63096

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

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: ISIDRO CABALLERO DELGADO | Sede: FE Y ALEGRIA | NEVERA # 1

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
°C																																																			
7																																																				
6																																																			
5																																																			
4	Nevera	X		X				X				X			X			X		X		X		X		X				X			X		X			X		X										
3		X	X		X	X	X		X	X	X		X	X		X	X		X		X	X		X		X	X	V	V				X		X		X												
2																																																			
1																																																			
0																																																			
0																																																			
-1																																																			
-2																																																			
-3																																																			
-4																																																			
-5																																																			
-6																																																			
-7																																																			
-8																																																			
-9																																																			
-10																																																			
-11																																																			
-12																																																			
-13																																																			
-14																																																			
-15																																																			
-16				X	X			X		X		X		X	X		X						X		X									X		X														
-17	Congelador	X	X			X	X		X		X		X	X	X		X		X		X	X		X		X					X			X		X														
-18																																																			
Hora a.m																																																			
Responsable		Katerine Vargas Hernandez																																																		
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.

Scanned with CamScanner

63097

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: ISIDRO CABALLERO DELGADO | Sede: FE Y ALEGRIA CONGELADOR #1

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
°C																					
7																					
6																					
5																					
4	Nevera																				
3	Nevera																				
2	Nevera																				
1	Nevera																				
0	Nevera																				
0	Congelador																				
-1	Congelador																				
-2	Congelador																				
-3	Congelador																				
-4	Congelador																				
-5	Congelador																				
-6	Congelador																				
-9	Congelador																				
-10	Congelador																				
-11	Congelador																				
-12	Congelador																				
-13	Congelador																				
-14	Congelador																				
-15	Congelador																				
-16	Congelador		X	X		X		X		X		X		X		X		X		X	
-17	Congelador	X	X		X	X		X		X		X	X	X		X	X	X		X	
-18	Congelador																				
Hora a.m																					

FECHA/DIA		SEMANA 3 (16-20)										SEMANA 4 (23-27)									
		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
°C																					
7																					
6																					
5																					
4	Nevera																				
3	Nevera																				
2	Nevera																				
1	Nevera																				
0	Nevera																				
0	Congelador																				
-1	Congelador																				
-2	Congelador																				
-3	Congelador																				
-4	Congelador																				
-5	Congelador																				
-6	Congelador																				
-9	Congelador																				
-10	Congelador																				
-11	Congelador																				
-12	Congelador																				
-13	Congelador																				
-14	Congelador																				
-15	Congelador																				
-16	Congelador																				
-17	Congelador	X	X		X	X		X		X		X	X	X		X	X	X		X	
-18	Congelador																				
Hora a.m																					

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

Responsable: Katerine Vargas Hernandez

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.

Scanned with CamScanner

63098

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM		ALMUERZO	X
MES: FEBRERO	AÑO: 2026	Sede educativa:	ISIDRO CABALLERO DELGADO FE Y ALEGRIA			
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA					

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION – Organolepticas y temperaturas de coccion											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 1. Carne roja	C		C		C		C		68°	C		65°	C		C	
MENU 2. Huevo	C		C		C		C		67°	C		65°	C		C	
MENU 3. Pollo	C		C		C		C		76°	C		74°	C		C	
MENU 4. Carne roja	C		C		C		C		68°	C		66°	C		C	
MENU 5. Pollo	C		C		C		C		74°	C		74°	C		C	
MENU 6. Huevo	C		C		C		C		68°	C		65°	C		C	
MENU 7. Pollo	C		C		C		C		74°	C		74°	C		C	
MENU 8. Carne roja	C		C		C		C		68°	C		65°	C		C	
MENU 9. Carne Cerdo	C		C		C		C		67°	C		65°	C		C	
MENU 10. Pollo	C		C		C		C		76°	C		74°	C		C	
MENU 11. Carne de cerdo	C		C		C		C		68°C	C		65°	C		C	
MENU 12. Pollo	C		C		C		C		75°	C		74°	C		C	
MENU 13. Huevos	C		C		C		C		65°	C		66°	C		C	
MENU 14. Carne roja	C		C		C		C		66°	C		65°	C		C	
MENU 15. Pollo	C		C		C		C		75°	C		74°	C		C	
MENU 16. Pollo	C		C		C		C		75°	C		74°	C		C	
MENU 17. Carne roja	C		C		C		C		67°	C		65°	C		C	
MENU 18. Huevo	C		C		C		C		68°	C		65°	C		C	
MENU 19. Carne de Cerdo	C		C		C		C		68°	C		65°	C		C	
MENU 20. Pollo	C		C		C		C		75°	C		74°	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
Katerine Vargas	Hernández
NOMBRE COMPLETO	
1098683719	B199
DOCUMENTO	

