable de la Inducción / Re inducción**
FIRMA: Ofelia Vera	FIRMA:
CARGO: Manipuladora	CARGO: RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE: Ofelia Vera.	NOMBRE: ROCIO BUSTOS RINCO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001 63007
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 02-02-2026

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Ofelia Vera Florez identificado con cédula de ciudadanía No. 37752043 vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Ofelia Vera Florez
Firma del trabajador
C.C. No. 37752043.

63008

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	Código: FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	Yulis Toro	C.C	28155783	FIRMA	Yulis Toro

II. INFORMACIÓN GENERAL			
FECHA	02	07	2026
CALIFICACIÓN			
NOTA	5.0		
APROBO	SI	X	NO

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
X Todas las anteriores.

2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.



b) Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus. X



c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**



Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

A



d



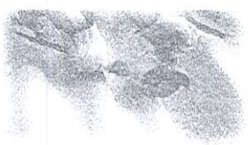
b



C



E



F



63009

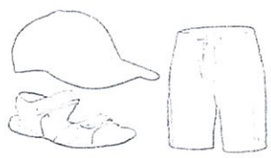
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

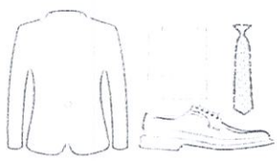
Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

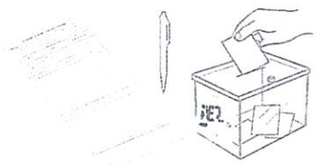
a) 

b) 

X 

9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA,** para este tipo de reportes:

X a) Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras.



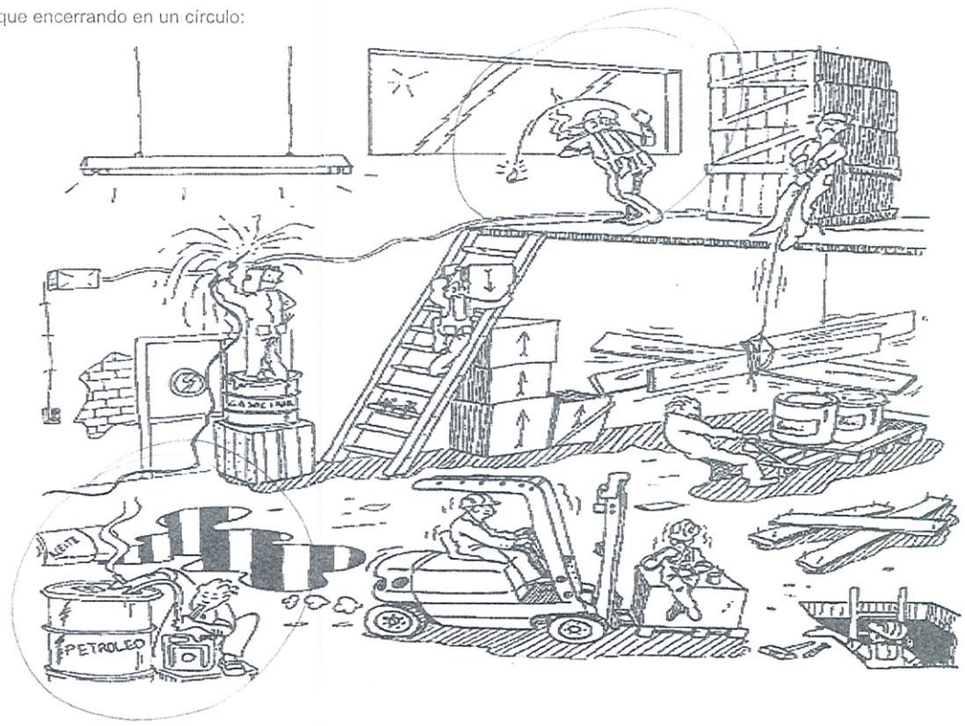
b) Buscar en internet la página web de la **EPS.**



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL.**



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un círculo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



63010

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	X
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	X
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	X
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la Inducción / Re inducción	Persona responsable de la Inducción / Re inducción
FIRMA: Yolis Toro	FIRMA:
CARGO: Auxiliar	CARGO: RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE: Yolis Toro	NOMBRE: ROCIO BUSTOS RINCO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001 63011
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 02-02-2026

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Yolis Toro H identificado con cédula de ciudadanía No. 28155783 vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Yolis Toro H
Firma del trabajador
C.C. No. 28155783

63012

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	Heiry Chirinos	C.C	6174894	FIRMA	

II. INFORMACIÓN GENERAL			
FECHA	02	02	2026
CALIFICACIÓN			
NOTA	5.0		
APROBÓ	SI	X	NO

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

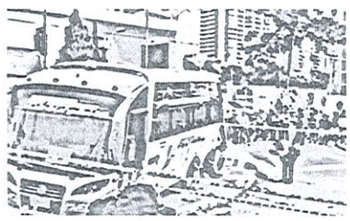
a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
c) Todas las anteriores.

2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.



b) Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus.



c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**



Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

A



T



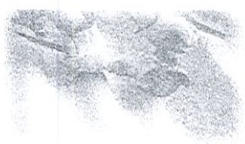
B



C



E



A



63013

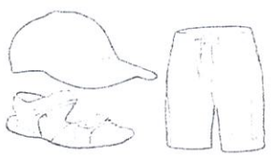
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

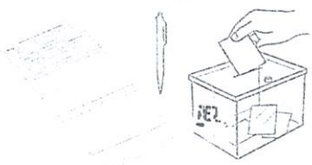
a) 

b) 

c) 

9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA,** para este tipo de reportes:

X a) Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras.



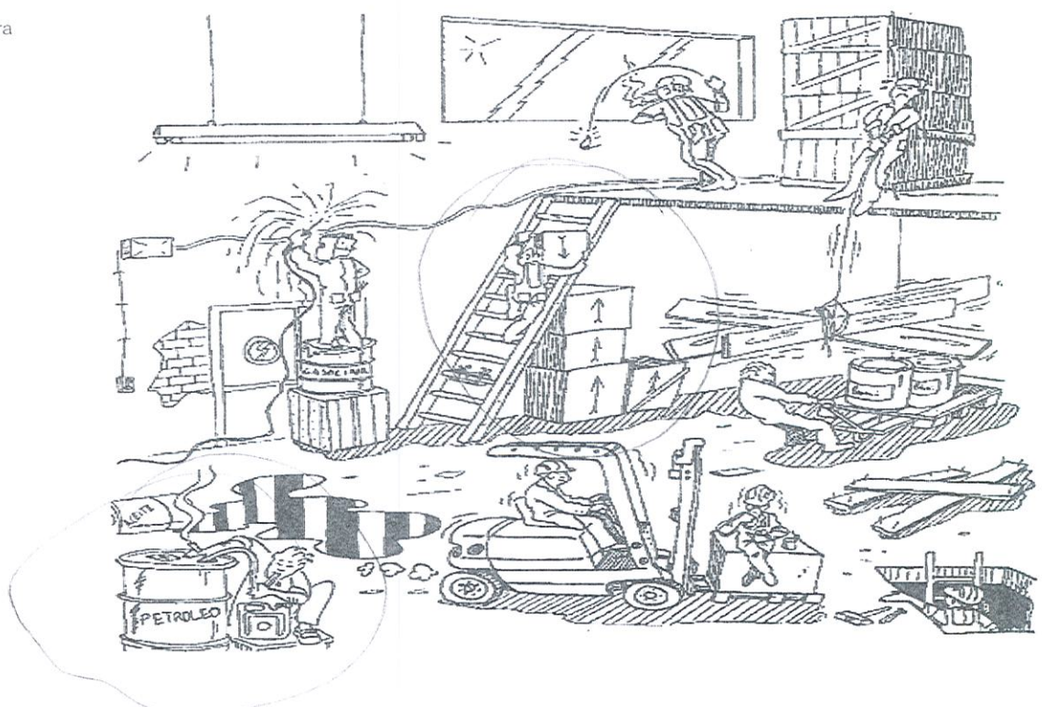
b) Buscar en internet la página web de la **EPS.**



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL.**



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un círculo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



63014

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	X
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	X
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	X
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la Inducción / Re inducción	Persona responsable de la inducción / Re inducción
FIRMA:	FIRMA:
CARGO: manipuladora	CARGO: RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE: eleicy chinino	NOMBRE: ROCIO BUSTOS RINCO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001 63015
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 02-02-2026

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Cheiey Chirinos identificado con cédula de ciudadanía No. 6174899 vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Firma del trabajador
C.C. No. 6174899

63016

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	Rosalia Diaz	C.C	63346037	FIRMA	

II. INFORMACIÓN GENERAL				
FECHA	02	02	2026	
CALIFICACIÓN				
NOTA	50			
APROBÓ	SI	X	NO	

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
c) X Todas las anteriores.

2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.



b) X Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus.



c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**



Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

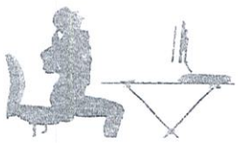
5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

A



b



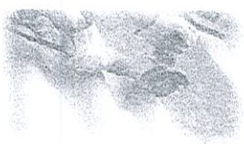
b



C



E



A



63017

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

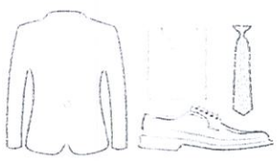
Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

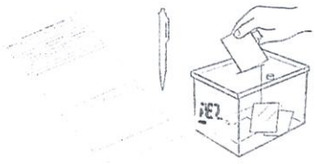
a) 

b) 

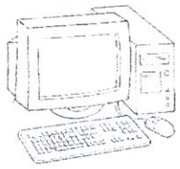
x 

9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA,** para este tipo de reportes:

x) Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras.



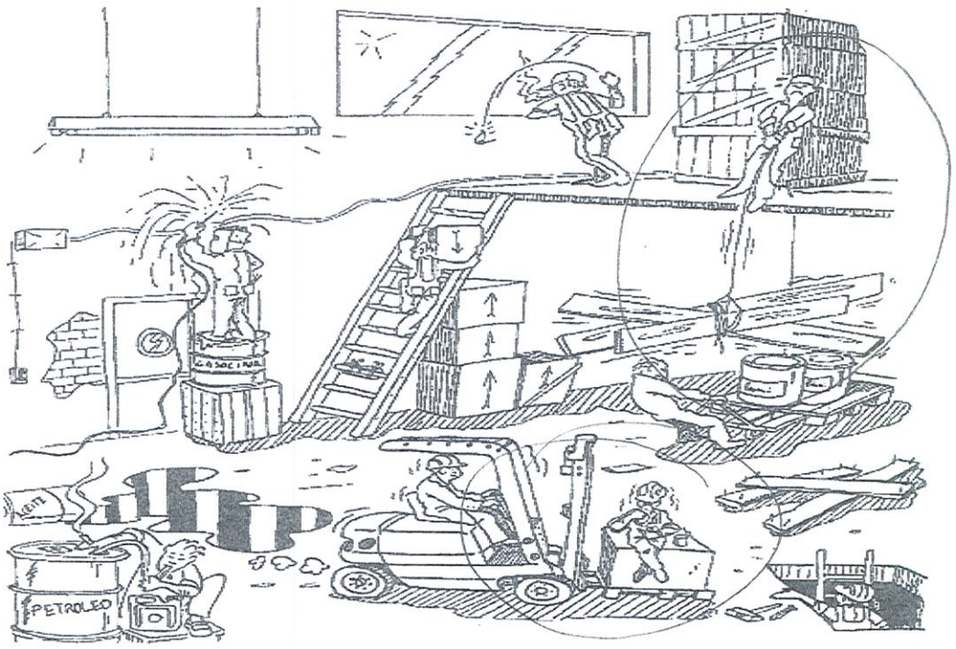
b) Buscar en internet la página web de la **EPS**.



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL**.



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un círculo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



63018

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	X
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	X
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	X
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la Inducción / Re inducción	**Persona responsable de la Inducción / Re inducción**
FIRMA:	**FIRMA:**
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE: Rosalia Diaz O.	**NOMBRE:** ROCIO BUSTOS RINCO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001 63019
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 02-02-2026

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Roselia Diaz orostegui identificado con cédula de ciudadanía No. 63546538. vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Roselia Diaz orostegui

Firma del trabajador
C.C. No. 63546 038 B/q.



63020

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	Jennifer Ocampo S.C	C.C	1098774366	FIRMA	

II. INFORMACIÓN GENERAL				
FECHA	02	02	2026	
CALIFICACIÓN				
NOTA	5.0			
APROBÓ	SI	X	NO	

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
X Todas las anteriores.

2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.



X b) Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus.



c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**



Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

X



X



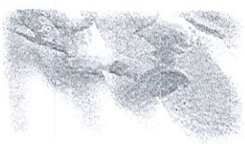
X



C



E



A



63021

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

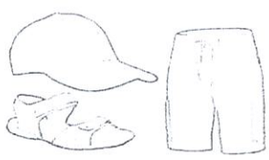
Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

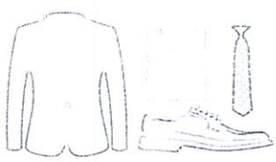
7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

a)



b)

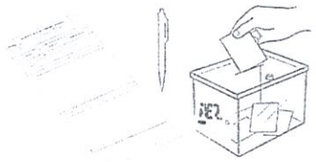


X



9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**, para este tipo de reportes:

a) Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras. X



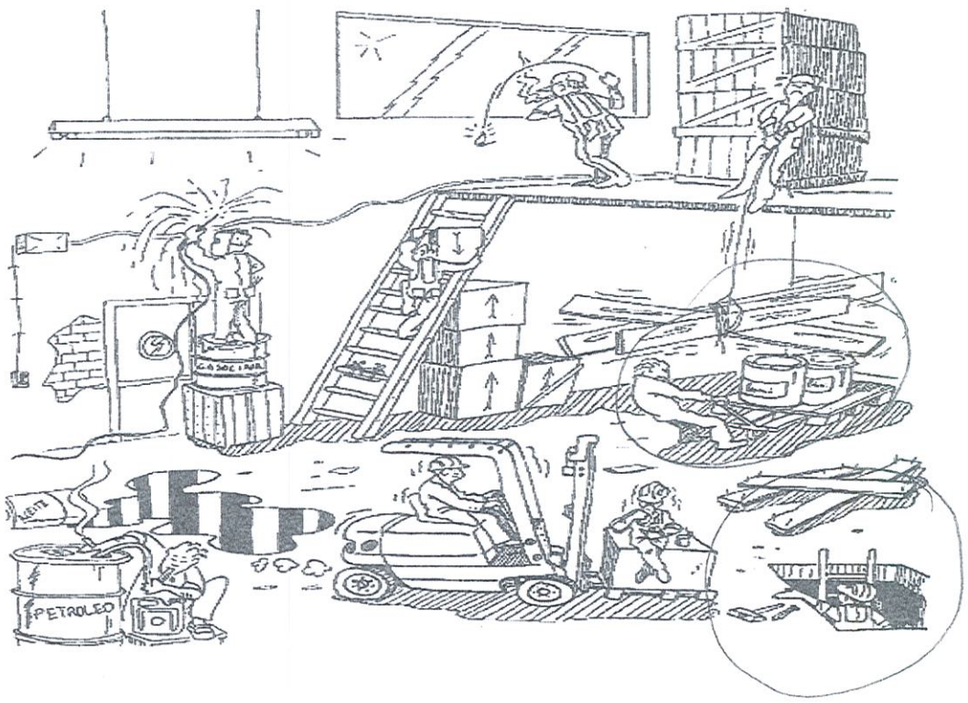
b) Buscar en internet la página web de la **EPS.**



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL.**



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un circulo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



63022

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	X
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	X
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	X
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la Inducción / Re inducción	**Persona responsable de la Inducción / Re inducción**
FIRMA: [signature]	FIRMA: [signature]
CARGO: ALIMENTOS	CARGO: RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE: Jennifer dayana suarez	NOMBRE: ROCIO BUSTOS RINCO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001 63023
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 07-02-2026 -

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Jennifer Dayanna Sira calderon identificado con cédula de ciudadanía No. 1098774366 vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Jennifer Dayanna Sira calderon
Firma del trabajador
C.C. No. 1098774366

63024

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	Código: FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	Maria Manzano	C.C	1129239	FIRMA	Maria Manzano

II. INFORMACIÓN GENERAL				
FECHA	02	02	2026	
CALIFICACIÓN				
NOTA	50			
APROBÓ	SI	X	NO	

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
c) Todas las anteriores.

2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.



X b) Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus.



c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**



Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

A



D



B



C



E



A



63025

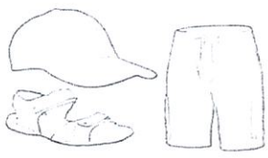
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

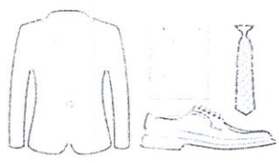
Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

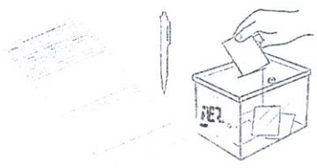
a) 

b) 

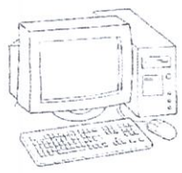
R/ 

9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA,** para este tipo de reportes:

R/ Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras.



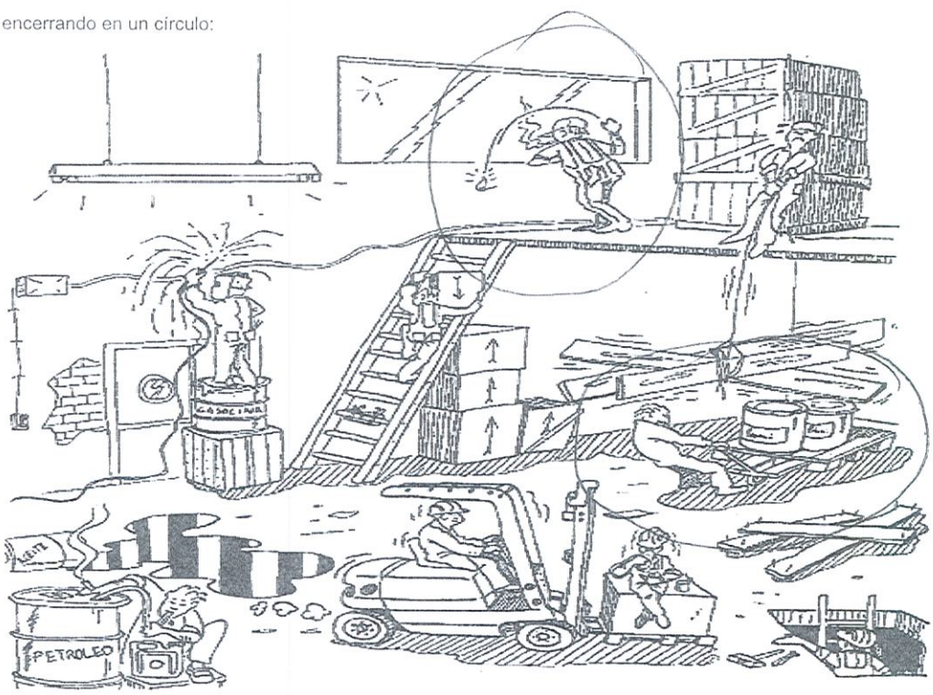
b) Buscar en internet la página web de la **EPS.**



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL.**



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un círculo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



63026

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	X
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	X
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	X
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la Inducción / Re inducción	Persona responsable de la Inducción / Re inducción
FIRMA: María Manzano	FIRMA:
CARGO: manipuladora	CARGO: RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE: María Manzano	NOMBRE: ROCIO BUSTOS RINCO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001 63027
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 02-02-2026 -

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, María de los Angeles Manzano Rivero identificado con cédula de ciudadanía No. 1129239. vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

María Manzano
Firma del trabajador
C.C. No. 1129239.



63028

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	Código: FT-SST-049
		Versión: 001

I. INFORMACIÓN DEL TRABAJADOR					
NOMBRE	Rosa Acevedo	C.C	1071390	FIRMA	

II. INFORMACIÓN GENERAL				
FECHA	04	02	2026	
CALIFICACIÓN				
NOTA	5.0			
APROBÓ	SI	X	NO	

III. INFORMACIÓN DEL EVALUADOR					
NOMBRE	ROCIO BUSTOS RINCON	C.C	63497117	CARGO	RESPONSABLE SG-SST

Cada pregunta respondida correctamente equivale a 0,5 puntos. Se aprueba la evaluación con una calificación mayor o igual a 3 puntos.

Marque con una X la respuesta más acertada de acuerdo a la información suministrada.

¿Cuáles son las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**?

a) Política de seguridad y salud en el trabajo
b) Política de prevención y control de consumo de alcohol, tabaco y drogas.
X Todas las anteriores.

2) Marque cuál de los siguientes ejemplos **NO** es accidente de trabajo:

a) Trabajador que **REALIZANDO ACTIVIDADES PROPIAS DEL CARGO** se lesiona luego de caer de una escalera en mal estado.



X Trabajador que movilizándose por **CUENTA PROPIA** hacia el trabajo en transporte público resulta lesionado al chocarse el bus.



c) Trabajador sufre fractura en campeonato de futbol en representación del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**



Asocie con una línea la información de la columna A con la B, según corresponda:

3) Asocie el riesgo en relación a los peligros

a) PELIGRO	b) RIESGO
Escalera	Probabilidad de intoxicación
Ruido	Probabilidad de caerse
Gases y vapores	Probabilidad de adquirir sordera

4) En relación al evento asocie con la entidad que atendería lo descrito.

A	B
Un trabajador se fractura la mano al caer en las escaleras de su casa.	ARL
Un trabajador que realizando actividades propias de su cargo se corta con un cuchillo	EPS
Una trabajadora es operada de apendicitis.	AFP
Un trabajador se pensiona por vejez.	EPS

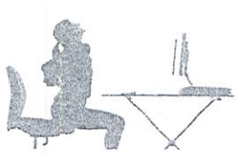
5) Asocie el peligro según corresponda el ejemplo:

a) Biológico b) Químico c) Físico d) Psicosociales e) Condiciones de seguridad f) Biomecánico

A



D



B



C



E



A



63029

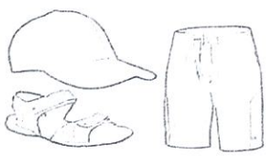
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	EVALUACION DE INDUCCION Y REINDUCCION EN SST	**Código:** FT-SST-049
		Versión: 001

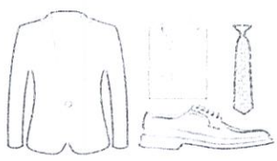
Coloque verdadero (V) o Falso (F) según corresponda

6) El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de coordinación entre el empleador y sus trabajadores, encargado de promover y vigilar las normas y SG-SST dentro de **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** (V)

7) El Comité de convivencia laboral es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y representantes de los empleados, que busca prevenir el acoso laboral contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo. (V)

8) Los EPP´s sirven para protegerlos al trabajador contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo; marque cuales son:

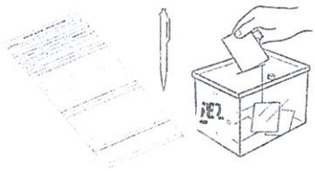
a) 

b) 

X 

9) Teniendo en cuenta que es obligatorio reportar los actos y condiciones inseguras, cuál es el mecanismo utilizado en **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**, para este tipo de reportes:

X a) Diligenciar Autoreporte de actos y condiciones inseguras.



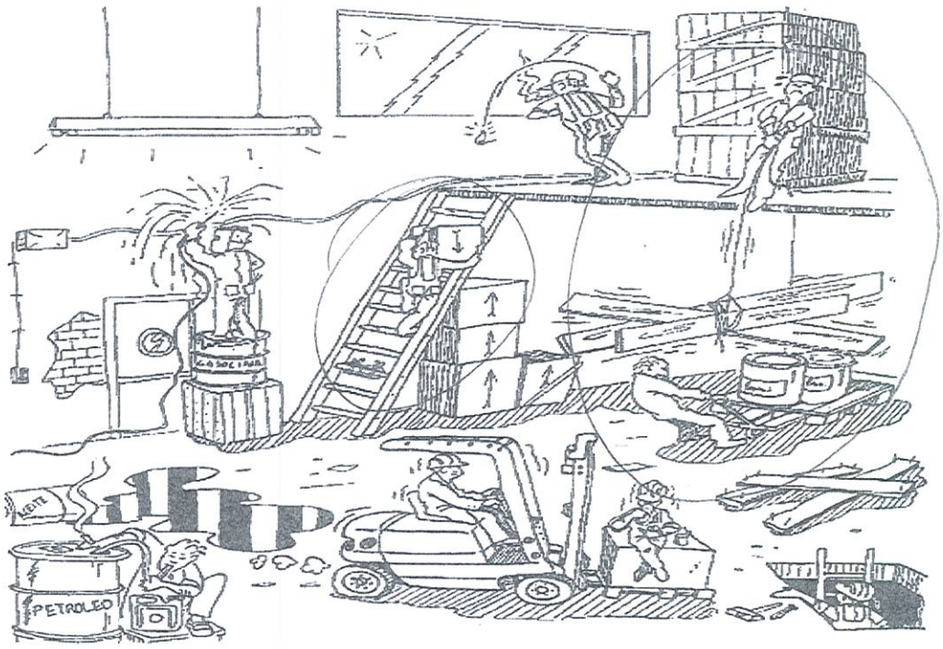
b) Buscar en internet la página web de la **EPS.**



c) Realizar llamada telefónica a la **ARL.**



10) De la siguiente imagen identifique encerrando en un círculo:
a) Un acto inseguro
b) Una condición insegura



63030

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	FORMATO DE INDUCCIÓN	**Código:** FT-SST-018
		Versión: 001
		Fecha:

FECHA DE INDUCCIÓN:

Cada una de los temas deben ser conocidos por el trabajador que ingresa, mostrando la responsabilidad, el Entendimiento y el compromiso de cada una de los ejes en el momento en que es firmado.
Por favor marque con X, las casillas que se enseñen al personal nuevo, según corresponda.

Inducción [X] Re inducción [ ]

INDUCCIÓN GENERAL

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Contratación (Recepción de hojas de vida, proceso de entrevista, exámenes ocupacionales)	X	Reglamento interno de trabajo	X
Afiliaciones (EPS, ARL, CAJA DE COMPESACIÓN FAMILIAR, AFP)	X	Ausentismo, incapacidades y otras novedades	X
Responsabilidades del cargo a desempeñar	X	Procesos disciplinarios y descargos	X
Pagos y nomina	X		

INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (marque con X lo revisado)

TEMAS SOCIALIZADOS		TEMAS SOCIALIZADOS	
Legislación del SG- SST	X	Política del SG-SST (SST, Prevención del consumo de alcohol, tabaco, sustancias psicoactivas, seguridad vial, acoso laboral y sexual, desconexión laboral, prohibición de ventas de productos y servicios en las instalaciones de los clientes)	X
Organización del sistema de gestión en SST. (objetivos, metas y ciclo PHVA)	X	Liderazgo participación y consulta (COPASST, CCL, COE, Identificación de peligros y riesgos, inspecciones de seguridad, Reporte de AT Condiciones y actos inseguros).	X
Responsabilidades de los trabajadores con el SG-SST	X	Reglamento de higiene industrial (Peligros y Riesgos)	X
Usos de elementos de protección personal (EPP´S y su funcionamiento)	X	Definición y reporte de accidentes laborales y enfermedades.	X
Procedimientos de trabajo seguro	X	Emergencias (brigadas, evacuación y medidas en caso de sismos)	X
Manejo de residuos sólidos (código de colores)	X	Mejora continua del SG-SST	X
Proceso de reporte y notificación del accidente de trabajo y la enfermedad laboral.	X		

Normas generales de seguridad:
*No se distraiga, este atento a lo que hace y como lo hace.
*Se debe contribuir con el orden y aseo de cada una de las áreas donde labore
*Identifique los riesgos de su área de trabajo e informe a su jefe inmediato.

El trabajador acepta:
1. Que ha recibido inducción donde se informó los factores de riesgo a los cuales está expuesto y su participación para el control de los mismos.
2. Que es conocedor de las responsabilidades legales en Seguridad y salud en el trabajo dentro de entidad.
3. Que es conocedor de las consecuencias que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.

Persona que recibe la Inducción / Re inducción	**Persona responsable de la Inducción / Re inducción**
FIRMA:	**FIRMA:**
CARGO:	**CARGO:** RESPONSABLE SG-SST
NOMBRE:	**NOMBRE:** ROCIO BUSTOS RINCO

6303|

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	SG- CD -001
	FECHA:
	VERSIÓN: 1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
FECHA : 04-02-2026 -

CARTA DE COMPROMISO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Yo, Rosa Delfina Acuña Almeida identificado con cédula de ciudadanía No. 6971390. vinculado a la **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** , manifiesto de manera libre y voluntaria mi compromiso con el cuidado de mi integridad física, mental y social, así como con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)impartidas por la empresa .

Me comprometo a:

1. Cumplir con los procedimientos, normas y reglamentos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
2. Utilizar de manera adecuada los elementos de protección personal (EPP) entregados por la empresa.
3. Informar oportunamente cualquier condición insegura, acto inseguro o situación de riesgo que pueda afectar mi integridad o la de mis compañeros.
4. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones y actividades de prevención organizadas por la empresa.
5. Promover un ambiente laboral seguro, respetuoso y saludable, contribuyendo al bienestar colectivo.
6. Reportar de inmediato cualquier accidente de trabajo o incidente que se presente durante el desarrollo de mis funciones.

Declaro que he recibido información suficiente sobre los riesgos asociados a mi labor y las medidas de prevención que debo aplicar. Reconozco que el cuidado de mi integridad es una responsabilidad compartida entre la empresa y el trabajador.

En constancia, firmo la presente carta de compromiso.

Atentamente,

Firma del trabajador
C.C. No. 6971390.



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

63032

ANEXO 17

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63033

Floridablanca, 12 de marzo de 2026

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

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

Asunto: CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO

Cordial saludo;

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

Durante el período en ejecución del 01 al 28 febrero de 2026, no sé presentó ninguna irregularidad que afectara la prestación del servicio.

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63034

ANEXO 18

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63035

Floridablanca, 12 de marzo de 2026

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

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

Asunto: CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO

Cordial saludo;

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

Durante el presente período de ejecución del 01 al 28 de febrero de 2026, Se mantuvo una postura firme y ética, no accediendo a peticiones o amenazas de terceros que actuaran al margen de la ley, lo cual garantizó la integridad y transparencia en la toma de decisiones y en la ejecución del contrato.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63036

ANEXO 19

Consorcio Somos Florida

63037

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT.901.901.272-1
RELACION PERSONAL FEBRERO

	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CARGO
1	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	PPT	6971390	ROSA DELFINA ACEITUNO ALMEIDA	ROSA	DELFINA	ACEITUNO	ALMEIDA	7/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	MANUELA BELTRAN - B	C.C	1095829338	EMILY VANESSA AGUILAR CEPEDA	EMILY	VANESSA	AGUILAR	CEPEDA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL - A	C.C	1095829338	EMILY VANESSA AGUILAR CEPEDA	EMILY	VANESSA	AGUILAR	CEPEDA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	CC	1108758623	LUZ MERY AGUIRRE SOLIPA	LUZ	MERY	AGUIRRE	SOLIPA	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
5	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	1098827350	ANA LUZMAR ALARCON SANCHEZ	ANA	LUZMAR	ALARCON	SANCHEZ	3/02/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	CC	60257876	MARIA INES ALVAREZ CONTRERAS	MARIA	INES	ALVAREZ	CONTRERAS	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
7	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES - F	C.C	63448332	BLANCA LUCIA ANAYA MARTINEZ	BLANCA	LUCIA	ANAYA	MARTINEZ	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
8	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1095807199	YULIETH ANDREA ANGARITA PEÑA	YULIETH	ANDREA	ANGARITA	PEÑA	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
9	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	CC	37619173	SANDRA MILENA APARICIO CASTILLO	SANDRA	MILENA	APARICIO	CASTILLO	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
10	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1232888313	YINY YERLEY APARICIO SILVA	YINY	YERLEY	APARICIO	SILVA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
11	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	C.C	37842717	ISABEL ARAQUE RIVERO	ISABEL		ARAQUE	RIVERO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
12	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	CC	1005107269	DAYAN HELENA ARDILA VILLAMIZAR	DAYAN	HELENA	ARDILA	VILLAMIZAR	25/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
13	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ - A	C.C	63366565	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	CLARA	INES	ARGUELLO	GALVIS	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
14	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO CARACOLI - B	C.C	63366565	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	CLARA	INES	ARGUELLO	GALVIS	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
15	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	C.C	63551635	LEIDY VIVIANA ARGUELLO INFANTE	LEIDY	VIVIANA	ARGUELLO	INFANTE	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
16	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO - A	CC	63432598	NOHEMI ARIAS PALACIOS	NOHEMI		ARIAS	PALACIOS	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
17	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1095800849	CRISTAL ROSCIO ASCANIO DIAZ	CRISTAL	ROSCIO	ASCANIO	DIAZ	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
18	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	1098701656	CLAUDIA PATRICIA BADILLO CALDERON	CLAUDIA	PATRICIA	BADILLO	CALDERON	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	CC	1067031892	ANGELA MARIA BAEZ DIAZ	ANGELA	MARIA	BAEZ	DIAZ	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
20	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	C.C	1098828253	LUPE BEATRIZ BALLESTAS JIMENEZ	LUPE	BEATRIZ	BALLESTAS	JIMENEZ	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
21	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO - A	C.C	37512386	LUZ STELLA BARRERA CASTRO	LUZ	STELLA	BARRERA	CASTRO	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
22	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	CC	1098625793	ANA DELPILAR BUSTOS COCA	ANA	DELPILAR	BUSTOS	COCA	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
23	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	63547597	MARIA INES CACERES RICO	MARIA	INES	CACERES	RICO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
24	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICE - D	C.C	28138826	OLIVA CALA	OLIVA		CALA		16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
25	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	CC	63448443	OLGA LUCIA CALDERON CABALLERO	OLGA	LUCIA	CALDERON	CABALLERO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
26	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	1095791265	YURY ALEXANDRA CALDERON ALMEYDA	YURY	ALEXANDRA	CALDERON	ALMEYDA	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
27	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	1095791265	YURY ALEXANDRA CALDERON ALMEYDA	YURY	ALEXANDRA	CALDERON	ALMEYDA	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	C.C	30874353	ALIX MARIA CAMAÑO BELTRAN	ALIX	MARIA	CAMAÑO	BELTRAN	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
29	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDA	C.C	63523841	SANDRA MERCEDES CAÑAS ALFONSO	SANDRA	MERCEDES	CAÑAS	ALFONSO	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
30	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VILLALUZ - D	C.C	63351118	YOLANDA CARREÑO TRIANA	YOLANDA		CARREÑO	TRIANA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
31	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO - A	PPT	6039411	MILEIDIS CAROLINA CARRERA MUÑOZ	MILEIDIS	CAROLINA	CARRERA	MUÑOZ	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
32	COLEGIO ECOLOGICO	PALMERAS -I	C.C	63451622	YOJANA CARRILLO CARDENAS	YOJANA		CARRILLO	CARDENAS	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
33	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	1102361730	YESENIA CARRILLO RUEDA	YESENIA		CARRILLO	RUEDA	18/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
34	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	63356516	LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA	LUZ	ELENA	CARRILLO	MANTILLA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
35	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	37729676	RUBY YANIRA CARRILLO VARGAS	RUBY	YANIRA	CARRILLO	VARGAS	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
36	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDA	C.C	63447310	BRICEIDA CARVAJAL BAUTISTA	BRICEIDA		CARVAJAL	BAUTISTA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
37	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	C.C	1098632435	MAYRA ALEJANDRA CASTELLANOS MOSQUERA	MAYRA	ALEJANDRA	CASTELLANOS	MOSQUERA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
38	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - D	C.C	37929458	JACQUELINE CASTILLO CALA	JACQUELINE		CASTILLO	CALA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
39	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	PPT	6174899	CLEICY THAIS CHIRINOS FUENTES	CLEICY	THAIS	CHIRINOS	FUENTES	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
40	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTOMICROEMPRESARIAL EL CARMEN - A	CC	1099734922	KAROL DAYANA CLAVIJO SUAREZ	KAROL	DAYANA	CLAVIJO	SUAREZ	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
41	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	PPT	4187800	ALIXION JESUS COELIO VALLES	ALIXION	JESUS	COELIO	VALLES	26/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
42	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	PPT	4187800	ALIXION JESUS COELIO VALLES	ALIXION	JESUS	COELIO	VALLES	26/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
43	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	52664731	ANDREA CAROLINA CRISTIANO VALBUENA	ANDREA	CAROLINA	CRISTIANO	VALBUENA	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
44	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN -A	C.C	63516638	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	ADRIANA	MILENA	DELGADO	AVILA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
45	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDA	C.C	63516638	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	ADRIANA	MILENA	DELGADO	AVILA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

63038

46	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO - A	CC	63452233	ROSA HELENA DELGADO CAMAÑO	ROSA	HELENA	DELGADO	CAMAÑO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
47	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	63449666	NANCY DIAZ GARCIA	NANCY		DIAZ	GARCIA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
48	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	1095824294	CARIN PAOLA DIAZ DELGADO	CARIN	PAOLA	DIAZ	DELGADO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
49	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	63346038	ROSELIA DIAZ OROSTEGUI	ROSELIA		DIAZ	OROSTEGUI	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
50	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ROSA BLANCA -E	C.C	1098633705	SONIA LUZ DOMINGUEZ VARGAS	SONIA	LUZ	DOMINGUEZ	VARGAS	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
51	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	CC	1098658980	MARIA ALEJANDRA DURAN	MARIA	ALEJANDRA	DURAN		2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
52	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	C.C	28152635	SANDRA MILENA ESTEVEZ CASTRO	SANDRA	MILENA	ESTEVEZ	CASTRO	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
53	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	C.C	37618004	LIDA MAGALY FLOREZ MONTAÑA	LIDA	MAGALY	FLOREZ	MONTAÑA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
54	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO BUENAVISTA- F	C.C	63353818	BERTHA MARIA FRANCO OLACHICA	BERTHA	MARIA	FRANCO	OLACHICA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
55	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	CC	1095794368	XIMENA GALVIS CALDERON	XIMENA		GALVIS	CALDERON	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
56	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1103712367	PAOLA PATRICIA GALVIS MAYORGA	PAOLA	PATRICIA	GALVIS	MAYORGA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
57	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37754401	MILIS YOLIMA GARCIA CAMPOS	MILIS	YOLIMA	GARCIA	CAMPOS	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
58	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ - A	C.C	63561870	DIANA PAOLA GARCIA DURAN	DIANA	PAOLA	GARCIA	DURAN	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
59	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	63557601	BRIYITH CAROLINA GARCIA VARGAS	BRIYITH	CAROLINA	GARCIA	VARGAS	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
60	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	C.C	1098756575	ANGIE PAOLA GARCIA MARTINEZ	ANGIE	PAOLA	GARCIA	MARTINEZ	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
61	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	C.C	1095806001	ANGELA VIVIANA GUERRERO GARCIA	ANGELA	VIVIANA	GUERRERO	GARCIA	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
62	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	C.C	63445137	ADRIANA GUTIERREZ	ADRIANA		GUTIERREZ		16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
63	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	C.C	1095829735	LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO	LEIDY	JESSENIA	GUTIERREZ	PALOMINO	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
64	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	63369975	MAGALI GUTIERREZ BASTILLA	MAGALI		GUTIERREZ	BASTILLA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
65	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	55225447	YULIS MARIA GUTIERREZ ANGULO	YULIS	MARIA	GUTIERREZ	ANGULO	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
66	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	1095811916	YINNETH XIOMARA HERNANDEZ PALOMINO	YINNETH	XIOMARA	HERNANDEZ	PALOMINO	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
67	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	63447029	ROSARIO DELGADO HERNANDEZ	ROSARIO	DELGADO	HERNANDEZ		2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
68	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO JOSE A MORALES - B	CC	63447713	MARIA RAQUEL JAIMES RUIZ	MARIA	RAQUEL	JAIMES	RUIZ	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
69	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	C.C	63450314	MARIA ANGELICA JAIMES NIÑO	MARIA	ANGELICA	JAIMES	NIÑO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
70	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES - F	C.C	1095842112	NURY LANDAZABAL TAMI	NURY		LANDAZABAL	TAMI	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
71	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO BELENCITO - C	C.C	37712130	YAZMIN LEON LIZARAZO	YAZMIN		LEON	LIZARAZO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
72	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO - A	C.C	1098634157	LILIANA ANDREA LOPEZ JAIMES	LILIANA	ANDREA	LOPEZ	JAIMES	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
73	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	CC	1099544643	BERENICE LOZANO AVELLANEDA	BERENICE		LOZANO	AVELLANEDA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
74	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	MANUELA BELTRAN - B	C.C	63505576	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	LUZ	STELLA	LUNA	CORNEJO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
75	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL - A	C.C	63505576	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	LUZ	STELLA	LUNA	CORNEJO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
76	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO BAJO - B	C.C	63557720	ANDREA MANOSALVA COLORADO	ANDREA		MANOSALVA	COLORADO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
77	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ - B	C.C	63355938	BELKIS CONSUELO MANTILLA CORNEJO	BELKIS	CONSUELO	MANTILLA	CORNEJO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
78	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO - A	CC	37556801	SANDRA JOHANNA MANTILLA CACUA	SANDRA	JOHANNA	MANTILLA	CACUA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
79	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	PPT	1129239	MARIA DE LOS ANGELES MANZANO RIVERO	MARIA	DE LOS ANGELES	MANZANO	RIVERO	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
80	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	C.C	63443455	MARTHA CECILIA MARTINEZ AFANADOR	MARTHA	CECILIA	MARTINEZ	AFANADOR	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
81	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	CC	1098637372	ALINA YIZETH MARTINEZ CACERES	ALINA	YIZETH	MARTINEZ	CACERES	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
82	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	1095837091	FERNANDA ISABEL MARTINEZ CEPEDA	FERNANDA	ISABEL	MARTINEZ	CEPEDA	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
83	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37843671	BRICEIDA MEDINA CEPEDA	BRICEIDA		MEDINA	CEPEDA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
84	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	37547126	LUZ MARINA MEDINA CEPEDA	LUZ	MARINA	MEDINA	CEPEDA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
85	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	32706047	ANA DE DIOS MENESES MUÑOZ	ANA	DE DIOS	MENESES	MUÑOZ	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
86	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	C.C	63254858	YANITH MORALES TOLOSA	YANITH		MORALES	TOLOSA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
87	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	C.C	1098648115	GLADYS VARGAS MORENO	GLADYS	VARGAS	MORENO		2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
88	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICE - D	C.C	63498827	MARISOL MORENO VEGA	MARISOL		MORENO	VEGA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
89	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VERICUTE -E	C.C	1098727783	JOHAN SEBASTIAN MUÑOZ CARREÑO	JOHAN	SEBASTIAN	MUÑOZ	CARREÑO	25/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
90	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	C.C	63465094	SANDRA PATRICIA NAVARRO LEON	SANDRA	PATRICIA	NAVARRO	LEON	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
91	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	C.C	1102355479	ANGGIE JULIANA NAVARRO LEON	ANGGIE	JULIANA	NAVARRO	LEON	9/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
92	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	1095798437	ANDRES SANTIAGO ORDOÑEZ CARRILLO	ANDRES	SANTIAGO	ORDOÑEZ	CARRILLO	16/01/2026	20/02/2026	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
93	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO - A	C.C	1098675427	JOSE LUIS ORELLANO SOLANO	JOSE	LUIS	ORELLANO	SOLANO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
94	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	C.C	1095806720	SYLVIA ORTIZ VILLALOBOS	SYLVIA		ORTIZ	VILLALOBOS	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
95	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	1095821439	OMAR JESUS ORTIZ LUNA	OMAR	JESUS	ORTIZ	LUNA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
96	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - C	C.C	1095811601	DIANA MILENA PACHECO HERNANDEZ	DIANA	MILENA	PACHECO	HERNANDEZ	21/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