Scanned with CamScanner

63099

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: colegio Ecologico sede D la Judia

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						4	15
nevera, estufa	semanal					X					X					X					X						20	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal					X					X					X					X						4	15
paredes, techo ventanas, puertas	mes																				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	L	V	L	M	M	J	V	L	M	M	L	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							
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							
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																										
Reciclaje (ajustado al residuo)	X				X		X							X		X				X							
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR					RECICLA					OTRAS:																
Residuos líquido (Aceite vegetal quemado o usado)	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 roídos	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 día	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	Yolanda Rincón
Supervisado Por	Andres Suer - Supervisor

63100

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		ALMUERZO	X	
MES: Febrero	AÑO: 2026	Sede educativa:	colegio ecologico sede . O. la Judia				
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 1. Carne roja																
MENU 2. Huevo	C		C		C		C		64°	C		61°	C		C	
MENU 3. Pollo	C		C		C		C		74°	C		72°	C		C	
MENU 4. Carne roja	C		C		C		C		64°	C		62°	C		C	
MENU 5. Pollo	C		C		C		C		74°	C		71°	C		C	
MENU 6. Huevo	C		C		C		C		62°	C		61°	C		C	
MENU 7. Pollo	C		C		C		C		74°	C		71°	C		C	
MENU 8. Carne roja	C		C		C		C		64°	C		62°	C		C	
MENU 9. Carne Cerdo	C		C		C		C		65°	C		62°	C		C	
MENU 10. Pollo	C		C		C		C		72°	C		70°	C		C	
MENU 11. Carne de cerdo	C		C		C		C		65°	C		62°	C		C	
MENU 12. Pollo	C		C		C		C		74°	C		71°	C		C	
MENU 13. Huevos	C		C		C		C		64°	C		61°	C		C	
MENU 14. Carne roja																
MENU 15. Pollo	C		C		C		C		74°	C		71°	C		C	
MENU 16. Pollo	C		C		C		C		73°	C		70°	C		C	
MENU 17. Carne roja	C		C		C		C		64°	C		62°	C		C	
MENU 18. Huevo	C		C		C		C		62°	C		61°	C		C	
MENU 19. Carne de Cerdo																
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
Yolanda Rincón	
NOMBRE COMPLETO	
1095.802.048	
DOCUMENTO	

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

63101

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Colegio Ecologico

Sede: D. La Judia

MES: Febrero

AÑO: 2026

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

TEMPERATURA

SEMANA 1 (2 - 6)

FECHA/DIA		L		M		M		J		V	
T°C		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
7											
6											
5											
4	Nevera				X		X				X
3			X								
2											
1						X				X	
0		X		X							
0	Congelador										
-1											
-2											
-3											
-4											
-5											
-8					X						X
-9			X				X				
-10											
-11											
-12											
-13											
-14											
-15										X	
-16				X		X					
-17		X									
-18											
Hora a.m											

SEMANA 2 (9 - 13)

FECHA/DIA		L		M		M		J		V	
T°C		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
7											
6											
5											
4	Nevera		X		X						
3							X				
2				X							
1		X				X					
0											
0	Congelador										
-1											
-2											
-3											
-4											
-5											
-8			X		X						
-9							X				
-10											
-11											
-12											
-13											
-14											
-15				X							
-16		X				X					
-17											
-18											
Hora a.m											

SEMANA 3 (16 - 20)

FECHA/DIA		L		M		M		J		V	
T°C		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
7											
6											
5											
4	Nevera						X				X
3					X				X		
2											
1											
0				X		X		X		X	
0	Congelador										
-1											
-2											
-3											
-4											
-5											
-8							X				X
-9					X				X		
-10											
-11											
-12											
-13											
-14											
-15											
-16						X					
-17				X				X		X	
-18											
Hora a.m											

SEMANA 4 (23 - 27)