63037

97	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	C.C	1115722889	JENNY CAROLINA PAEZ LIZCANO	JENNY	CAROLINA	PAEZ	LIZCANO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
98	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO - A	C.C	1096218223	KELLY GERALDINE PARADA ROJAS	KELLY	GERALDINE	PARADA	ROJAS	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
99	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	C.C	1098640604	LUISA JULIETH PICO CAMACHO	LUISA	JULIETH	PICO	CAMACHO	4/07/2025		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
100	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	EL PROGRESO - C	C.C	63555685	PAOLA PIMENTEL GONZALEZ	PAOLA		PIMENTEL	GONZALEZ	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
101	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	C.C	1095917100	JESSICA PAOLA PINILLA PABON	JESSICA	PAOLA	PINILLA	PABON	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
102	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1098685862	LYDA YARCENY PINILLA VARGAS	LYDA	YARCENY	PINILLA	VARGAS	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
103	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	CC	1095917587	ERIKA LILIANA PINILLA PABON	ERIKA	LILIANA	PINILLA	PABON	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
104	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	CC	63511284	MARIA VICTORIA PINTO	MARIA	VICTORIA	PINTO		16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
105	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	CC	63500579	ARELIS PRADA PEÑA	ARELIS		PRADA	PEÑA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	INSTITUTO RAFAEL POMBO	INSTITUTO RAFAEL POMBO - A	CC	49667599	HEIDY YOHANA QUINTERO CRIADO	HEIDY	YOHANA	QUINTERO	CRIADO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
107	COLEGIO ECOLOGICO	GUAYANAS - E	C.C	1095792892	LEIDY LILIANA RICO CALDERON	LEIDY	LILIANA	RICO	CALDERON	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
108	COLEGIO ECOLOGICO	JUDIA - D	C.C	1095802048	YOLANDA RINCON RAMIREZ	YOLANDA		RINCON	RAMIREZ	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
109	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA -A	C.C	1095802865	CINDI CAROLINA RIVERA CASTILLO	CINDI	CAROLINA	RIVERA	CASTILLO	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
110	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGUA BLANCA-D	C.C	1098797489	ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS	ANYI	YULIETH	ROBLES	CASTELLANOS	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
111	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	C.C	1095816929	DARLYN XIOMARA RODRIGUEZ ACOSTA	DARLYN	XIOMARA	RODRIGUEZ	ACOSTA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VERICUTE -E	C.C	1004857444	CARMEN EMILCE ROPERO GARCIA	CARMEN	EMILCE	ROPERO	GARCIA	16/01/2026	2/02/2026	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
113	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	DOMINGO SABIO - B	C.C	1098654907	ANGIE NATHALIA ROYAL GUTIERREZ	ANGIE	NATHALIA	ROYAL	GUTIERREZ	26/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	C.C	1095798592	YULY ANDREA RUEDA MANTILLA	YULY	ANDREA	RUEDA	MANTILLA	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	C.C	1095806756	LAURA TERESA RUEDA RINCON	LAURA	TERESA	RUEDA	RINCON	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1095805097	JOHANA ANDREA SANABRIA RIOS	JOHANA	ANDREA	SANABRIA	RIOS	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICE - D	C.C	1098627908	ANGELA MARIA SANABRIA ACEROS	ANGELA	MARIA	SANABRIA	ACEROS	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	CC	37745949	SHIRLEY JAZMIN SANTAMARIA HERNANDEZ	SHIRLEY	JAZMIN	SANTAMARIA	HERNANDEZ	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	37330220	ROSALBA SANTIAGO TORO	ROSALBA		SANTIAGO	TORO	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO JOSE A MORALES - B	CC	1007791063	YENNY PAOLA SIERRA MEDINA	YENNY	PAOLA	SIERRA	MEDINA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
121	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	1098774366	JENNIFER DAYANNA SIZA CALDERON	JENNIFER	DAYANNA	SIZA	CALDERON	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
122	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VILLALUZ - D	CC	1127657179	HILVA VICTORIA TAMI BAUTISTA	HILVA	VICTORIA	TAMI	BAUTISTA	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
123	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	C.C	28155783	YULIS TORO HERNANDEZ	YULIS		TORO	HERNANDEZ	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
124	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	C.C	1098638785	DEISY MILAY TRUJILLO GOMEZ	DEISY	MILAY	TRUJILLO	GOMEZ	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
125	COLEGIO ECOLOGICO	MATILLA - C	C.C	1095823203	ANGI KATERINE URIBE VELANDIA	ANGI	KATERINE	URIBE	VELANDIA	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
126	COLEGIO ECOLOGICO	MATILLA - C	C.C	1102362248	AZUCENA URIBE VELANDIA	AZUCENA		URIBE	VELANDIA	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
127	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	C.C	1098683219	KATERINE VARGAS HERNANDEZ	KATERINE		VARGAS	HERNANDEZ	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
128	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	C.C	35354808	VIVIANA PATRICIA VELASCO	VIVIANA	PATRICIA	VELASCO		16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
129	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	LA EMPRESA	C.C	37752043	OFELIA VERA FLOREZ	OFELIA		VERA	FLOREZ	2/02/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
130	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	C.C	63452106	NANCY MERCEDES VILLAMIZAR CONTRERAS	NANCY	MERCEDES	VILLAMIZAR	CONTRERAS	16/01/2026		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
131	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VERICUTE -E	C.C	1095803756	SILVIA PATRICIA VIVIESCAS URIBE	SILVIA	PATRICIA	VIVIESCAS	URIBE	2/02/2026	20/02/2026	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

63040

CONSORCIO SOMOS FLORIDA NIT.901.901.272-1 PERSONAL MINIMO REQUERIDO			
TIPO DOCUM	**DOCUMENTO DE IDENTIDAD**	**NOMBRE**	**CARGO**
CC	91519335	WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ	COORDINADOR GENERAL
CC	79640218	JORGE ALEXANDER CASTRO ALFONSO	NUTRICIONISTA
CC	91002520	NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA	SUPERVISOR DE CAMPO
CC	91489144	SERGIO IVAN ALMEYDA ALMEYDA	SUPERVISOR DE CAMPO
CC	37752511	DIANA KARINA GARCIA	SUPERVISOR DE CAMPO
CC	91541188	SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO	JEFE DE BODEGA Y LOGISTICA
CC	37899917	CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA	AUXILIAR CONTABLE
CC	1098793844	CHARLY VIVIANA DUARTE DUARTE	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
CC	63497117	ROCIO BUSTOS RINCON	RESPONDABLE DEL SG-SST

aportes en línea

Planilla Resumen

63041

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-02	2026-03	94874457	9500528704	E	2026/03/17	2026/02/27	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$53,625,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION		SALUD		CCF		RIESGOS		PARAFISCALES
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	Codigo	Días	Codigo	Días	Codigo	Días	Días	Exonerado SENA e ICBF
1	PT	6971390	ACEITUNO ALMEIDA ROSA DELFINA	X																	230301	15	EPS041	15	CCF39	15	14-11	15	15	SI
2	PT	6971390	ACEITUNO ALMEIDA ROSA DELFINA										X								230301	12	EPS041	12	CCF39	12	14-11	12	12	SI
3	CC	1095829338	AGUILAR CEPEDA EMILY VANESSA																		230301	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
4	CC	1095829338	AGUILAR CEPEDA EMILY VANESSA										X								230301	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
5	CC	1108758623	AGUIRRE SOLIPA LUZ MERY	X																	25-14	21	EPS041	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
6	CC	1108758623	AGUIRRE SOLIPA LUZ MERY										X								25-14	8	EPS041	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
7	CC	1098827350	ALARCON SANCHEZ ANA LUZMAR												X						25-14	30	EPS002	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
8	CC	1098261495	ALMEYDA ALMEYDA SERGIO IVAN																		230301	30	EPS037	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
9	CC	60257876	ALVAREZ CONTRERAS MARIA INES	X																	25-14	18	EPS002	18	CCF39	18	14-11	18	18	SI
10	CC	60257876	ALVAREZ CONTRERAS MARIA INES																X		25-14	5	EPS002	5	CCF39	5	14-11	5	5	SI
11	CC	60257876	ALVAREZ CONTRERAS MARIA INES										X								25-14	6	EPS002	6	CCF39	6	14-11	6	6	SI
12	CC	63448332	ANAYA MARTINEZ BLANCA LUCIA	X																	230301	20	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
13	CC	63448332	ANAYA MARTINEZ BLANCA LUCIA										X								230301	9	EPS041	9	CCF39	9	14-11	9	9	SI
14	CC	1095807199	ANGARITA PEÑA YULIETH ANDREA	X																	230301	21	EPS002	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
15	CC	1095807199	ANGARITA PEÑA YULIETH ANDREA										X								230301	8	EPS002	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
16	CC	37619173	APARICIO CASTILLO SANDRA MILENA	X																	230301	21	EPS002	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
17	CC	37619173	APARICIO CASTILLO SANDRA MILENA										X								230301	8	EPS002	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
18	CC	1232888313	APARICIO SILVA YINY YERLEY																		230301	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
19	CC	1232888313	APARICIO SILVA YINY YERLEY										X								230301	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
20	CC	37842717	ARAQUE RIVERO ISABEL																		230301	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
21	CC	37842717	ARAQUE RIVERO ISABEL										X								230301	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
22	CC	1005107269	ARDILA VILLAMIZAR DAYAN HELENA	X																	230201	3	EPS041	3	CCF39	3	14-11	3	3	SI
23	CC	1005107269	ARDILA VILLAMIZAR DAYAN HELENA										X								230201	3	EPS041	3	CCF39	3	14-11	3	3	SI
24	CC	63366565	ARGUELLO GALVIS CLARA INES																		25-14	20	EPS005	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
25	CC	63366565	ARGUELLO GALVIS CLARA INES										X								25-14	10	EPS005	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
26	CC	63551635	ARGUELLO INFANTE LEIDY VIVIANA																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
27	CC	63551635	ARGUELLO INFANTE LEIDY VIVIANA										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
28	CC	63432598	ARIAS PALACIOS NOHEMI	X																		0	EPS046	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
29	CC	63432598	ARIAS PALACIOS NOHEMI										X									0	EPS046	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI

aportes en línea

Planilla Resumen

63042

No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	Codigo	Días	Codigo	Días	Codigo	Días	Días	Exonerado SENA e ICBF
30	CC	1095800849	ASCANIO DIAZ CRISTAL ROSCIO																		230301	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
31	CC	1095800849	ASCANIO DIAZ CRISTAL ROSCIO										X								230301	10	EPS010	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
32	CC	1098701656	BADILLO CALDERON CLAUDIA PATRICIA																		230301	21	EPS041	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
33	CC	1098701656	BADILLO CALDERON CLAUDIA PATRICIA										X								230301	9	EPS041	9	CCF39	9	14-11	9	9	SI
34	CC	1067031892	BAES DIAZ ANGELA MARIA																		230301	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
35	CC	1067031892	BAES DIAZ ANGELA MARIA										X								230301	10	EPS010	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
36	CC	1098828253	BALLESTAS JIMENEZ LUPE BEATRIZ																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
37	CC	1098828253	BALLESTAS JIMENEZ LUPE BEATRIZ										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
38	CC	37512386	BARRERA CASTRO LUZ STELLA	X																	230301	21	EPS002	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
39	CC	37512386	BARRERA CASTRO LUZ STELLA										X								230301	8	EPS002	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
40	CC	1098625793	BUSTOS COCA ANA DEL PILAR	X																		0	EPS005	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
41	CC	1098625793	BUSTOS COCA ANA DEL PILAR										X									0	EPS005	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
42	CC	63547597	CACERES RICO MARIA INES																		25-14	20	EPS005	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
43	CC	63547597	CACERES RICO MARIA INES										X								25-14	10	EPS005	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
44	CC	28138826	CALA OLIVA																		230301	20	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
45	CC	28138826	CALA OLIVA										X								230301	10	EPS041	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
46	CC	63448443	CALDERON CABALLERO OLGA LUCIA																		230301	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
47	CC	63448443	CALDERON CABALLERO OLGA LUCIA										X								230301	10	EPS010	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
48	CC	1095791265	CALDERON ALMEYDA YURY ALEXANDRA	X																	230301	20	EPS005	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
49	CC	1095791265	CALDERON ALMEYDA YURY ALEXANDRA										X								230301	9	EPS005	9	CCF39	9	14-11	9	9	SI
50	CC	30874353	CAMAÑO BELTRAN ALIX MARIA																		230301	20	EPS005	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
51	CC	30874353	CAMAÑO BELTRAN ALIX MARIA										X								230301	10	EPS005	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
52	CC	63523841	CAÑAS ALFONSO SANDRA MERCEDES	X																	230301	21	EPS002	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
53	CC	63523841	CAÑAS ALFONSO SANDRA MERCEDES										X								230301	8	EPS002	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
54	CC	63351118	CARREÑO TRIANA YOLANDA																		25-14	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
55	CC	63351118	CARREÑO TRIANA YOLANDA										X								25-14	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
56	PT	6039411	CARRERA MUÑOS MILEIDIS CAROLINA																		230301	19	EPS037	19	CCF39	19	14-11	19	19	SI
57	PT	6039411	CARRERA MUÑOS MILEIDIS CAROLINA										X								230301	11	EPS037	11	CCF39	11	14-11	11	11	SI
58	CC	63356516	CARRILLO MANTILLA LUZ ELENA																		25-14	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
59	CC	63356516	CARRILLO MANTILLA LUZ ELENA										X								25-14	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
60	CC	37729676	CARRILLO VARGAS RUBY YANIRA	X																	230301	21	ESSC24	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
61	CC	37729676	CARRILLO VARGAS RUBY YANIRA										X								230301	8	ESSC24	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
62	CC	1102361730	CARRILLO RUEDA YESENIA	X																	230201	8	EPS046	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
63	CC	1102361730	CARRILLO RUEDA YESENIA										X								230201	5	EPS046	5	CCF39	5	14-11	5	5	SI
64	CC	63451622	CARRILLO CARDENAS YOJANA																		230301	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
65	CC	63451622	CARRILLO CARDENAS YOJANA										X								230301	10	EPS010	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
66	CC	63447310	CARVAJAL BAUTISTA BRICEIDA																		25-14	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI

aportes en línea

Planilla Resumen

63043

No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	Codigo	Dias	Codigo	Dias	Codigo	Dias	Días	Exonerado SENA e ICBF
67	CC	63447310	CARVAJAL BAUTISTA BRICEIDA										X								25-14	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
68	CC	1098632435	CASTELLANOS MOSQUERA MAYRA ALEJANDRA																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
69	CC	1098632435	CASTELLANOS MOSQUERA MAYRA ALEJANDRA										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
70	CC	37929458	CASTILLO CALA JACQUELINE																			0	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
71	CC	37929458	CASTILLO CALA JACQUELINE										X									0	EPS041	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
72	PT	6174899	CHIRINOS FUENTES CLEICY THAIS	X																	230301	23	EPS005	23	CCF39	23	14-11	23	23	SI
73	PT	6174899	CHIRINOS FUENTES CLEICY THAIS										X								230301	7	EPS005	7	CCF39	7	14-11	7	7	SI
74	CC	1099734922	CLAVIJO SUAREZ KAROL DAYANA																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
75	CC	1099734922	CLAVIJO SUAREZ KAROL DAYANA										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
76	PT	4187800	COELIO VALLES ALIXION JESUS																		230301	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
77	PT	4187800	COELIO VALLES ALIXION JESUS										X								230301	10	EPS010	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
78	CC	91002520	CORTES MANTILLA NELSON EDUARDO																		25-14	30	EPS037	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
79	CC	52664731	CRISTIANO VALBUENA ANDREA CAROLINA	X																	230201	21	EPS005	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
80	CC	52664731	CRISTIANO VALBUENA ANDREA CAROLINA										X								230201	8	EPS005	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
81	CC	91519335	CUBILLOS GOMEZ WILMER ORLANDO																		230301	30	EPS037	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
82	CC	1007616029	DE ARMAS VANEGAS ANTHONY JAVIER																		230301	21	EPS037	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
83	CC	1007616029	DE ARMAS VANEGAS ANTHONY JAVIER										X								230301	9	EPS037	9	CCF39	9	14-11	9	9	SI
84	CC	63516638	DELGADO AVILA ADRIANA MILENA																		230301	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
85	CC	63516638	DELGADO AVILA ADRIANA MILENA										X								230301	10	EPS010	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
86	CC	63452233	DELGADO CAMAÑO ROSA HELENA																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
87	CC	63452233	DELGADO CAMAÑO ROSA HELENA										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
88	CC	63447029	DELGADO HERNANDEZ ROSARIO	X																	230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
89	CC	63447029	DELGADO HERNANDEZ ROSARIO										X								230301	9	EPS002	9	CCF39	9	14-11	9	9	SI
90	CC	1095824294	DIAZ DELGADO CARIN PAOLA																		230301	20	EPS005	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
91	CC	1095824294	DIAZ DELGADO CARIN PAOLA										X								230301	10	EPS005	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
92	CC	1095910254	DIAZ ARIZA LILIANA																		25-14	30	EPS041	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
93	CC	63449666	DIAZ GARCIA NANCY																		230201	20	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
94	CC	63449666	DIAZ GARCIA NANCY										X								230201	10	EPS041	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
95	CC	63346038	DIAZ OROSTEGUI ROSELIA	X																	230201	23	MIN001	23	CCF39	23	14-11	23	23	SI
96	CC	63346038	DIAZ OROSTEGUI ROSELIA										X								230201	7	MIN001	7	CCF39	7	14-11	7	7	SI
97	CC	1098633705	DOMINGUEZ VARGAS SONIA LUZ																		230301	20	ESSC24	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
98	CC	1098633705	DOMINGUEZ VARGAS SONIA LUZ										X								230301	10	ESSC24	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
99	CC	1098658980	DURAN MARIA ALEJANDRA	X																	230301	21	EPS041	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
100	CC	1098658980	DURAN MARIA ALEJANDRA										X								230301	8	EPS041	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
101	CC	28152635	ESTEVEZ CASTRO SANDRA MILENA	X																	230201	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI

aportes en línea

Planilla Resumen

63044

No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	Codigo	Días	Codigo	Días	Codigo	Días	Días	Exonerado SENA e ICBF
102	CC	28152635	ESTEVEZ CASTRO SANDRA MILENA										X								230201	9	EPS010	9	CCF39	9	14-11	9	9	SI
103	CC	37618004	FLOREZ MONTAÑA LIDA MAGALY																		230201	20	EPS005	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
104	CC	37618004	FLOREZ MONTAÑA LIDA MAGALY										X								230201	10	EPS005	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
105	CC	63353818	FRANCO OLACHICA BERTHA MARIA																		25-14	17	EPS002	17	CCF39	17	14-11	17	17	SI
106	CC	63353818	FRANCO OLACHICA BERTHA MARIA											X							25-14	5	EPS002	5	CCF39	5	14-11	5	5	SI
107	CC	63353818	FRANCO OLACHICA BERTHA MARIA										X								25-14	8	EPS002	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
108	CC	1098796543	GALVIS RIVERA KRISLHER YISELL																		230301	30	EPS037	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
109	CC	1103712367	GALVIS MAYORGA PAOLA PATRICIA																		230201	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
110	CC	1103712367	GALVIS MAYORGA PAOLA PATRICIA										X								230201	10	EPS010	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
111	CC	1095794368	GALVIS CALDERON XIMENA	X																	25-14	21	EPS041	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
112	CC	1095794368	GALVIS CALDERON XIMENA										X								25-14	8	EPS041	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
113	CC	1098756575	GARCIA MARTINEZ ANGIE PAOLA																		230301	20	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
114	CC	1098756575	GARCIA MARTINEZ ANGIE PAOLA										X								230301	10	EPS041	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
115	CC	63557601	GARCIA VARGAS BRIYITH CAROLINA																		230301	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
116	CC	63557601	GARCIA VARGAS BRIYITH CAROLINA										X								230301	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
117	CC	37752511	GARCIA DIANA KARINA																		25-14	30	EPS037	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
118	CC	63561870	GARCIA DURAN DIANA PAOLA																		230301	20	EPS005	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
119	CC	63561870	GARCIA DURAN DIANA PAOLA										X								230301	10	EPS005	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
120	CC	37754401	GARCIA CAMPOS MILIS YOLIMA																		230301	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
121	CC	37754401	GARCIA CAMPOS MILIS YOLIMA										X								230301	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
122	CC	91241554	GELVEZ MANTILLA VICTOR MANUEL																		25-14	30	EPS002	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
123	CC	1005331597	GOMEZ BAUTISTA VALENTINA																		230201	30	EPS010	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
124	CC	1095806001	GUERRERO GARCIA ANGELA VIVIANA	X																	25-14	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
125	CC	1095806001	GUERRERO GARCIA ANGELA VIVIANA										X								25-14	9	EPS002	9	CCF39	9	14-11	9	9	SI
126	CC	63445137	GUTIERREZ ADRIANA																		230301	20	EPS046	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
127	CC	63445137	GUTIERREZ ADRIANA										X								230301	10	EPS046	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
128	CC	1095829735	GUTIERREZ PALOMINO LEIDY JESSENIA	X																	230201	18	EPS041	18	CCF39	18	14-11	18	18	SI
129	CC	1095829735	GUTIERREZ PALOMINO LEIDY JESSENIA											X							230201	3	EPS041	3	CCF39	3	14-11	3	3	SI
130	CC	1095829735	GUTIERREZ PALOMINO LEIDY JESSENIA										X								230201	8	EPS041	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
131	CC	63369975	GUTIERREZ BASTILLA MAGALI																		230201	20	EPS046	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
132	CC	63369975	GUTIERREZ BASTILLA MAGALI										X								230201	10	EPS046	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
133	CC	55225447	GUTIERREZ ANGULO YULIS MARIA	X																	230301	21	EPS002	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
134	CC	55225447	GUTIERREZ ANGULO YULIS MARIA										X								230301	8	EPS002	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
135	CC	1095811916	HERNANDEZ PALOMINO YINNETH XIOMARA	X																	230301	21	EPS041	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
136	CC	1095811916	HERNANDEZ PALOMINO YINNETH XIOMARA										X								230301	8	EPS041	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI

63045

No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	Codigo	Días	Codigo	Días	Codigo	Días	Días	Exonerado SENA e ICBF
137	CC	91529463	HERRERA SUAREZ CARLOS MAURICIO																		230301	19	ESSC24	19	CCF39	19	14-11	19	19	SI
138	CC	91529463	HERRERA SUAREZ CARLOS MAURICIO											X							230301	2	ESSC24	2	CCF39	2	14-11	2	2	SI
139	CC	91529463	HERRERA SUAREZ CARLOS MAURICIO										X								230301	9	ESSC24	9	CCF39	9	14-11	9	9	SI
140	CC	63447713	JAIMES RUIZ MARIA RAQUEL	X																	230301	21	EPS002	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
141	CC	63447713	JAIMES RUIZ MARIA RAQUEL										X								230301	8	EPS002	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
142	CC	63450314	JAIMES NIÑO MARIA ANGELICA																		230301	20	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
143	CC	63450314	JAIMES NIÑO MARIA ANGELICA										X								230301	10	EPS041	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
144	CC	1095842112	LANDAZABAL TAMI NURI																		230301	20	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
145	CC	1095842112	LANDAZABAL TAMI NURI										X								230301	10	EPS041	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
146	CC	37712130	LEON LIZARAZO YAZMIN																		230301	20	ESSC24	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
147	CC	37712130	LEON LIZARAZO YAZMIN										X								230301	10	ESSC24	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
148	CC	1098634157	LOPEZ JAIMES LILIANA ANDREA																		230301	20	EPS005	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
149	CC	1098634157	LOPEZ JAIMES LILIANA ANDREA										X								230301	10	EPS005	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
150	CC	1099544643	LOZANO AVELLANEDA BERENICE																		230301	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
151	CC	1099544643	LOZANO AVELLANEDA BERENICE										X								230301	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
152	CC	63505576	LUNA CORNEJO LUZ STELLA																		230301	20	EPS005	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
153	CC	63505576	LUNA CORNEJO LUZ STELLA										X								230301	10	EPS005	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
154	CC	63557720	MANOSALVA COLORADO ANDREA																		230201	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
155	CC	63557720	MANOSALVA COLORADO ANDREA										X								230201	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
156	CC	63355938	MANTILLA CORNEJO BELKIS CONSUELO																		25-14	19	EPS037	19	CCF39	19	14-11	19	19	SI
157	CC	63355938	MANTILLA CORNEJO BELKIS CONSUELO										X								25-14	11	EPS037	11	CCF39	11	14-11	11	11	SI
158	CC	37556801	MANTILLA CACUA SANDRA JOHANNA																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
159	CC	37556801	MANTILLA CACUA SANDRA JOHANNA										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
160	PT	1129239	MANZANO RIVERO MARIA DE LOS ANGELES	X																	230301	23	ESSC24	23	CCF39	23	14-11	23	23	SI
161	PT	1129239	MANZANO RIVERO MARIA DE LOS ANGELES										X								230301	7	ESSC24	7	CCF39	7	14-11	7	7	SI
162	CC	1098637372	MARTINEZ CACERES ALINA YIZETH	X																	230201	21	EPS002	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
163	CC	1098637372	MARTINEZ CACERES ALINA YIZETH										X								230201	8	EPS002	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
164	CC	1095837091	MARTINEZ CEPEDA FERNANDA ISABEL	X																	230201	20	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
165	CC	1095837091	MARTINEZ CEPEDA FERNANDA ISABEL										X								230201	9	EPS041	9	CCF39	9	14-11	9	9	SI
166	CC	63443455	MARTINEZ AFANADOR MARTHA CECILIA																		25-14	20	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
167	CC	63443455	MARTINEZ AFANADOR MARTHA CECILIA										X								25-14	10	EPS041	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
168	CC	37843671	MEDINA CEPEDA BRICEIDA																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
169	CC	37843671	MEDINA CEPEDA BRICEIDA										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
170	CC	37547126	MEDINA CEPEDA LUZ MARINA																		230201	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
171	CC	37547126	MEDINA CEPEDA LUZ MARINA										X								230201	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI

63046

No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	Codigo	Días	Codigo	Días	Codigo	Días	Días	Exonerado SENA e ICBF
172	CC	32706047	MENESES MUÑOZ ANA DE DIOS																		25-14	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
173	CC	32706047	MENESES MUÑOZ ANA DE DIOS										X								25-14	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
174	CC	63254858	MORALES TOLOSA YANITH																		230301	20	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
175	CC	63254858	MORALES TOLOSA YANITH										X								230301	10	EPS041	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
176	CC	63498827	MORENO VEGA MARISOL																		230301	20	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
177	CC	63498827	MORENO VEGA MARISOL										X								230301	10	EPS041	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
178	CC	1098727783	MUÑOZ CARREÑO JOHAN SEBASTIAN	X																	230301	3	EPS037	3	CCF39	3	14-11	3	3	SI
179	CC	1098727783	MUÑOZ CARREÑO JOHAN SEBASTIAN										X								230301	3	EPS037	3	CCF39	3	14-11	3	3	SI
180	CC	1102355479	NAVARRO LEON ANGGIE JULIANA	X																	230301	15	EPS002	15	CCF39	15	14-11	15	15	SI
181	CC	1102355479	NAVARRO LEON ANGGIE JULIANA										X								230301	7	EPS002	7	CCF39	7	14-11	7	7	SI
182	CC	63465094	NAVARRO LEON SANDRA PATRICIA																		230201	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
183	CC	63465094	NAVARRO LEON SANDRA PATRICIA										X								230201	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
184	CC	1095798437	ORDOÑEZ CARRILLO ANDRES SANTIAGO		X															X	230301	16	EPS002	16	CCF39	16	14-11	16	16	SI
185	CC	1095798437	ORDOÑEZ CARRILLO ANDRES SANTIAGO										X								230301	4	EPS002	4	CCF39	4	14-11	4	4	SI
186	CC	1098675427	ORELLANO SOLANO JOSE LUIS																		230301	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
187	CC	1098675427	ORELLANO SOLANO JOSE LUIS										X								230301	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
188	CC	1110487716	ORTEGA CALDERON EUCLIDES ANTONIO																		25-14	30	EPS037	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
189	CC	1095821439	ORTIZ LUNA OMAR JESUS																		230301	20	EPS005	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
190	CC	1095821439	ORTIZ LUNA OMAR JESUS										X								230301	10	EPS005	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
191	CC	1095806720	ORTIZ VILLALOBOS SYLVIA																		230301	20	EPS017	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
192	CC	1095806720	ORTIZ VILLALOBOS SYLVIA										X								230301	10	EPS017	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
193	CC	1095811601	PACHECO HERNANDEZ DIANA MILENA																		230301	20	EPS005	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
194	CC	1095811601	PACHECO HERNANDEZ DIANA MILENA										X								230301	10	EPS005	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
195	CC	1115722889	PAEZ LIZCANO JENNY CAROLINA																		230301	21	EPS037	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
196	CC	1115722889	PAEZ LIZCANO JENNY CAROLINA										X								230301	9	EPS037	9	CCF39	9	14-11	9	9	SI
197	CC	1096218223	PARADA ROJAS KELLY GERALDINE																		230301	20	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
198	CC	1096218223	PARADA ROJAS KELLY GERALDINE										X								230301	10	EPS041	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
199	CC	91500182	PATIÑO ARAQUE FABIAN EDUARDO																		230301	30	EPS002	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
200	CC	1005209941	PATIÑO SANTOS JOHAN SLEYDER																		230201	30	EPS037	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
201	CC	1098640604	PICO CAMACHO LUISA JULIET																		230201	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
202	CC	1098640604	PICO CAMACHO LUISA JULIET										X								230201	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
203	CC	63555685	PIMENTEL GONZALEZ PAOLA																		230301	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
204	CC	63555685	PIMENTEL GONZALEZ PAOLA										X								230301	10	EPS010	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
205	CC	1095917587	PINILLA PABON ERIKA LILIANA																		231001	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
206	CC	1095917587	PINILLA PABON ERIKA LILIANA										X								231001	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
207	CC	1095917100	PINILLA PABON JESSICA PAOLA	X																	231001	21	EPS041	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI

aportes en línea

Planilla Resumen

63047

No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	Codigo	Dias	Codigo	Días	Codigo	Días	Días	Exonerado SENA e ICBF
208	CC	1095917100	PINILLA PABON JESSICA PAOLA										X								231001	8	EPS041	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
209	CC	1098685862	PINILLA VARGAS LYDA YARCENY																		230301	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
210	CC	1098685862	PINILLA VARGAS LYDA YARCENY										X								230301	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
211	CC	63511284	PINTO MARIA VICTORIA																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
212	CC	63511284	PINTO MARIA VICTORIA										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
213	CC	1102391402	POLANCO TORRES JERSON ANDRES																		230201	30	EPS041	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
214	CC	63500579	PRADA ARELIS																		25-14	20	EPS017	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
215	CC	63500579	PRADA ARELIS										X								25-14	10	EPS017	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
216	CC	49667599	QUINTERO CRIADO HEIDY YOHANA																		230301	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
217	CC	49667599	QUINTERO CRIADO HEIDY YOHANA										X								230301	10	EPS010	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
218	CC	63552443	RAMIREZ MENESES MARISOL																		25-14	18	EPS041	18	CCF39	18	14-11	18	18	SI
219	CC	63552443	RAMIREZ MENESES MARISOL										X								25-14	12	EPS041	12	CCF39	12	14-11	12	12	SI
220	CC	1095792892	RICO CALDERON LEIDY LILIANA																		230301	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
221	CC	1095792892	RICO CALDERON LEIDY LILIANA										X								230301	10	EPS010	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
222	CC	1095802048	RINCON RAMIREZ YOLANDA																		230301	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
223	CC	1095802048	RINCON RAMIREZ YOLANDA										X								230301	10	EPS010	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
224	CC	1095802865	RIVERA CASTILLO CINDI CAROLINA																		230301	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
225	CC	1095802865	RIVERA CASTILLO CINDI CAROLINA										X								230301	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
226	CC	1098797489	ROBLES CASTELLANOS ANYI YULIETH																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
227	CC	1098797489	ROBLES CASTELLANOS ANYI YULIETH										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
228	CC	1099735200	ROBLES MEDINA JOSE SEBASTIAN																		230301	20	ESSC24	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
229	CC	1099735200	ROBLES MEDINA JOSE SEBASTIAN										X								230301	10	ESSC24	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
230	CC	1095816929	RODRIGUEZ ACOSTA DARLYN XIOMARA																		230201	20	EPS046	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
231	CC	1095816929	RODRIGUEZ ACOSTA DARLYN XIOMARA										X								230201	10	EPS046	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
232	CC	1004857444	ROPERO GARCIA CARMEN EMILCE		X															X	230301	1	EPS002	1	CCF39	1	14-11	1	1	SI
233	CC	1098654907	ROYAL GUTIERREZ ANGIE NATHALIA																		230301	20	EPS010	20	CCF39	20	14-11	20	20	SI
234	CC	1098654907	ROYAL GUTIERREZ ANGIE NATHALIA										X								230301	10	EPS010	10	CCF39	10	14-11	10	10	SI
235	CC	13871260	ROYAL BRAVO LEONARDO																		230301	30	EPS041	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
236	CC	91541188	ROYAL BRAVO SERGIO ANDRES																		230301	30	EPS010	30	CCF39	30	14-11	30	30	SI
237	CC	1095806756	RUEDA RINCON LAURA TERESA																		230301	19	ESSC24	19	CCF39	19	14-11	19	19	SI
238	CC	1095806756	RUEDA RINCON LAURA TERESA										X								230301	11	ESSC24	11	CCF39	11	14-11	11	11	SI
239	CC	1095798592	RUEDA MANTILLA YULY ANDREA	X																	230301	21	EPS002	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
240	CC	1095798592	RUEDA MANTILLA YULY ANDREA										X								230301	8	EPS002	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
241	CC	1098627908	SANABRIA ACEROS ANGELA MARIA	X																	230301	21	EPS041	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
242	CC	1098627908	SANABRIA ACEROS ANGELA MARIA										X								230301	8	EPS041	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI
243	CC	1095805097	SANABRIA RIOS JOHANA ANDREA	X																	230301	21	EPS002	21	CCF39	21	14-11	21	21	SI
244	CC	1095805097	SANABRIA RIOS JOHANA ANDREA										X								230301	8	EPS002	8	CCF39	8	14-11	8	8	SI

245	CC	37745949	SANTAMARIA HERNANDEZ SHIRLEY JAZMIN																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	Si
246	CC	37745949	SANTAMARIA HERNANDEZ SHIRLEY JAZMIN										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	Si
247	CC	37330220	SANTIAGO TORO ROSALBA	X																	230301	21	EPS041	21	CCF39	21	14-11	21	21	Si
248	CC	37330220	SANTIAGO TORO ROSALBA										X								230301	8	EPS041	8	CCF39	8	14-11	8	8	Si
249	CC	1007791063	SIERRA MEDINA YENNY PAOLA																		230301	18	EPS002	18	CCF39	18	14-11	18	18	Si
250	CC	1007791063	SIERRA MEDINA YENNY PAOLA											X							230301	2	EPS002	2	CCF39	2	14-11	2	2	Si
251	CC	1007791063	SIERRA MEDINA YENNY PAOLA										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	Si
252	CC	1098774366	SIZA CALDERON JENNIFER DAYANNA	X																	230301	23	EPS041	23	CCF39	23	14-11	23	23	Si
253	CC	1098774366	SIZA CALDERON JENNIFER DAYANNA										X								230301	7	EPS041	7	CCF39	7	14-11	7	7	Si
254	CC	1098683727	SOLER GOMEZ CARLOS ANDRES																		230201	30	EPS002	30	CCF39	30	14-11	30	30	Si
255	CC	1127657179	TAMI BAUTISTA HILVA VICTORIA	X																	25-14	21	EPS002	21	CCF39	21	14-11	21	21	Si
256	CC	1127657179	TAMI BAUTISTA HILVA VICTORIA										X								25-14	8	EPS002	8	CCF39	8	14-11	8	8	Si
257	CC	28155783	TORO HERNANDEZ YULIS	X																	230201	23	EPS041	23	CCF39	23	14-11	23	23	Si
258	CC	28155783	TORO HERNANDEZ YULIS										X								230201	7	EPS041	7	CCF39	7	14-11	7	7	Si
259	CC	1098638785	TRUJILLO GOMEZ DEISY MILAY																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	Si
260	CC	1098638785	TRUJILLO GOMEZ DEISY MILAY										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	Si
261	CC	1095823203	URIBE VELANDIA ANGI KATERINE																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	Si
262	CC	1095823203	URIBE VELANDIA ANGI KATERINE										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	Si
263	CC	1102362248	URIBE VELANDIA AZUCENA	X																	230301	20	EPS046	20	CCF39	20	14-11	20	20	Si
264	CC	1102362248	URIBE VELANDIA AZUCENA										X								230301	9	EPS046	9	CCF39	9	14-11	9	9	Si
265	CC	1098648115	VARGAS MORENO GLADYS	X																	230301	21	EPS005	21	CCF39	21	14-11	21	21	Si
266	CC	1098648115	VARGAS MORENO GLADYS										X								230301	8	EPS005	8	CCF39	8	14-11	8	8	Si
267	CC	1098683219	VARGAS HERNANDEZ KATERINE																		230301	20	EPS037	20	CCF39	20	14-11	20	20	Si
268	CC	1098683219	VARGAS HERNANDEZ KATERINE										X								230301	10	EPS037	10	CCF39	10	14-11	10	10	Si
269	CC	1098756519	VEGA MEJIA EDER ANDRES																		230301	21	EPS005	21	CCF39	21	14-11	21	21	Si
270	CC	1098756519	VEGA MEJIA EDER ANDRES										X								230301	9	EPS005	9	CCF39	9	14-11	9	9	Si
271	CC	35354808	VELASCO CORDERO VIVIANA PATRICIA																		25-14	20	EPS017	20	CCF39	20	14-11	20	20	Si
272	CC	35354808	VELASCO CORDERO VIVIANA PATRICIA										X								25-14	10	EPS017	10	CCF39	10	14-11	10	10	Si
273	CC	37752043	VERA FLOREZ OFELIA	X																	230301	20	EPS041	20	CCF39	20	14-11	20	20	Si
274	CC	37752043	VERA FLOREZ OFELIA										X								230301	9	EPS041	9	CCF39	9	14-11	9	9	Si
275	CC	63452106	VILLAMIZAR CONTRERAS NANCY MERCEDES																		230301	20	EPS002	20	CCF39	20	14-11	20	20	Si
276	CC	63452106	VILLAMIZAR CONTRERAS NANCY MERCEDES										X								230301	10	EPS002	10	CCF39	10	14-11	10	10	Si
277	CC	1095803756	VIVIESCAS URIBE SILVIA PATRICIA	X	X															X	25-14	16	EPS041	16	CCF39	16	14-11	16	16	Si
278	CC	1095803756	VIVIESCAS URIBE SILVIA PATRICIA										X								25-14	3	EPS041	3	CCF39	3	14-11	3	3	Si
Total	Afiliados(145)																													

63048

aportes en línea

Planilla Resumen

63049

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Límite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2026-02	2026-03	94874457	9500528704	E	2026/03/17	2026/02/27	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$53,625,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				142	$37,653,900	$0	$0	$37,653,900
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$509,200	$0	$0	$509,200
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	24	$6,944,700	$0	$0	$6,944,700
PORVENIR	230301	800,224,808	8	94	$24,624,400	$0	$0	$24,624,400
PROTECCION	230201	800,229,739	0	22	$5,575,600	$0	$0	$5,575,600
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				145	$973,300	$0	$0	$973,300
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	145	$973,300	$0	$0	$973,300
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				145	$7,445,900	$0	$0	$7,445,900
CAJASAN	CCF39	890,200,106	1	145	$7,445,900	$0	$0	$7,445,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 9)				145	$7,552,800	$0	$0	$7,552,800
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	7	$336,400	$0	$0	$336,400
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	15	$797,100	$0	$0	$797,100
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$140,100	$0	$0	$140,100
FOSYGA	MIN001	901,037,916	1	1	$53,700	$0	$0	$53,700
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	26	$1,736,500	$0	$0	$1,736,500
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	31	$1,488,500	$0	$0	$1,488,500
SALUD MIA EPS	EPS046	900,914,254	1	6	$254,600	$0	$0	$254,600
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	40	$1,982,100	$0	$0	$1,982,100
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	16	$763,800	$0	$0	$763,800
TOTAL				**145**	**$53,625,900**	**$0**	**$0**	**$53,625,900**

63050

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

porvenir
sólo hay uno

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

INFORMA:

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

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

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

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

Cordialmente,

Gerente de Clientes

Powered by CamScanner

aportes en línea

Certificado de Aportes

63051

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

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9500681745	100332220	E	2026-03-02	EPS	EPS017	FAMISANAR	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-03	30																		$5,885,000	4%	$235,400
9500681745	100332220	E	2026-03-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$5,885,000	16%	$941,600
9500681745	100332220	E	2026-03-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2026-02	30																		$5,885,000		$0
9500681745	100332220	E	2026-03-02	AFP	25-14	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2026-02	30																		$5,885,000		$0
9500681745	100332220	E	2026-03-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2026-02	30																		$0	0%	$0
9500681745	100332220	E	2026-03-02	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2026-02	30																		$0	0%	$0
9500681745	100332220	E	2026-03-02	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$5,885,000	2.436%	$143,400
9500681745	100332220	E	2026-03-02	CCF	CCF39	CAJASAN	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$5,885,000	4%	$235,400

Este certificado se expide el día 2026-03-06 a las 09:43.

aportes en línea

Certificado de Aportes

63052

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

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9500556407	94806474	E	2026-02-27	EPS	EPS010	EPS SURA (ANTES SUSALUD)	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-03	30																		$3,080,000	4%	$123,200
9500556407	94806474	E	2026-02-27	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$3,080,000	16%	$492,800
9500556407	94806474	E	2026-02-27	AFP	230201	PROTECCION	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2026-02	30																		$3,080,000		$0
9500556407	94806474	E	2026-02-27	AFP	230201	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2026-02	30																		$3,080,000		$0
9500556407	94806474	E	2026-02-27	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2026-02	30																		$0	0%	$0
9500556407	94806474	E	2026-02-27	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2026-02	30																		$0	0%	$0
9500556407	94806474	E	2026-02-27	ARL	14-4	COLPATRIA ARP	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$3,080,000	0.522%	$16,100
9500556407	94806474	E	2026-02-27	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$3,080,000	4%	$123,200

Este certificado se expide el día 2026-03-06 a las 09:26.

aportes en línea

Certificado de Aportes

63053

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

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9500555398	94843129	E	2026-02-27	EPS	EPS005	SANITAS	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-03	30																		$1,750,905	4%	$70,100
9500555398	94843129	E	2026-02-27	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$1,750,905	16%	$280,200
9500555398	94843129	E	2026-02-27	AFP	230201	PROTECCION	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2026-02	30																		$1,750,905		$0
9500555398	94843129	E	2026-02-27	AFP	230201	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2026-02	30																		$1,750,905		$0
9500555398	94843129	E	2026-02-27	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2026-02	30																		$0	0%	$0
9500555398	94843129	E	2026-02-27	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2026-02	30																		$0	0%	$0
9500555398	94843129	E	2026-02-27	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$1,750,905	0.522%	$9,200
9500555398	94843129	E	2026-02-27	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$1,750,905	4%	$70,100

Este certificado se expide el día 2026-03-06 a las 09:27.

aportes en línea

Certificado de Aportes

63054

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

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9500555398	94843129	E	2026-02-27	EPS	EPS037	NUEVA E.P.S.	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-03	30																		$3,080,000	4%	$123,200
9500555398	94843129	E	2026-02-27	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$3,080,000	16%	$492,800
9500555398	94843129	E	2026-02-27	AFP	25-14	COLPENSIONES	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2026-02	30																		$3,080,000		$0
9500555398	94843129	E	2026-02-27	AFP	25-14	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2026-02	30																		$3,080,000		$0
9500555398	94843129	E	2026-02-27	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2026-02	30																		$0	0%	$0
9500555398	94843129	E	2026-02-27	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2026-02	30																		$0	0%	$0
9500555398	94843129	E	2026-02-27	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$3,080,000	0.522%	$16,100
9500555398	94843129	E	2026-02-27	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2026-02	30																		$3,080,000	4%	$123,200

Este certificado se expide el día 2026-03-11 a las 06:26.

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

63055

ANEXO 20

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63056

Floridablanca, 12 de marzo de 2026

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

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

Asunto: CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO

Cordial saludo;

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

Durante el presente período de ejecución del 01 al 28 de febrero de 2026, no se modificaron ni parcial ni total las especificaciones y cantidades de los elementos objetos de la presente contratación.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63057

ANEXO 21

Consorcio Somos Florida

FICHA TECNICA CAPACITACION

63058

FECHA:	FEBRERO 28 DE 2026
METODOLOGIA	Teórica
POBLACION A CAPACITAR:	Personal Manipulador de Alimentos.
REALIZADA POR:	Wilmer Orlando Cubillos
PROFESIÓN:	Ingeniero de Alimentos

TEMAS DE CAPACITACIÒN:

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

SUBTEMAS:

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

TEMA 2: ANEXO TECNICO ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE, MINUTA PATRON, CICLOS DE MENUS, ESTANDARIZACION DE GRAMAJES Y PORCIONES SERVIDAS

SUBTEMAS:

1. Grupos escolares y minuta
2. Unidades de medida
3. Gramajes que deben cumplir los alimentos
4. Elementos empleados para garantizar los gramajes y las porciones servidas
5. Estrategias de control para garantizar los gramajes.

GRUPO OBJETIVO:

Personal Manipulador de Alimentos

OBJETIVO:

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

INTENSIDAD HORARIA:

2 Horas.

METODOLOGIA:

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

DESARROLLO JORNADA DE CAPACITACION.

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

RESOLUCION 335 DE 2021.

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

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

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

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



63060

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



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

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

Verificar el estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación medica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
2. Contar con certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

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

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

63061

CICLO DE MENUS – GUIAS DE PREPARACION

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

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

GUIA DE PREPARACION:
Guía que describe el procedimiento general para la preparación
de cada componente del menú

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

MANEJO DE KARDEX

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

PASOS:

Revisar el menú correspondiente a cada día

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

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

MANEJO KIT DE PH Y CLORO RESIDUAL.

Se realiza una explicación teórico- práctica del proceso de manejo del kit de Ph y cloro y residual, En el cual se explica paso paso todo el proceso de la toma de muestra de agua, y la adición del reactivo y posteriormente la lectura e interpretación de los resultados.

Estos resultados se deben registrar en el formato correspondiente, cada vez que e realice el proceso de toma de muestra de Ph y cloro residual.

REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

63062





63063





Realizado por: WILMER ORLANDO CUBILLOS INGENIERO DE ALIMENTOS

63064

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR, MANEJO DE KIT PH Y CLORO RESIDUAL

TEMA DE CAPACITACIÓN: •REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
•MANEJO DE KIT PH Y CLORO RESIDUAL

FECHA:	LUGAR O SITIO:	DURACIÓN:
28/02/2026	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	OLGA LUCIA CALDERON CABALLERO	63448443	Olga Lucía Calderón
2	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO ALTO - SEDE A	XIMENA GALVIS CALDERON	1095794368	Ximena Galvis
3	COLEGIO ECOLOGICO	CASIANO BAJO - B	ANDREA MANOSALVA COLORADO	63557720	Andrea Manosalva
4	COLEGIO ECOLOGICO	MATILLA - C	ANGI KATERINE URIBE VELANDIA	1095823203	Angi Katerine Uribe.
5	COLEGIO ECOLOGICO	MATILLA - C	AZUCENA URIBE VELANDIA	1102362248	Azucena Uribe.
6	COLEGIO ECOLOGICO	JUDIA - D	YOLANDA RINCON RAMIREZ	1095802048	Yolanda Rincon
7	COLEGIO ECOLOGICO	GUAYANAS - E	LEIDY LILIANA RICO CALDERON	1095792892	Leidy Liliana Rico
8	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES - F	NURY LANDAZABAL TAMI	1095842112	Nury Landazabal.
9	COLEGIO ECOLOGICO	HELECHALES - F	BLANCA LUCIA ANAYA MARTINEZ	63448332	Blanca Anaya
10	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	ADRIANA GUTIERREZ	63445137	Adriana Gutierrez
11	COLEGIO ECOLOGICO	CAUCHOS - H	LEIDY JESSENIA GUTIERREZ PALOMINO	1095829735	Leidy Gutierrez
12	COLEGIO ECOLOGICO	PALMERAS -I	YOJANA CARRILLO CARDENAS	63451622	Yojana Carrillo
13	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	NANCY DIAZ GARCIA	63449666	Nancy Diaz Garcia.
14	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	YULY ANDREA RUEDA MANTILLA	1095798592	Yuly Andrea Rueda M.

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

63065

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: •REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
•MANEJO DE KIT PH Y CLORO RESIDUAL

FECHA:	LUGAR O SITIO:	DURACIÓN:
28/02/2026	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	YINNETH XIOMARA HERNANDEZ PALOMINO	1095811916	
2	COLEGIO ECOLOGICO	VALLE DE RUITOQUE -J	YESENIA CARRILLO RUEDA	1102361730	
3	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTOMICROEMPRESARIAL EL CARMEN - A	KAROL DAYANA CLAVIJO SUAREZ	1099734922	
4	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO JOSE A MORALES - B	YENNY PAOLA SIERRA MEDINA	1007791063	
5	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO JOSE A MORALES - B	MARIA RAQUEL JAIMES RUIZ	63447713	
6	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	ANA DE DIOS MENESES MUÑOZ	32706047	
7	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	YANITH MORALES TOLOSA	63254858	
8	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO EL CARMEN- C	LUZ MERY AGUIRRE SOLIPA	1108758623	
9	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VILLALUZ - D	YOLANDA CARREÑO TRIANA	63351118	
10	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VILLALUZ - D	HILVA VICTORIA TAMI BAUTISTA	1127657179	
11	COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	INSTITUTO VERICUTE -E	JOHAN SEBASTIAN MUÑOZ CARREÑO	1098727783	
12	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN -A, INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A	ADRIANA MILENA DELGADO AVILA	63516638	
13	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	LUISA JULIETH PICO CAMACHO	1098640604	
14	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS -B	MARTHA CECILIA MARTINEZ AFANADOR	63443455	

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

63066

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: •REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
•MANEJO DE KIT PH Y CLORO RESIDUAL

FECHA:	LUGAR O SITIO:	DURACIÓN:
28/02/2026	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	BRICEIDA MEDINA CEPEDA	37843671	Briceida Medina
2	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	MILIS YOLIMA GARCIA CAMPOS	37754401	Yolima Garcia.
3	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	LUZ MARINA MEDINA CEPEDA	37547126	Luz marina medina
4	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	DAYAN HELENA ARDILA VILLAMIZAR	1005107269	Dayan Ardila.
5	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	SYLVIA ORTIZ VILLALOBOS	1095806720	Sylvia Ortiz Villalobos
6	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	SHIRLEY JAZMIN SANTAMARIA HERNANDEZ	37745949	Shirley Santamaria
7	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	SANDRA MILENA APARICIO CASTILLO	37619173	Sandra Milena Aparicio.
8	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A	ANA DELPILAR BUSTOS COCA	1098625793	Pilar Bustos.
9	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	INSTITUTO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ - B	BELKIS CONSUELO MANTILLA CORNEJO	63355938	Belkis C Mantilla C.
10	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	DEISY MILAY TRUJILLO GOMEZ	1098638785	DEISY TRUJILLO
11	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	YULIETH ANDREA ANGARITA PEÑA	1095807199	Yulieth A. Angarita
12	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO A	ROSALBA SANTIAGO TORO	37330220	Rosalba Santiago
13	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	ALIX MARIA CAMAÑO BELTRAN	30874353	Alix Maria Camaño
14	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	MARIA VICTORIA PINTO	63511284	Maria Victoria P.

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

63067

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: •REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
•MANEJO DE KIT PH Y CLORO RESIDUAL

FECHA:	LUGAR O SITIO:	DURACIÓN:
28/02/2026	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	ALINA YIZETH MARTINEZ CACERES	1098637372	Alina Martinez
2	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LA CASTELLANA -B	MARIA INES ALVAREZ CONTRERAS	60257876	Maria Inés Alvárez
3	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	ISABEL ARAQUE RIVERO	37842717	Isabel Araque
4	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FUNDESAN - C	MARIA ALEJANDRA DURAN	1098658980	María Alejandra Durán
5	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	ARELIS PRADA PEÑA	63500579	Arelis Prada
6	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	ANGELA MARIA BAEZ DIAZ	1067031892	Angela Baez
7	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	KATERINE VARGAS HERNANDEZ	1098683219	Katerine Vargas H
8	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	FE Y ALEGRIA - D	JOHANA ANDREA SANABRIA RIOS	1095805097	Johana Andrea Sanabria
9	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E	LIDA MAGALY FLOREZ MONTAÑA	37618004	Lida Florez
10	INSTITUCION ISIDRO CABALLERO DELGADO	LAS VILLAS - E - FE Y ALEGRIA - D	ALIXION JESUS COELIO VALLES	4187800	Alixion Coelio
11	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA -A	CINDI CAROLINA RIVERA CASTILLO	1095802865	Cindy Rivera
12	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	MANUELA BELTRAN - B - INSTITUTO GABRIELA MISTRAL - A	LUZ STELLA LUNA CORNEJO	63505576	
13	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	MANUELA BELTRAN - B - INSTITUTO GABRIELA MISTRAL - A	EMILY VANESSA AGUILAR CEPEDA	1095829338	Emily Vanessa
14	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - C	DIANA MILENA PACHECO HERNANDEZ	1095811601	Diana Pacheco

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

63068

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: •REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
•MANEJO DE KIT PH Y CLORO RESIDUAL

FECHA:	LUGAR O SITIO:	DURACIÓN:
28/02/2026	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA - D	JACQUELINE CASTILLO CALA	37929458	Jacqueline Castillo
2	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA	63356516	Luz Elena Carrillo M
3	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	GLADYS VARGAS MORENO	1098648115	Gladis vargas Moreno
4	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	RUBY YANIRA CARRILLO VARGAS	37729676	Ruby Yanira Carrillo V.
5	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A	ANDREA CAROLINA CRISTIANO VALBUENA	52664731	Andrea Cristiano V.
6	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	DOMINGO SABIO - B	ANGIE NATHALIA ROYAL GUTIERREZ	1098654907	Nathalia Gutierrez.
7	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	EL PROGRESO - C	PAOLA PIMENTEL GONZALEZ	63555685	Paola Pimentel G.
8	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDA	BRICEIDA CARVAJAL BAUTISTA	63447310	Briceida Carvajal Bautista
9	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA - A Y SEDE B FRANCISCO JOSE DE CALDA	SANDRA MERCEDES CAÑAS ALFONSO	63523841	Sandra Cañas
10	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	BERENICE LOZANO AVELLANEDA	1099544643	Berenice Lozano
11	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	SANDRA PATRICIA NAVARRO LEON	63465094	Sandra Navarro
12	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE - C	ANGGIE JULIANA NAVARRO LEON	1102355479	Juliana Navarro.
13	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ - A	DIANA PAOLA GARCIA DURAN	63561870	Diana Paola García Durán
14	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ - A - INSTITUTO CARACOLI - B	CLARA INES ARGUELLO GALVIS	63366565	Clara Arguello G

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

63069

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: •REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
•MANEJO DE KIT PH Y CLORO RESIDUAL

FECHA:	LUGAR O SITIO:	DURACIÓN:
28/02/2026	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO RAFAEL POMBO	INSTITUTO RAFAEL POMBO - A	HEIDY YOHANA QUINTERO CRIADO	49667599	Heidy Quintero.
2	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	MAYRA ALEJANDRA CASTELLANOS MOSQUERA	1098632435	Mayra Alejandra Castellanos
3	INSTITUTO GABRIELA MISTRAL	INSTITUTO EL PORVENIR - B	JESSICA PAOLA PINILLA PABON	1095917100	
4	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	MARIA INES CACERES RICO	63547597	Maria Ines Caceres.
5	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	OMAR JESUS ORTIZ LUNA	1095821439	
6	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS	INSTITUTO GONZALO JIMENEZ NAVAS - A	VIVIANA PATRICIA VELASCO	35354808	Viviana Velasco
7	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO - A	ROSA HELENA DELGADO CAMAÑO	63452233	Rosa Helena Delgado C.
8	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO - A	SANDRA JOHANNA MANTILLA CACUA	37556801	Sandra Mantilla
9	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO - A	KELLY GERALDINE PARADA ROJAS	1096218223	
10	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO - A	MILEIDIS CAROLINA CARRERA MUÑOZ	6039411	Mileidis Carrera
11	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	MAGALI GUTIERREZ BASTILLA	63369975	Magali Gut B
12	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B	DARLYN XIOMARA RODRIGUEZ ACOSTA	1095816929	Darlyn Xiomara Rodriguez
13	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	JUAN PABLO I -B - INSTITUCION ANDRES BELLO - C	YURY ALEXANDRA CALDERON ALMEYDA	1095791265	
14	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	JENNY CAROLINA PAEZ LIZCANO	1115722889	CAROLINA PAEZ

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

63070

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: •REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
•MANEJO DE KIT PH Y CLORO RESIDUAL

FECHA: 28/02/2026	LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	DURACIÓN: 2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	CLAUDIA PATRICIA BADILLO CALDERON	1098701656	CLAUDIA PATRICIA BADILLO
2	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION ANDRES BELLO - C	YULIS MARIA GUTIERREZ ANGULO	55225447	Yulis Maria Gutierrez
3	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	LAURA TERESA RUEDA RINCON	1095806756	Laura Rueda Rincon
4	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	LYDA YARCENY PINILLA VARGAS	1098685862	
5	INSTITUTO TECNICO VICENTE AZUERO	INSTITUCION RIO FRIO - MEGACOLEGIO - D	ERIKA LILIANA PINILLA PABON	1095917587	Erika Pinilla
6	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	PAOLA PATRICIA GALVIS MAYORGA	1103712367	Paola Galvis Mayorga
7	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	YINY YERLEY APARICIO SILVA	1232888313	YINY APARICIO...
8	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	BRIYITH CAROLINA GARCIA VARGAS	63557601	
9	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	CRISTAL ROSCIO ASCANIO DIAZ	1095800849	cristal Ascanio
10	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	NANCY MERCEDES VILLAMIZAR CONTRERAS	63452106	Nancy Villamizar
11	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR - A	FERNANDA ISABEL MARTINEZ CEPEDA	1095837091	FERNANDA MARTINEZ
12	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	MARIA ANGELICA JAIMES NIÑO	63450314	Maria Jaimes
13	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	CARIN PAOLA DIAZ DELGADO	1095824294	Paola Diaz D
14	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO SANTA ANA - B	ROSARIO DELGADO HERNANDEZ	63447029	Rosario Delgado

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

63071

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: •REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
•MANEJO DE KIT PH Y CLORO RESIDUAL

FECHA: 28/02/2026	LUGAR O SITIO: COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	DURACIÓN: 2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICE - D	OLIVA CALA	28138826	Oliva Cala
2	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICE - D	MARISOL MORENO VEGA	63498827	Marisol Moreno.
3	INSTITUTO METROPOLITANO DEL SUR	INSTITUTO FLORICE - D	ANGELA MARIA SANABRIA ACEROS	1098627908	Angela Sanabria
4	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO - A	JOSE LUIS ORELLANO SOLANO	1098675427	Jose Luis Orellano
5	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO - A	LILIANA ANDREA LOPEZ JAIMES	1098634157	Liliana Lopez Jaimes
6	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO - A	LUZ STELLA BARRERA CASTRO	37512386	Luz Stella Barrera
7	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO - A	NOHEMI ARIAS PALACIOS	63432598	Nohemi Arias
8	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	ANA LUZMAR ALARCON SANCHEZ	1098827350	Luzmar Alarcón
9	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO LA TRINIDAD - B	LEIDY VIVIANA ARGUELLO INFANTE	63551635	Leidy Argüello I.
10	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	INSTITUTO BELENCITO - C	YAZMIN LEON LIZARAZO	37712130	Yazmin Leon Lizarazo
11	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	LUPE BEATRIZ BALLESTAS JIMENEZ	1098828253	Lupe Ballestas.
12	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN - A	ANGELA VIVIANA GUERRERO GARCIA	1095806001	Angela Guerrero.
13	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	ANGIE PAOLA GARCIA MARTINEZ	1098756575	
14	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B	SANDRA MILENA ESTEVEZ CASTRO	28152635	Sandra Estevez.