FECHA/DIA		L		M		M		J		V	
T°C		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
7											
6											
5											
4	Nevera				X		X		X		X
3			X								
2											
1				X				X			
0		X				X				X	
0	Congelador										
-1											
-2											
-3											
-4											
-5											
-8					X				X		
-9			X				X				X
-10											
-11											
-12											
-13											
-14											
-15											
-16		X									
-17				X		X		X		X	
-18											
Hora a.m											

SEMANA 5

FECHA/DIA		L		M		M		J		V	
T°C		TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF	TI	TF
7											
6											
5											
4	Nevera										
3											
2											
1											
0											
0	Congelador										
-1											
-2											
-3											
-4											
-5											
-8											
-9											
-10											
-11											
-12											
-13											
-14											
-15											
-16											
-17											
-18											
Hora a.m											

Responsable: YOLANDA RINCÓN RAMIREZ

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.

63102

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: Vicente Azuero Sede A

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		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											CLORO (ml) x 1 lt de agua	TIEMPO (min)
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						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						20	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,gramera	diario	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						20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal					X					X					X	X				X						4	15
nevera, estufa	semanal					X					X					X					X						20	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal					X					X					X					X						4	15
paredes, techo ventanas, puertas	mes																				X						20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	cambio de turno	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						(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 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							
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							
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							
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							
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 ACCION 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	O		O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O							
excremento y olor a orina de roedores	O		O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O							
muebles, aimentos y elementos roidos	O		O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O							
resto de cucarachas en el piso y equipos	O		O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O							
ruido y chillido de animales en el dia	O		O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O							
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	O		O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	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	Rosa delgado
Supervisado Por	Sonia Amaya

Powered by CamScanner

63103

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		ALMUERZO	X	
MES: Febrero	AÑO: 2026	Sede educativa:	Vicente Azuero				
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						

PREPARACION	TEMPERATURA DE COCCION Organolepticas y temperaturas de coccion											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 1. Carne roja	C		C		C		C		65	C		60	C		C	
MENU 2. Huevo	C		C		C		C		64	C		67	C		C	
MENU 3. Pollo	C		C		C		C		72	C		70	C		C	
MENU 4. Carne roja	C		C		C		C		67	C		62	C		C	
MENU 5. Pollo	C		C		C		C		73	C		70	C		C	
MENU 6. Huevo	C		C		C		C		64	C		62	C		C	
MENU 7. Pollo	C		C		C		C		73	C		71	C		C	
MENU 8. Carne roja	C		C		C		C		63	C		60	C		C	
MENU 9. Carne Cerdo	C		C		C		C		64	C		61	C		C	
MENU 10. Pollo	C		C		C		C		73	C		70	C		C	
MENU 11. Carne de cerdo	C		C		C		C		65	C		63	C		C	
MENU 12. Pollo	C		C		C		C		72	C		70	C		C	
MENU 13. Huevos	C		C		C		C		64	C		62	C		C	
MENU 14. Carne roja	C		C		C		C		65	C		60	C		C	
MENU 15. Pollo	C		C		C		C		72	C		70	C		C	
MENU 16. Pollo	C		C		C		C		73	C		70	C		C	
MENU 17. Carne roja	C		C		C		C		63			60	C		C	
MENU 18. Huevo	C		C		C		C		63			61	C		C	
MENU 19. Carne de Cerdo	C		C		C		C		65			60	C		C	
MENU 20. Pollo	C		C		C		C		72			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
Sandra Montilla	Sergio Almeyda
NOMBRE COMPLETO	
37.556.801 DOCUMENTO	1048261447

Powered by CamScanner

63104

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

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

Nevera

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Vicente Azuero. Sede: A

MES: Febrero AÑO: 2026

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

TEMPERATURA

FECHA/DIA		SEMANA 1 (02-06)										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
TºC																					
7																					
6																					
5																					
4	Nevera																				
3		X				X		X				X		X		X		X			
2									X												
1			X										X				X				
0							X		X		X				X				X		
-1																					
-2																					
-3																					
-4																					
-5																					
-6																					
-8																					
-10	Congelacion	X				X		X		X		X		X		X		X		X	
-11																					
-12																					
-13																					
-14			X				X		X				X				X				
-15										X					X				X		
-16																					
-17																					
-18																					
Hora a.m																					
Responsable		Sandra	Sandra			Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra
Observaciones																					