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

63072

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

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

TEMA DE CAPACITACIÓN: •REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
•MANEJO DE KIT PH Y CLORO RESIDUAL

FECHA:	LUGAR O SITIO:	DURACIÓN:
28/02/2026	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	2 HORAS

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE COMPLETO MANIPULADOR	CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
1	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO AGUA BLANCA-D	ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS	1098797489	Anyi yulieth Robles
2	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO ROSA BLANCA -E	SONIA LUZ DOMINGUEZ VARGAS	1098633705	Sonia luz dominguez.
3	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	INSTITUTO BUENAVISTA- F	BERTHA MARIA FRANCO OLACHICA	63353818	Bertha Maria Franco
4	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	LA EMPRESA	OFELIA VERA FLOREZ	37752043	Ofelia vera.
5	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	YULIS TORO HERNANDEZ	28155783	Yulis Toro.
6	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	CLEICY THAIS CHIRINOS FUENTES	6174899	
7	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	ROSELIA DIAZ OROSTEGUI	63346038	
8	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	JENNIFER DAYANNA SIZA CALDERON	1098774366	Jenny Lizeth del
9	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	MARIA DE LOS ANGELES MANZANO RIVERO	1129239	Maria Manzano
10	CENTRO DE PRODUCCION	CENTRO DE PRODUCCION	ROSA DELFINA ACEITUNO ALMEIDA	6971390	Rosa Aceituno
11					
12					
13					
14					

CAPACITADOR: WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ

CARGO: COORDINADOR GENERAL

63073

ANEXO 22

Consorcio Somos Florida

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

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

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1 63074
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA:**	INST RUR ALTO DE MANTILLA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	3	3
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	25	25
G3 CUARTO, QUINTO	19	19
G4 SECUNDARIA	25	25
G5 MEDIA	18	18
Total	**90**	**90**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 2	MENU11
FEBRERO 3	MENU12
FEBRERO 4	MENU13
FEBRERO 5	MENU14
FEBRERO 6	MENU15
Semana 3	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	Kg	16,43	✓	0,00		0,00		0,00		16,43	X	0,00		0
		Yuca	Kg	2,17	✓	2,17	X	0,00		0,00		0,00		0,00		0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	10,83	✓	0,00		0,00		0,00		10,83	X	0,00		0
		Harina de Avena sabor Fresa	200 g	6,00	✓	0,00		5,40	X	0,00		0,00		0,00		0
		Harina de maiz blanco	Lb	10,00	✓	9,11	X	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Harina de trigo TP	Lb	26,00	✓	0,00		12,58	X	0,00		0,00		12,58	X	0
		Pan Tajado	Paquete x 22	9,00	✓	0,00		0,00		8,18	X	0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 157.1 g	U	47,00	✓	0,00		47,00	X	0,00		0,00		0,00		0
		Banano x 192.9 g	U	43,00	✓	0,00		43,00	X	0,00		0,00		0,00		0
		Mandarina x 114.3 g	U	3,00	✓	3,00	X	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Mandarina x 157.1 g	U	44,00	✓	44,00	X	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Mandarina x 185.7 g	U	25,00	✓	25,00	X	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Mandarina x 192.9 g	U	18,00	✓	18,00	X	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Guayaba	Kg	5,40	✓	5,40	X	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Mango	Kg	5,40	✓	0,00		0,00		5,40	X	0,00		0,00		0
		Pulpa de Mora	Kg	5,40	✓	0,00		0,00		0,00		5,40	X	0,00		0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	Kg	0,78	✓	0,00		0,78	X	0,00		0,00		0,00		0
		Ajo	Kg	0,21	✓	0,00		0,02	X	0,09	X	0,09	X	0,00		0
		Cebolla cabezona	Kg	1,89	✓	0,00		0,41	X	0,40	X	0,60	X	0,47	X	0
		Perejil	Kg	0,39	✓	0,00		0,02	X	0,20	X	0,17	X	0,00		0
		Pimentón rojo	Kg	0,37	✓	0,00		0,00		0,37	X	0,00		0,00		0
		Tomate	Kg	1,58	✓	0,00		0,49	X	0,53	X	0,00		0,56	X	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	14,00	✓	3,41	X	3,31	X	3,79	X	0,00		3,31	X	0
		Queso	Kg	6,05	✓	4,23	X	0,76	X	0,00		1,06	X	0,00		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	Kg	6,60	✓	0,00		0,00		6,60	X	0,00		0,00		0
		Pechuga de Pollo	Kg	20,31	✓	0,00		10,15	X	0,00		10,15	X	0,00		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55,6 g	118,00	✓	0,00		6,51	X	0,00		0,00		111,45	X	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	500 cc	9,00	✓	2,16	X	2,16	X	0,00		2,16	X	2,16	X	0
		Margarina	125 g	5,00	✓	0,00		0,00		4,33	X	0,00		0,00		0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	Lb	8,00	✓	1,52	X	1,52	X	1,52	X	1,52	X	1,52	X	0
		Chocolate	250 g	6,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		5,92	X	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	10 g	4,89	✓	0,00		0,00		3,09	X	1,80	X	0,00		0
		Pimienta	10 g	1,80	✓	0,00		0,00		0,00		1,80	X	0,00		0
		Sal	Lb	2,00	✓	0,18	X	0,54	X	0,36	X	0,36	X	0,36	X	0

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

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Angi Katerine Uribe Velandia.

FIRMA: Angi Katerine Uribe Velandia.

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Generación Paz | Alimentación Escolar Aprender | Alcaldía de Floridablanca

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

63015

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901 901 272 1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	25	25
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	107	107
G3 CUARTO, QUINTO	90	90
G4 SECUNDARIA	190	190
G5 MEDIA	0	0
Total	**412**	**412**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 23	MENU6
FEBRERO 24	MENU7
FEBRERO 25	MENU8
FEBRERO 26	MENU9
FEBRERO 27	MENU10
Semana 6	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	Kg	68,38	6878	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	68,38	✓	0
		Yuca	Kg	10,51	1051	10,51	✓	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	22,89	2289	0,00	0	22,89	✓	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0
		Avena en Hojuelas	Lb	13,00	1300	0,00	0	0,00	0	12,11	✓	0,00	0	0,00	0	0
		Harina de Avena sabor Arequipe	200 g	25,00	2500	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	24,72	✓	0
		Harina de maíz blanco	Lb	151,00	15100	36,02	✓	56,86	✓	0,00	0	57,36	✓	0,00	0	0
		Harina de trigo TP	Lb	60,00	6000	0,00	0	0,00	0	59,50	✓	0,00	0	0,00	0	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	U	25,00	2500	0,00	0	25,00	✓	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0
		Banano x 157.1 g	U	197,00	19700	0,00	0	197,00	✓	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0
		Banano x 185.7 g	U	190,00	19000	0,00	0	190,00	✓	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0
		Manzana x 129.4 g	U	197,00	19700	0,00	0	0,00	0	197,00	✓	0,00	0	0,00	0	0
		Manzana x 152.9 g	U	190,00	19000	0,00	0	0,00	0	190,00	✓	0,00	0	0,00	0	0
		Manzana x 94.1 g	U	25,00	2500	0,00	0	0,00	0	25,00	✓	0,00	0	0,00	0	0
		Pulpa de Fresa	Kg	12,36	1236	0,00	0	12,36	✓	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0
		Pulpa de Piña	Kg	24,72	7475	0,00	0	0,00	0	0,00	0	24,72	✓	0,00	0	0
	2.2 Verduras	Ajo	Kg	0,22	022	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,22	✓	0
		Cebolla cabezona	Kg	2,37	237	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	2,37	✓	0
		Cebolla junca	Kg	4,04	404	0,00	0	0,00	0	0,00	0	4,04	✓	0,00	0	0
		Pimentón	Kg	2,01	207	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	2,01	✓	0
		Tomate	Kg	4,83	483	0,00	0	0,00	0	0,00	0	2,02	✓	2,81	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	65,00	6508	16,07	✓	16,59	✓	15,57	✓	0,00	0	16,07	✓	0
		Queso	Kg	18,23	1823	2,09	✓	3,22	✓	6,41	✓	6,50	✓	0,00	0	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	Kg	29,17	2917	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	29,17	✓	0
		Pechuga de Pollo	Kg	44,88	4488	0,00	0	0,00	0	0,00	0	44,88	✓	0,00	0	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55,6 g	551,00	55100	506,77	✓	0,00	0	43,31	✓	0,00	0	0,00	0	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	500 cc	39,00	3900	9,51	✓	0,00	0	9,51	✓	9,51	✓	9,51	✓	0
		Margarina con sal	125 g	19,00	1900	0,00	0	18,26	✓	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	Lb	28,00	2800	6,91	✓	0,00	0	6,91	✓	6,91	✓	6,91	✓	0
		Bocadillo en lonja	300 g	13,73	1373	0,00	0	0,00	0	13,73	✓	0,00	0	0,00	0	0
		Chocolate	250 g	27,00	2700	27,00	✓	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0
		Panela	250 g	14,00	1400	0,00	0	13,82	✓	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	10 g	8,24	824	0,00	0	0,00	0	0,00	0	8,24	✓	0,00	0	0
		Sal	Lb	10,00	1000	1,65	✓	1,65	✓	1,65	✓	1,65	✓	3,30	✓	0
		Tomillo	10 g	12,36	1236	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	12,36	✓	0

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

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Berenice

FIRMA: Berenice Lozano

Powered by CamScanner

63076

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

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901 901 272 1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUTO BELENCITO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	14	14
G2 PRIMERO SEGUNDO TERCERO	54	54
G3 CUARTO QUINTO	30	30
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	98	98

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 23	MENU6
FEBRERO 24	MENU7
FEBRERO 25	MENU8
FEBRERO 26	MENU9
FEBRERO 27	MENU10
Semana 6	Semana 2

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa única	Kg	13,78	13,78	0,00	✓	0,00		0,00		0,00		13,78	✓	0
		Yuca	Kg	1,94	1,94	1,94	✓	0,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	90 g	5,44	5,44	0,00		5,44	✓	0,00	✓	0,00		0,00		0
		Avena en Hojuelas	Lb	3,00	3,00	0,00		0,00		2,80	✓	0,00		0,00		0
		Harina de Avena sabor Arequipe	200 g	6,00	600	0,00		0,00		0,00		0,00	✓	5,88	✓	0
		Harina de maíz blanco	Lb	26,00	26,00	6,48	✓	9,36		0,00	✓	9,64	✓	0,00		0
		Harina de trigo TP	Lb	11,00	11,00	0,00		0,00		10,72	✓	0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 114.3 g	U	14,00	14,00	0,00		14,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Banano x 157.1 g	U	84,00	84,00	0,00		84,00		0,00	✓	0,00		0,00		0
		Manzana x 129.4 g	U	84,00	84,00	0,00		0,00		84,00	✓	0,00		0,00		0
		Manzana x 94.1 g	U	14,00	14,00	0,00		0,00		14,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Fresa	Kg	2,94	2,94	0,00		2,94	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Piña	Kg	5,88	5,88	0,00		0,00		0,00		5,88	✓	0,00		0
	2.2 Verduras	Ajo	Kg	0,05	0,05	0,00		0,00		0,00		0,00		0,05	✓	0
		Cebolla cabezona	Kg	0,52	0,52	0,00		0,00		0,00		0,00	✓	0,52	✓	0
		Cebolla junca	Kg	0,74	0,74	0,00		0,00		0,00		0,74		0,00		0
		Pimentón	Kg	0,38	0,38	0,00		0,00		0,00		0,00		0,38	✓	0
		Tomate	Kg	0,98	0,98	0,00		0,00		0,00		0,37	✓	0,61	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	14,00	14,00	3,51	✓	3,35	✓	3,51	✓	0,00		3,51	✓	0
		Queso	Kg	3,76	3,76	0,41	✓	0,74	✓	1,29	✓	1,32	✓	0,00		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	Kg	6,04	6,04	0,00		0,00		0,00		0,00	✓	6,04	✓	0
		Pechuga de Pollo	Kg	9,29	9,29	0,00		0,00		0,00	✓	9,29	✓	0,00		0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55,6 g	109,00	109,00	98,00	✓	0,00		10,87	✓	0,00		0,00		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	500 cc	8,00	8,00	1,99	✓	0,00	✓	1,99	✓	1,99	✓	1,99	✓	0
		Margarina con sal	125 g	4,00	4,00	0,00	✓	3,26	✓	0,00	✓	0,00	✓	0,00	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	Lb	6,00	6,00	1,37	✓	0,00		1,37	✓	1,37	✓	1,37	✓	0
		Bocadillo en lonja	300 g	3,27	3,27	0,00	✓	0,00		3,27	✓	0,00		0,00		0
		Chocolate	250 g	6,00	6,00	5,88	✓	0,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Panela	250 g	3,00	3,00	0,00		2,74	✓	0,00		0,00	✓	0,00		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Paprika	10 g	1,96	1,96	0,00		0,00	✓	0,00	✓	1,96	✓	0,00		0
		Sal	Lb	3,00	3,00	0,39	✓	0,39	✓	0,39	✓	0,39	✓	0,78	✓	0
		Tomillo	10 g	2,94	2,94	0,00		0,00		0,00		0,00		2,94	✓	0

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

	MANIPULADOR
NOMBRE MANIPULADOR (Operador):	Yazmin Leon Linares
FIRMA:	Yazmin Leon Linares

Powered by CamScanner

63077

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Región Pacto | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA
ALMUERZO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	30	30
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	135	135
G3 CUARTO, QUINTO	118	118
G4 SECUNDARIA	328	328
G5 MEDIA	0	0
Total	611	611

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 23	MENU6
FEBRERO 24	MENU7
FEBRERO 25	MENU8
FEBRERO 26	MENU9
FEBRERO 27	MENU10
Semana 6	Semana 2

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	Kg	82.59	8259	0.00	—	11.94	/	0.00	—	55.13	/	15.53	/	0
		Papa única	Kg	8.46	846	0.00	—	0.00	—	0.00	—	8.46	/	0.00	—	0
		Plátano verde	Kg	78.59	7859	5.09	/	0.00	—	73.50	/	0.00	—	0.00	—	0
		Yuca	Kg	10.43	1043	0.00	—	10.43	/	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	Lb	200.00	2000	61.23	/	61.23	/	0.00	—	61.23	/	15.39	/	0
		Harina de maíz blanco	Lb	37.00	3700	0.00	—	36.06	/	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0
		Harina de trigo TP	Lb	76.00	7600	70.34	/	0.00	—	0.00	—	5.54	/	0.00	—	0
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	123.00	2300	0.00	—	0.00	—	122.46	/	0.00	—	0.00	—	0
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	10.00	10.00	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0.00	—	9.18	/	0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	Kg	3.06	3.06	0.00	—	1.22	/	1.83	/	0.00	—	0.00	—	0
		Mango	Kg	28.90	28.00	28.90	/	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0
		Naranja	Kg	2.04	2.04	0.00	—	0.00	—	0.00	—	2.04	/	0.00	—	0
		Pulpa de Fresa	Kg	36.66	3666	0.00	—	0.00	—	36.66	/	0.00	—	0.00	—	0
		Pulpa de Mango	Kg	12.66	1266	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0.00	—	12.66	/	0
		Pulpa de Mora	Kg	36.66	3666	0.00	—	0.00	—	0.00	—	36.66	/	0.00	—	0
		Pulpa de Piña	Kg	36.66	3666	36.66	/	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0
		Pulpa Tropical	Kg	36.66	3666	0.00	—	36.66	/	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0
		Uva, deshidratada	20 g	83.40	8340	83.40	/	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0
	2.2 Verduras	Ajo	Kg	1.94	1.94	0.00	—	0.00	—	0.96	/	0.64	/	0.33	/	0
		Apio	Kg	5.22	52	0.00	—	1.22	/	3.99	/	0.00	—	0.00	—	0
		Cebolla cabezona	Kg	32.59	359	0.00	—	3.91	/	28.69	/	0.00	—	0.00	—	0
		Cebolla junca	Kg	30.01	30.01	7.64	/	10.69	/	0.00	—	7.64	/	4.04	/	0
		Cilantro	Kg	3.86	386	0.00	—	0.68	/	1.36	/	1.36	/	0.47	/	0
		Habichuela	Kg	14.48	14.8	0.00	—	14.48	/	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0
		Lechuga	Kg	21.67	2167	21.67	/	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0
		Perejil	Kg	1.17	1.17	0.00	—	1.17	/	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0
		Pimentón	Kg	6.80	680	0.00	—	2.16	/	4.64	/	0.00	—	0.00	—	0
		Repollo blanco	Kg	8.73	873	0.00	—	0.00	—	0.00	—	8.73	/	0.00	—	0
		Tomate	Kg	98.42	9843	2.29	/	5.05	/	46.54	/	26.79	/	17.76	/	0
		Zanahoria	Kg	67.52	6752	16.31	/	20.72	/	5.38	/	22.52	/	2.59	/	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	27.00	2700	5.71	/	0.00	—	0.00	—	13.75	/	7.22	/	0
		Queso	Kg	10.10	1010	0.00	—	5.05	/	5.05	/	0.00	—	0.00	—	0
		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	200 ml	15.28	15.28	15.28	/	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	Kg	40.61	4061	0.00	—	0.00	—	0.00	—	40.61	/	0.00	—	0
		Carne molida de res	Kg	40.61	4061	0.00	—	0.00	—	40.61	/	0.00	—	0.00	—	0
		Pechuga de Pollo	Kg	80.45	8045	0.00	—	62.47	/	0.00	—	0.00	—	17.98	/	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55,6 g	673.00	6730	611.00	/	30.98	/	0.00	—	30.98	/	0.00	—	0
	4.3 Granos	Arveja seca	Lb	7.00	700	0.00	—	4.56	/	0.00	—	0.00	—	1.72	/	0
		Frijol Rojo	Lb	30.00	3000	29.68	/	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0
		Garbanzo	Lb	30.00	3000	0.00	—	0.00	—	0.00	—	29.68	/	0.00	—	0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	500 cc	91.00	9100	18.18	/	19.73	/	21.84	/	25.51	/	5.01	/	0
		Margarina con sal	125 g	27.00	2700	15.37	/	9.78	/	0.00	—	0.00	—	1.69	/	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	Lb	55.00	5500	13.20	/	12.31	/	12.31	/	13.53	/	3.38	/	0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	10 g	18.33	1833	6.11	/	0.00	—	6.11	/	6.11	/	0.00	—	0
		Orégano molido	10 g	16.44	1644	0.00	—	0.00	—	6.11	/	6.11	/	4.22	/	0
		Paprika	10 g	2.11	211	0.00	—	0.00	—	0.00	—	0.00	—	2.11	/	0
		Pimienta	10 g	6.11	611	0.00	—	0.00	—	0.00	—	6.11	/	0.00	—	0
		Sal	Lb	16.00	1600	3.67	/	3.67	/	3.67	/	3.67	/	1.27	/	0
		Vinagre	1000 ml	1.53	153	0.00	—	0.31	/	0.00	—	1.22	/	0.00	—	0

Scanned with CamScanner

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA. ALMUERZO

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 63078
INSTITUCION	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA	**SEDE EDUCATIVA:**	INST RUR LA JUDIA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	12	12
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**12**	**12**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 2	MENU11
FEBRERO 3	MENU12
FEBRERO 4	MENU13
FEBRERO 5	MENU14
FEBRERO 6	MENU15
Semana 3	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUB- GR-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa pastusa	Kg	0,91	0,91	0,00		0,00		0,00		0,00		0,91	✓	0
		Papa única	Kg	1,25	1,25	0,05	✓	1,13	✓	0,08	✓	0,00		0,00		0
		Plátano maduro	Kg	1,08	1,08	0,00		0,00		0,00		1,00	✓	0,08	✓	0
		Plátano verde	Kg	1,24	1,24	1,24	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
	1.2 Cereales	Arroz blanco	Lb	5,00	5	1,08	✓	0,00		1,08	✓	1,08	✓	1,08	✓	0
		Harina de maíz blanco	Lb	2,00	2	0,00		0,00		1,20	✓	0,00		0,00		0
		Harina de trigo TP	Lb	1,00	1	0,00		0,00		0,00		0,00		0,24	✓	0
		Pasta Espagueti x 250 g	250 g	3,00	3	0,00		2,16	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	1,00	1	0,00		0,00		0,00		0,38	✓	0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	Kg	0,12	0,12	0,02	✓	0,02	✓	0,04	✓	0,00		0,04	✓	0
		Mango	Kg	0,72	0,72	0,00		0,72	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Maracuya	Kg	0,08	0,08	0,00		0,08	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Piña	Kg	0,44	0,44	0,00		0,00		0,00		0,44	✓	0,00		0
		Pulpa de Fresa	Kg	0,72	0,72	0,00		0,00		0,00		0,00		0,72	✓	0
		Pulpa de Guayaba	Kg	0,72	0,72	0,00		0,72	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Mandarina	Kg	0,72	0,72	0,72	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Mango	Kg	0,72	0,72	0,00		0,00		0,00		0,72	✓	0,00		0
		Pulpa de Naranja	Kg	0,72	0,72	0,00		0,00		0,72	✓	0,00		0,00		0
		Uva, deshidratada	20 g	1,80	1,80	0,00		0,00		0,00		1,80	✓	0,00		0
	2.2 Verduras	Ahuyama, cruda	Kg	0,07	0,07	0,00		0,07	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Ajo	Kg	0,04	0,04	0,01	✓	0,01	✓	0,00		0,01	✓	0,01	✓	0
		Apio	Kg	0,01	0,01	0,00		0,01	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Cebolla cabezona	Kg	0,58	0,58	0,04	✓	0,09	✓	0,10	✓	0,10	✓	0,25	✓	0
		Cebolla junca	Kg	0,60	0,60	0,15	✓	0,24	✓	0,12	✓	0,06	✓	0,03	✓	0
		Cilantro	Kg	0,07	0,07	0,01	✓	0,00		0,03	✓	0,00		0,03	✓	0
		Lechuga	Kg	0,33	0,33	0,00		0,33	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Pepino Cohombro	Kg	1,44	1,44	0,96	✓	0,00		0,48	✓	0,00		0,00		0
		Perejil	Kg	0,04	0,04	0,00		0,00		0,04	✓	0,00		0,00		0
		Pimentón rojo	Kg	0,16	0,16	0,04	✓	0,11	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Repollo blanco	Kg	0,26	0,26	0,00		0,00		0,00		0,26	✓	0,00		0
		Tomate	Kg	1,73	1,73	0,09	✓	0,23	✓	0,62	✓	0,12	✓	0,68	✓	0
		Zanahoria	Kg	0,71	0,71	0,07	✓	0,28	✓	0,00		0,35	✓	0,00		0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	1,00	1	0,00		0,00		0,00		0,09	✓	0,41	✓	0
		Queso	Kg	0,60	0,60	0,00		0,30	✓	0,00		0,30	✓	0,00		0
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	Kg	0,72	0,72	0,72	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Carne molida de res	Kg	0,72	0,72	0,00		0,00		0,00		0,72	✓	0,00		0
		Pechuga de Pollo	Kg	2,22	2,22	0,00		1,11	✓	0,00		0,00		1,11	✓	0
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	55,6 g	14,00	14,00	0,00		0,00		10,79	✓	0,00		2,42	✓	0
	4.3 Granos	Arveja seca	Lb	1,00	1	0,41	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Lenteja	Lb	1,00	1	0,00		0,00		0,41	✓	0,00		0,00		0
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite de soya	500 cc	2,00	2	0,34	✓	0,48	✓	0,34	✓	0,34	✓	0,41	✓	0
		Margarina	125 g	1,00	1	0,00		0,00		0,00		0,00		0,10	✓	0
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	Lb	2,00	2	0,19	✓	0,36	✓	0,19	✓	0,24	✓	0,34	✓	0
		Panela	250 g	1,00	1	0,00		0,00		0,00		0,24	✓	0,00		0
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Laurel	10 g	0,12	0,12	0,00		0,12	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Paprika	10 g	0,24	0,24	0,00		0,12	✓	0,12	✓	0,00		0,00		0
		Pimienta	10 g	0,12	0,12	0,00		0,12	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Sal	Lb	1,00	1	0,07	✓	0,07	✓	0,07	✓	0,07	✓	0,07	✓	0
		Tomillo	10 g	0,36	0,36	0,12	✓	0,00		0,00		0,12	✓	0,12	✓	0
		Vinagre	1000 ml	0,02	0,02	0,00		0,02	✓	0,00		0,00		0,00		0

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

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yolanda Rincon

FIRMA: Yolanda Rincón

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
GUIA DE DESCARGUE DIARIO DE INVENTARIO DE VIVERES EN INST. EDUCATIVA
ALMUERZO

63079

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR**	901 901 272 1
ETC	Alcaldía Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO VICENTE AZUERO	**SEDE EDUCATIVA**	COL TEC VICENTE AZUERO

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	0	0
G3 CUARTO, QUINTO	20	20
G4 SECUNDARIA	689	689
G5 MEDIA	0	0
Total	709	709

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 16	MENU1
FEBRERO 17	MENU2
FEBRERO 18	MENU3
FEBRERO 19	MENU4
FEBRERO 20	MENU5
Semana 5	Semana 1

GRUPO ALIMENTOS	SUB-GRUPO-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES TOTAL	LUNES GASTO	MARTES TOTAL	MARTES GASTO	MIERCOLES TOTAL	MIERCOLES GASTO	JUEVES TOTAL	JUEVES GASTO	VIERNES TOTAL	VIERNES GASTO	SALDO
1 cereales, tuberculos, raices platano	1 1 Tuberculos	Papa pastusa	Kg	70,90	709	0.00		0.00		0,00		0,00		70 90	✓	0
		Papa unica	Kg	70.65	70.65	0.00		0.00		70 65	✓	0,00		0 00		0
		Platano maduro	Kg	76,31	76.31	0 00		0.00		0 00		76 31	✓	0 00		0
		Platano verde	Kg	111 93	111.93	94.20	✓	0,00		0.00		17,73	✓	0 00		0
	1 2 Cereales	Arroz blanco	Lb	338.00	338 0	84 48	✓	84,48	✓	0 00		84,48	✓	84,48	✓	0
		Harina de maiz blanco	Lb	85,00	85	0.00		84,68	✓	0 00		0,00		0,00		0
		Harina de trigo TP	Lb	20,00	20	0.00		0,00		0 00		0,00		19,77	✓	0
		Pasta Fideos x 125 g	125 g	46.00	46	0.00		0,00		0 00		0,00		45,22	✓	0
		Pasta Macarron x 250 g	250 g	169,00	169	0,00		0,00		168,96	✓	0,00		0,00		0
2 verduras y frutas	2 1 Frutas	Limon	Kg	5,67	5.67	0,00		0,00		2,84	✓	1,42	✓	1,42	✓	0
		Mango	Kg	28,16	28.16	0,00		0,00		28,16	✓	0,00		0,00		0
		Manzana	Kg	12,51	12.51	0,00		0,00	✓	12,51	✓	0,00		0,00		0
		Maracuya	Kg	4,43	4.43	0,00		4,43	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Piña	Kg	19,34	19.34	19,34	✓	0,00		0.00		0,00		0,00		0
		Pulpa de Guayaba	Kg	42,54	41.54	0,00		0,00		42,54	✓	0,00		0.00		0
		Pulpa de Limon	Kg	35,45	35.45	0,00		0,00		0.00		0.00		35,45	✓	0
		Pulpa de Mora	Kg	42,54	42.54	42,54	✓	0,00		0.00		0,00		0.00		0
		Pulpa de Piña	Kg	42,54	42.54	0.00		0,00		0,00		42,54	✓	0 00		0
		Pulpa Tropical	Kg	42,54	42.54	0.00		42,54	✓	0.00		0,00		0.00		0
		Uva, deshidratada	20 g	106,35	106.35	106,35	✓	0,00		0.00		0,00		0,00		0
	2 2 Verduras	Ajo	Kg	2,24	2.24	0,37	✓	0,00		0,75	✓	0,37	✓	0,75	✓	0
		Apio	Kg	2,84	2.84	0,00		1,42	✓	0 00		1,42	✓	0,00		0
		Cebolla cabezona	Kg	32,69	32.69	5,18	✓	7,46	✓	14,10	✓	5,95	✓	0,00		0
		Cebolla junca	Kg	17,68	17.68	1,77		8,81	✓	0.00		7,09	✓	0.00		0
		Cilantro	Kg	1,96	1.96	0,00		0,00		0.00		1,17	✓	0,79	✓	0
		Pepino Cohombro	Kg	89,27	8927	0.00		23,37	✓	32,95	✓	0,00		32,95	✓	0
		Perejil	Kg	3,15	3.15	0,79	✓	0,00		2,36	✓	0,00		0.00		0
		Pimenton rojo	Kg	30,70	30.70	5,79	✓	5,79	✓	8,34	✓	10,77	✓	0,00		0
		Repollo blanco	Kg	30,39	30.34	15,19	✓	15,19	✓	0 00		0,00		0,00		0
		Tomate	Kg	154,82	13484	6,15	✓	24,79	✓	19,45	✓	73,41	✓	31,02	✓	0
		Zanahoria	Kg	19,11	1911	16,56	✓	2,55	✓	0.00		0,00		0.00		0
3 leche y productos lacteos	3 Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	380 g	62,00	62	16,78	✓	13,94	✓	16,78	✓	0,00		13 94	✓	0
		Queso	Kg	14,10	14.10	7.05	✓	0.00		7.05	✓	0,00		0.00		0
4 carnes huevos y leguminosas secas	4 1 Carnes	Carne de Res	Kg	52,88	52.88	52,88	✓	0.00		0.00		0,00		0 00		0
		Carne molida de res	Kg	52,88	52.88	0.00		0 00		0 00		52 88	✓	0 00		0
		Pechuga de Pollo	Kg	162,69	162.69	0,00		0,00		81,35	✓	0 00		81 35	✓	0
	4 2 Huevo	Huevo de gallina	55.6 g	752 00	752	0.00		709.00	✓	0 00		0.00		42 08	✓	0
	4 3 Granos	Frijol radical	Lb	47,00	47	0.00		0 00		0.00		46 15	✓	0 00		0
		Lenteja	Lb	47 00	47	0 00		46,15	✓	0 00		0.00		0 00		0
5 grasas y aceites	5 Grasas y Aceites	Aceite de soya	500 cc	129 00	129	23 99	✓	32 49	✓	23,99	✓	23 99	✓	23 93	✓	0
		Margarina con sal	125 g	12 00	12	0 00		0,00		0 00		0 00		11 31	✓	0
6 azucares	6 Azucares	Azucar blanco	Lb	78 00	78	16 94	✓	16 94	✓	14 10		14 10	✓	15 48	✓	0
7 miscelaneos	7 Miscelaneos	Laurel	10 g	21 27	21 27	14 18	✓	0 00		7 09	✓	0 00		0 00		0
		Linaza Mostarda	40 g	2 36	2 36	0 00		0 00		0 00		0 00		2 36	✓	0
		Paprika	10 g	35 45	31 41	0 00		14 18	✓	14 18	✓	7 09	✓	0 00		0
		Pimienta	10 g	14 18	14 18	0 00		7 09	✓	7 09	✓	0 00		0 00		0
		Sal	Lb	22 00	22	4 25	✓	4 25	✓	4 25	✓	4 25	✓	4 25	✓	0
		Tomillo	10 g	7 09	7 09	0 00		0 00		0 00		0 00		7 09	✓	0
		Vinagre	1000 ml	1 42	1 42	0 00		1 42	✓	0 00		0 00		0 00		0

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

MANIPULADOR

NOMBRE MANIPULADOR (Operador) Rosa Delgado

FIRMA Rosa Delgado

Powered by CamScanner

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

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldia Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA 63080
INSTITUCION	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN	**SEDE EDUCATIVA:**	INST MARY LUNA SANTOS

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	20	20
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	356	356
G3 CUARTO, QUINTO	263	263
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	**639**	**639**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 23	MENU6
FEBRERO 24	MENU7
FEBRERO 25	MENU8
FEBRERO 26	MENU9
FEBRERO 27	MENU10
Semana 6	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUB- GR-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Brownie x 40 g	U	20,00	✓	0,00		20,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Brownie x 50 g	U	619,00	✓	0,00		619,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Galleta de chips de chocolate x 40 g	U	20,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		20,00	✓	0
		Galleta de chips de chocolate x 50 g	U	356,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		356,00	✓	0
		Galleta de chips de chocolate x 70 g	U	263,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		263,00	✓	0
		Galleta Rizada x 30 g	U	20,00	✓	0,00		0,00		0,00		20,00	✓	0,00		0
		Galleta Rizada x 45 g	U	356,00	✓	0,00		0,00		0,00		356,00	✓	0,00		0
		Galleta Rizada x 60 g	U	263,00	✓	0,00		0,00		0,00		263,00	✓	0,00		0
		Pan Almojabana x 40 g	U	20,00	✓	20,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pan Almojabana x 50 g	U	356,00	✓	356,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pan Almojabana x 70 g	U	263,00	✓	263,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Roscón con arequipe x 40 g	U	20,00	✓	0,00		0,00		20,00	✓	0,00		0,00		0
		Roscón con arequipe x 50 g	U	356,00	✓	0,00		0,00		356,00	✓	0,00		0,00		0
		Roscón con arequipe x 70 g	U	263,00	✓	0,00		0,00		263,00	✓	0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 142.9 g	U	376,00	✓	0,00		0,00		0,00		376,00	✓	0,00		0
		Banano x 171.4 g	U	263,00	✓	0,00		0,00		0,00		263,00	✓	0,00		0
		Durazno x 117.6 g	U	376,00	✓	0,00		0,00		376,00	✓	0,00		0,00		0
		Durazno x 141.2 g	U	263,00	✓	0,00		0,00		263,00	✓	0,00		0,00		0
		Manzana x 117.6 g	U	376,00		0,00		0,00		0,00		0,00		376,00	✓	
		Manzana x 141.2 g	U	263,00		0,00		0,00		0,00		0,00		263,00	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	U	639,00	✓	639,00		0,00		0,00		0,00		0,00	✓	0
		Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	U	639,00		0,00		0,00		0,00		0,00		639,00	✓	0
		Leche entera saborizada UAT variedad Fresa x 200 ml	U	639,00	✓	0,00		0,00		639,00	✓	0,00		0,00		0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a vainilla x 200 ml	U	639,00	✓	0,00		0,00		0,00		639,00		0,00		0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	U	639,00	✓	0,00		639,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
6. azucares	6. Azucares	Bocadillo de mora x 15 g	U	639,00		0,00		639,00		0,00		0,00		0,00		0
		Cocada x 15 g	U	639,00	✓	639,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0

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

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luisa Pico

FIRMA: Luisa Pico

63081

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

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**NIT OPERADOR:**	901.901.272-1
ETC:	Alcaldía Municipal de Floridablanca	**MPIO O VEREDA:**	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	**SEDE EDUCATIVA:**	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA SEDE B

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	0	0
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	274	274
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	71	71
G5 MEDIA	0	0
Total	345	345

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 23	MENU6
FEBRERO 24	MENU7
FEBRERO 25	MENU8
FEBRERO 26	MENU9
FEBRERO 27	MENU10
Semana 6	Semana 2

GRUPO ALIMENTOS	SUB- GR- ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Brownie x 50 g	U	274,00	274	0,00		274,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Brownie x 70 g	U	71,00	71	0,00		71,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Galleta de chips de chocolate x 100 g	U	71,00	71	0,00		0,00		0,00		0,00		71,00	✓	0
		Galleta de chips de chocolate x 50 g	U	274,00	274	0,00		0,00		0,00		0,00		274,00	✓	0
		Galleta Rizada x 45 g	U	274,00	274	0,00		0,00		0,00		274,00	✓	0,00		0
		Galleta Rizada x 75 g	U	71,00	71	0,00		0,00		0,00		71,00	✓	0,00		0
		Pan Almojabana x 100 g	U	71,00	71	71,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pan Almojabana x 50 g	U	274,00	274	274,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Roscón con arequipe x 100 g	U	71,00	71	0,00		0,00		71,00	✓	0,00		0,00		0
		Roscón con arequipe x 50 g	U	274,00	274	0,00		0,00		274,00	✓	0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 142.9 g	U	274,00	274	0,00		0,00		0,00		274,00	✓	0,00		0
		Banano x 171.4 g	U	71,00	71	0,00		0,00		0,00		71,00	✓	0,00		0
		Durazno x 117.6 g	U	274,00	274	0,00		0,00		274,00	✓	0,00		0,00		0
		Durazno x 141.2 g	U	71,00	71	0,00		0,00		71,00	✓	0,00		0,00		0
		Manzana x 117.6 g	U	274,00	274	0,00		0,00		0,00		0,00		274,00	✓	0
		Manzana x 141.2 g	U	71,00	71	0,00		0,00		0,00		0,00		71,00	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	U	345,00	345	345,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	U	345,00	345	0,00		0,00		0,00		0,00		345,00	✓	0
		Leche entera saborizada UAT variedad Fresa x 200 ml	U	345,00	345	0,00		0,00		345,00	✓	0,00		0,00		0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a vainilla x 200 ml	U	345,00	345	0,00		0,00		0,00		345,00	✓	0,00		0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	U	345,00	345	0,00		345,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
6. azucares	6. Azucares	Bocadillo de mora x 15 g	U	345,00	345	0,00		345,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Cocada x 15 g	U	345,00	345	345,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0

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

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): LUZ ZUNG

FIRMA:

Powered by CamScanner

63082

Colombia Educación Somos Pacífico Aprendo ALCALDIA DE

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

OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	NIT OPERADOR:	901 901 272-1
ETC:	Alcaldía Municipal de Floridablanca	MPIO O VEREDA:	FLORIDABLANCA
INSTITUCION	INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	SEDE EDUCATIVA:	INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	73	73
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	256	256
G3 CUARTO, QUINTO	0	0
G4 SECUNDARIA	0	0
G5 MEDIA	0	0
Total	329	329

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 23	MENU6
FEBRERO 24	MENU7
FEBRERO 25	MENU8
FEBRERO 26	MENU9
FEBRERO 27	MENU10
Semana 6	Semana 2

GRUPO ALIMENTOS	SUB- GR-ALIMENT	NOMBRE DEL ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ENTREG.	EXISTENCIA	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SALDO
						TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	TOTAL	GASTO	
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Brownie x 40 g	U	73,00	73	0,00		73,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Brownie x 50 g	U	256,00	256	0,00		256,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Galleta de chips de chocolate x 40 g	U	73,00	73	0,00		0,00		0,00		0,00		73,00	✓	0
		Galleta de chips de chocolate x 50 g	U	256,00	256	0,00		0,00		0,00		0,00		256,00	✓	0
		Galleta Rizada x 30 g	U	73,00	73	0,00		0,00		0,00		73,00	✓	0,00		0
		Galleta Rizada x 45 g	U	256,00	256	0,00		0,00		0,00		256,00	✓	0,00		0
		Pan Almojabana x 40 g	U	73,00	73	73,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Pan Almojabana x 50 g	U	256,00	256	256,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Roscon con arequipe x 40 g	U	73,00	73	0,00		0,00		73,00		0,00		0,00		0
		Roscon con arequipe x 50 g	U	256,00	256	0,00		0,00		256,00	✓	0,00		0,00		0
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 142.9 g	U	329,00	329	0,00		0,00		0,00		329,00	✓	0,00		0
		Durazno x 117.6 g	U	329,00	329	0,00		0,00		329,00	✓	0,00		0,00		0
		Manzana x 117.6 g	U	329,00	329	0,00		0,00		0,00		0,00		329,00	✓	0
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Bebida con leche UAT entera con avena x 200 ml	U	329,00	329	329,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0
		Bebida con leche UAT entera con avena y canela x 200 ml	U	329,00	329	0,00		0,00		0,00		0,00		329,00	✓	0
		Leche entera saborizada UAT variedad Fresa x 200 ml	U	329,00	329	0,00		0,00		329,00	✓	0,00		0,00		0
		Leche entera UAT larga vida con sabor a vainilla x 200 ml	U	329,00	329	0,00		0,00		0,00		329,00	✓	0,00		0
		Leche UAT larga vida entera x 200 ml	U	329,00	329	0,00		329,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
6. azucares	6. Azucares	Bocadillo de mora x 15 g	U	329,00	329	0,00		329,00	✓	0,00		0,00		0,00		0
		Cocada x 15 g	U	329,00	329	329,00	✓	0,00		0,00		0,00		0,00		0

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

NOMBRE MANIPULADOR (Operador): LUZ ZUNG

FIRMA:

Powered by CamScanner

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

63083

ANEXO 23

Consorcio Somos Florida

630e4

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: colegio Ecomico sede C Alto Mantilla.

MES: FEBRERO AÑO: 2026

ITEM		SEMANA DEL: 2 - 6	SEMANA DEL: 9 - 13	SEMANA DEL: 16 - 20	SEMANA DEL: 23 - 27	SEMANA DEL:	Desinfeccion y Tiempo	
		L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN								
Alimentos: frutas, verduras y huevos	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		1	5
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		20	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		22	15
Canecas Basuro o (cada vez que se evacuen los residuos)	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal	X X	X X	X X	X X		4	15
nevera, estufa	semanal	X X	X X	X X	X X		20	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal	X X	X X	X X	X X		4	15
paredes, techo ventanas, puertas	mes	X	X	X	X		20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	cuando se requiera	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		4	15
Manos(mínimo cada 2 horas)	cada 2 horas	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		(marcar los dias)	
Producto Químico Utilizado		hipoclorito al 5.25%						

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS						OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	
Ordinarios (bolsa verde)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X	DISPOSICION PARA ANIMALES	OTRAS:			
No utilizables (bolsa negra)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR X					
Reciclaje (ajustado al residuo)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR X	RECICLA	OTRAS:			
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado por	Angi Katerine uribe velandia.
Supervisado Por	Andrés Silva – supervisor

6308

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - SEDES RURALES	X	ALMUERZO		
MES: Febrero	AÑO: 2026	Sede educativa:	C Alto Mantilla colegio Ecologico				
Operador =	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION Organolépticas y temperaturas de cocción											TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO				
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura final de servido			Cumplimiento	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 2. Pollo	C		C		C		C		74°	C		70°	C		C	
MENU 3. Huevo	C		C		C		C		65°	C		60°	C		C	
MENU 4. Pollo	C		C		C		C		72°	C		70°	C		C	
MENU 5. Carne de Cerdo	C		C		C		C		65°	C		62°	C		C	
MENU 6. Huevo	C		C		C		C		64°	C		62°	C		C	
MENU 7. Carne roja	C		C		C		C		65°	C		60°	C		C	
MENU 8. Huevo	C		C		C		C		64°	C		62°	C		C	
MENU 9. Pollo	C		C		C		C		74°			70°	C		C	
MENU 10. Carne de Cerdo	C		C		C		C		65°	C		60°	C		C	
MENU 12. Pollo																
MENU 13. Carne roja																
MENU. 14. Pollo																
MENU 15. Huevo																
MENU 16. Carne de cerdo	C		C		C		C		65°	C		62°	C		C	
MENU 17. Huevo	C		C		C		C		62°	C		60°	C		C	
MENU 18. Carne roja	C		C		C		C		64°	C		62°	C		C	
MENU 19. Huevo	C		C		C		C		62°	C		60°	C		C	
MENU 20. Pollo.																

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

TEMPERATURAS FINAL DE COCCION:
1. Pollo: temperatura 70°c a 74 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura 60°C a 65 °C

TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO :
1. Pollo: temperatura no menor a 70 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura No menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR	REVISADO SUPERVISOR
Angi Katerine uribe	
NOMBRE COMPLETO	
1095823203	
DOCUMENTO	

Gobierno de Colombia · Educación · Formar Ciudadanía · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

63056

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Colegio Ecologico Sede C Alto Manzilla | Sede: C

MES: Febrero | AÑO: 2026 | Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA		SEMANA 1: 2 - 6										SEMANA 2: 9 - 13									
		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
T°C																					
7																					
6																					
5																					
4	Nevera		X		X		X		X		X		X		X		X				
3																					
2																					
1																					
0		X		X		X		X		X		X		X		X					
0																					
-1																					
-2																					
-3																					
-4																					
-5			X		X		X		X		X		X		X		X				
-6																					
-9																					
-10																					
-11																					
-12																					
-13																					
-14																					
-15																					
-16																					
-17																					
-18	Congelador	X		X		X		X		X		X		X		X					
Hora a.m																					

	TEMPERATURA										SEMANA 3: 16 - 20										SEMANA 4: 23 - 27										SEMANA 5									
		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
T°C																																						
7																																						
6																																						
5																																						
4	Nevera			X		X		X		X												X		X		X		X		X									
3																																						
2																																						
1																																						
0				X		X		X		X												X		X		X		X		X									
0																																						
-1																																						
-2																																						
-3																																						
-4																																						
-5				X		X		X		X												X		X		X		X		X									
-6																																						
-9																																						
-10																																						
-11																																						
-12																																						
-13																																						
-14																																						
-15																																						
-16																																						
-17																																						
-18	Congelador			X		X		X		X												X		X		X		X		X									
Hora a.m																																						

Responsable	Angi Katerine Uribe Uelandia.
Observaciones	

Nota:	Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

63087

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Antonia Jose de Sucre - sede C - Minca

MES: Febrero AÑO: 2026

ITEM		SEMANA DEL: 2-6					SEMANA DEL: 9-13					SEMANA DEL: 16-20					SEMANA DEL: 23-27					SEMANA DEL:					Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	Cloro (ml) x Lt de agua	Tiempo (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																												
Alimentos: frutas, verduras y huevos	Diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						1	5
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	Diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						20	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,prameras	Diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						22	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	Diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal					X					X					X					X						4	15
nevera, estufa	semanal	X																									20	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal					X					X					X					X						4	15
paredes, techo ventanas, puertas	mes	X																			X						20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	cuando se requiera	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						4	15
Manos(minimo cada 2 horas)	cada 2 horas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						(marcar los dias)	
Producto Químico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																							OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Ordinarios (bolsa verde)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Disposición Final Ordinario	X CARRO RECOLECTOR									DISPOSICION PARA ANIMALES					OTRAS:										
No utilizables (bolsa negra)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Disposición Final No utilizables	X CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje (ajustado al residuo)		X		X			X		X		X		X		X		X		X							
Disposición Final: reciclaje	X CARRO RECOLECTOR									RECICLA					OTRAS:										
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)		X		X			X		X		X		X		X		X		X							
disposicion final Quien recoje el aceite	Julio cesar FIRMA			Julio Cesar FIRMA			Julio cesar FIRMA			Julio cesar FIRMA					FIRMA											

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado por	Berenice - Sandra - Emily.
Supervisado Por	

Powered by CamScanner

6308S

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - SEDES URBANAS	X	ALMUERZO		
MES: Febrero 2.	AÑO: 2026.	Sede educativa:	Antonio José de Sucre.				
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						

PM. PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION – Organolépticas y temperaturas de cocción											TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO				
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura final de servido	Cumplimiento			
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 3. Huevo	C	–	C	–	C	–	C	–	65	C	–	61	C	–	C	–
MENU 4. Pollo	C	–	C	–	C	–	C	–	74	C	–	72	C	–	C	–
MENU 5. Carne de Cerdo	C	–	C	–	C	–	C	–	64	C	–	60	C	–	C	–
MENU 6. Huevo	C	–	C	–	C	–	C	–	65	C	–	61	C	–	C	–
MENU 9. Pollo	C	–	C	–	C	–	C	–	61	C	–	60	C	–	C	–
MENU 10. Carne de cerdo	C	–	C	–	C	–	C	–	65	C	–	61	C	–	C	–
MENU 13. Carne roja	C	–	C	–	C	–	C	–	65	C	–	60	C	–	C	–
MENU. 14.Pollo	C	–	C	–	C	–	C	–	74	C	–	70	C	–	C	–
MENU 15. Huevo	C	–	C	–	C	–	C	–	62	C	–	60	C	–	C	–
MENU 18. Carne roja	C	–	C	–	C	–	C	–	65	C	–	61	C	–	C	–
MENU 19. Huevo	C	–	C	–	C	–	C	–	65	C	C	60	C	–	C	–
MENU 20. Pollo	C	–	C	–	C	–	C	–	74	C	–	70	C	–	C	–

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

TEMPERATURAS FINAL DE COCCION:
1. Pollo: temperatura 70°c a 74 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura 60°C a 65 °C

TEMPERATURA FINAL DE SERVIDO :
1. Pollo: temperatura no menor a 70 °C
2. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura No menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR	REVISADO SUPERVISOR
Berenice Lozano	
1099544643 NOMBRE COMPLETO	91541185
DOCUMENTO	

Powered by CamScanner

63089

Nevera #1

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Antonio Jose de Sucre - Sede C - Minca | Sede: Antonio Jose de Sucre

MES: Febrero | AÑO: 2026.

Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA	SEMANA 1 (2-6)										SEMANA 2 (9-13)										SEMANA 3 (16-20)										SEMANA 4 (23-27)										SEMANA 5									
	L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
7°C																																																	
6																																																	
5																																																	
4	X	X																																														
3			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X																								
2					X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X									
1																																																
0																																																
-1																																																
-2																																																
-3																																																
-4																																																
-5																																																
-6																																																
-7																																																
-8																																																
-9																																																
-10																																																
-11																																																
-12																																																
-13																																																
-14																																																
-15																																																
-16																																																
-17																																																
-18	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Horas																																																
Responsable	B E Y E N I C E																																															
Observaciones																																																

Nota: Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y,-5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

Powered by CamScanner

63090

Gobierno de Santander | Educación | Somos Santander | Alimentos Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Instituto San Bernardo Sede C. Bifurcato

MES: FEBRERO AÑO: 2026

ITEM		SEMANA DEL: 2 - 6	SEMANA DEL: 9 - 13	SEMANA DEL: 16 - 20	SEMANA DEL: 23 - 27	SEMANA DEL:	Desinfeccion y Tiempo	
		L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN								
Alimentos: frutas, verduras y huevos	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		1	5
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		20	15
Licuadora,termometro menaje utilizado,grameras	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		22	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	diario	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		4	15
nevera, estufa	semanal	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		20	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		4	15
paredes, techo ventanas, puertas	mes	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	cuando se requiera	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		4	15
Manos(mínimo cada 2 horas)	cada 2 horas	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		(marcar los dias)	
Producto Químico Utilizado		hipoclorito al 5.25%						

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.						OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	
Ordinarios (bolsa verde)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR		DISPOSICION PARA ANIMALES		OTRAS:	
No utilizables (bolsa negra)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR					
Reciclaje (ajustado al residuo)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR		RECICLA		OTRAS:	
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS						OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	
presencia física de animales	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
excremento y olor a orina de roedores	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
madrigueras, alimentos y elementos roidos	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
restos de cucarachas en el piso y equipos	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
ruido y chillido de animales en el dia	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
restos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado por	Yatmin Leon Tiparo
Supervisado Por	Sergio Almarcha SP

Powered by CamScanner

63091

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

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Instituto San Bernardo — Sede: El Bolsicato

MES: Febrero — AÑO: 2026

Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L 2, M 3, M 4, J 5, V 6	L 9, M 10, M 11, J 12, V 13	L 16, M 17, M 18, J 19, V 20	L 23, M 24, M 25, J 26, V 27	L, M, M, J, V
	T1 TF	T1 TF	T1 TF	T1 TF	T1 TF
10					
9					
8					
7					
6					
5	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X
3	X	X	X	X	X
2	X	X	X	X	X
1	X	X	X	X	X
0					
-1					
-2					
-3					
-4					
-5					
-6					
-7					
-8					
-9					
-10					
-11					
-12					
-13					
-14					
-15	X	X	X	X	X
-16	X	X	X	X	X
-17	X	X	X	X	X
-18	X	X	X	X	X
TIPO DE EQUIPO					
Responsable	Yaimi	Yaimi	Yaimi	Yaimi	

Observaciones: Nevera.

Nota: Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

63092

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Región Pacto · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Betancito San Bernardo. Sede: C.

MES: febrero. AÑO: 2026

Temperatura Adecuada: 0 a 4°C Refrigeracion Y 0 a -18°C Congelacion

TEMPERATURA

FECHA/DIA		SEMANA 1 (2-6)										SEMANA 2 (9-13)										SEMANA 3 (16-20)										SEMANA 4 (23-27)										SEMANA 5									
		L		M		N		J		V		L		M		N		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V		L		M		M		J		V	
		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
°C																																																		
7																																																		
6																																																		
5																																																		
4	Nevera																																																	
3																																																		
2																																																		
1																																																		
0																																																		
-1																																																		
-2																																																		
-3																																																		
-4																																																		
-5																																																		
-6																																																		
-9	Congelador																																																	
-10																																																		
-11																																																		
-12																																																		
-13																																																		
-14																																																		
-15																																																		
-16		X										X										X										X																	
-17				X										X										X										X															
-18																																																		
Hora s m																																																		
Responsable		Yolima.	Yomir	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima	Yolima
Observaciones		Congelador.																																															

Nota: Marcar con una X según el valor indicado al momento de la toma de temperatura el rango establecido es de 0 a 4°C para refrigeracion y -5 a -18°C congelacion. Este control se debe realizar a diario.

63093

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM SEDES URBANAS	X	ALMUERZO	
MES: FEBRERO - JORNADA AM.	AÑO: 2026	Sede educativa:	C Belencito.			
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA					

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION											TIEMPO DE EXPOSICIÓN				
	Organolépticas y temperaturas de cocción											Temperatura final de servido			Cumplimiento	
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción							
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 3. Huevo																
MENU 4. Pollo	✓		✓				✓		74	✓		72	✓		✓	
MENU 5. Carne de Cerdo	✓		✓				✓		65	✓			—		—	
MENU 6. Huevo	✓		✓				✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 9. Pollo	✓		✓				✓		74	✓		72	✓		✓	
MENU 10. Carne de cerdo	✓		✓				✓		65	✓		62	—		—	
MENU 13. Carne roja	✓		—				✓		65	—		65	—		—	
MENU. 14.Pollo	—		—				—		74	—		72	—		—	
MENU 15. Huevo	✓		✓				—		98	—		72			—	✓
MENU 18. Carne roja	✓		✓		✓		✓		65	✓		62	✓		✓	
MENU 19. Huevo	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
MENU 20. Pollo	✓		✓		✓		✓		74	✓		73	✓		✓	

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

EMPERATURAS FINAL DE COCCION:

. Pollo: temperatura 70°c a 74 °C

. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura 60°C a 65 °C

EMPERATURA FINAL DE SERVIDO :

. Pollo: temperatura no menor a 70 °C

. Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura No menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR	REVISADO SUPERVISOR
Yeamin Leon Hernandez.	Sergio Almeida
NOMBRE COMPLETO	
37.712.130	1098201495
DOCUMENTO	

Powered by CamScanner

63094

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM – SEDES URBANAS	X	ALMUERZO		
ES: FEBRERO JT PM.	AÑO: 2026	Sede educativa:	C- Belencito				
perador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION – Organolépticas y temperaturas de cocción											TEMPERATURA				
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura final de servido			Cumplimiento	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
ENU 3. Huevo																
ENU 4. Pollo	✓		✓		✓		✓		74.	✓		72	✓		✓	
ENU 5. Carne de Cerdo	✓		✓		✓		✓		65	✓			✓		✓	
ENU 6. Huevo	✓		✓		✓		✓		65	✓		62	✓		✓	
ENU 9. Pollo	✓		✓		✓		✓		74	✓		72	✓		✓	
ENU 10. Carne de cerdo	✓		✓		✓		✓		65	✓		65	✓		✓	
ENU 13. Carne roja	✓		✓		✓		✓		72	✓		05	✓		✓	
ENU. 14.Pollo	✓		✓		✓		✓		75	✓		72	✓		✓	
ENU 15. Huevo	✓		✓		✓		✓		80	✓		65	✓		✓	
ENU 18. Carne roja	✓		✓		✓		✓		65	✓		62	✓		✓	
ENU 19. Huevo	✓		✓		✓		✓		65	✓		60	✓		✓	
ENU 20. Pollo	✓		✓		✓		✓		74	✓		72	✓		✓	

INDICADOR: C /CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC

EMPERATURAS FINAL DE COCCION:

Pollo: temperatura 70°c a 74 °C

Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura 60°C a 65 °C

EMPERATURA FINAL DE SERVIDO :

Pollo: temperatura no menor a 70 °C

Carne de res o de cerdo y/o huevo : Temperatura No menor a 60 °C

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR	REVISADO SUPERVISOR
Yarmin Leon Linarato	Sergio Almonacid
NOMBRE COMPLETO	
Yarmin L. 37.712.130	Bmanga 1018261497
DOCUMENTO	

Powered by CamScanner

63095

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | Alcaldía | Consorcio Somos Floridablanca

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: ISIDRO CABALLERO DELGADO FE Y ALEGRIA

MES: FEBRERO AÑO: 2026

ITEM		SEMANA DEL: 2-6 L M M J V	SEMANA DEL: 9-13 L M M J V	SEMANA DEL: 16-20 L M M J V	SEMANA DEL: 23-27 L M M J V	SEMANA DEL: L M M J V	Desinfeccion y Tiempo	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							CLORO [ml] x Lts de agua	TIEMPO [min]
Alimentos: frutas, verduras y huevos	antes del servicio	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		1	5
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		20	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,gramera		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		22	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	después del servicio	X	X	X	X		4	15
nevera, estufa		X	X	X	X		20	15
Baños y tanque de almacenmiento		X	X	X	X		4	15
paredes, techo ventanas, puertas	mes				X		20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	durante el servicio	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		4	15
Manos(minimo cada 2 horas)	cada 2 horas	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		(marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%						

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS	SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
Disposición Final Ordinario		CARRO RECOLECTOR		DISPOSICION PARA ANIMALES X	OTRAS:		
No utilizables (bolsa negra)		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
Disposición Final No utilizables		X CARRO RECOLECTOR					
Reciclaje (ajustado al residuo)		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
Disposición Final: reciclaje		CARRO RECOLECTOR		X RECICLA	OTRAS:		
Residuos liquido,(Aceite vegetal quemado o usado)		X	X	X	X		
disposicion final Quien recoje el aceite		Camilo FIRMA	Carlos FIRMA	Erika FIRMA	Hipolito FIRMA	FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado por	Katerine Vargas Hernandez
Supervisado Por	

Scanned with CamScanner