FECHA/DIA	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	
	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
TºC																														
7																														
6																														
5																														
4																														
3	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X										
2																														
1																														
0		X		X		X		X		X		X		X		X		X												
-1																														
-2																														
-3																														
-4																														
-5																														
-6																														
-8																														
-10	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X										
-11																														
-12																														
-13																														
-14		X		X		X		X				X		X		X		X												
-15					X				X				X		X				X											
-16																														
-17																														
-18																														
Hora a.m																														
Responsable	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra										
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

63105

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Regalías Pae | Juntos Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

Q. carne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Vicente Azuero | Sede: A

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																				
3																					
2																					
1																					
0																					
0																					
-1																					
-2																					
-3																					
-4	Congelador																				
-5		X				X		X		X		X		X		X		X		X	
-6																					
-9																					
-10			X				X		X				X		X		X				
-11						X		X		X				X		X		X		X	
-12																					
-13																					
-14																					
-15																					
-16																					
-17																					
-18																					
Hora a.m																					
Responsable		Sandra	Sandra			Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra
Observaciones																					

FECHA/DIA		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	
		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																														
3																															
2																															
1																															
0																															
0																															
-1																															
-2																															
-3																															
-4	Congelador																														
-5		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X											
-6																				X											
-9																															
-10													X		X		X		X												
-11		X		X		X		X		X																					
-12																															
-13																				X											
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
Hora a.m																															
Responsable		Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra										
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

63106

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS RPS

S. Pulpa

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

Institución Educativa: Vicente Azuero. Sede: A

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
°C																					
7																					
6																					
5																					
4	Nevera																				
3																					
2																					
1																					
0																					
0																					
-1																					
-2																					
-3																					
-4	Congelador	X				X		X		X		X		X		X		X		X	
-5																					
-10																					
-11			X				X		X		X		X		X		X		X		
-12																					
-13																					
-14																					
-15																					
-16																					
-17																					
-18																					
Hora a.m																					
Responsable		Sandra	Sandra			Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra
Observaciones																					

FECHA/DIA		SEMANA 3 (16 - 20)										SEMANA 4 (23 - 27)									
		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
°C																					
7																					
6																					
5																					
4	Nevera																				
3																					
2																					
1																					
0																					
0																					
-1																					
-2																					
-3																					
-4	Congelador	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
-5																				X	
-10																					
-11			X		X		X		X		X		X		X		X		X		X
-12																					
-13																					
-14																					
-15																					
-16																					
-17																					
-18																					
Hora a.m																					
Responsable		Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra
Observaciones																					

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

63107

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Mary Luna Suntas

MES DE: Febrero

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		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal					X					X					X											10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal	N.A	—	—	—	—	N.A	—	—	—	—	—	—	—	—	X	—	—	—	—	N.A						10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes					X																					10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																										OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O						
excrremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O						
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O						
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O						
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O						
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	O	O	O	O	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	Luisa Pico - Martha Martinez.
Supervisado Por	Andrés Suler — Supervisor

63109

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RI

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Mary Luna Santos.

Mes: Febrero

Parámetro	Análisis Organoléptico																									
	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
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Turbiedad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luisa Pico - Martha Martinez.

Cargo: Manipuladora.

63109

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: José Elías Puyana Sede B

MES DE: Febrero

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																												
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						10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal					X					X					X					X						10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal					X					X					X					X						10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes																				X						10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO							
excrremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	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	Luz Luna
Supervisado Por	

63110

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RI
FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Jose Elias Puyana Sede B
Mes: Febrero

Parámetro	Análisis Organoléptico																									
	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
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Turbiedad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luz Luna
Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

63111

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Gabriela Mistral Sede A

MES DE: Febrero

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	

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

			CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	diario	X X X X X X X X X X Y Y X X X X X X Y Y X	10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario	X X X X X X X Y X Y X X X X X X X X X Y	10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal	X X X	10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal		10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes	X	10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	dia	√ X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	Gel antibacterial (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 SOLIDOS.

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 / 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:	

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

OBSERVACIONES Y ACCION 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	Luz Luna
Supervisado Por	Sergio Alveyda

Powered by CamScanner

63112

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RI
FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Gabriela Mistral Sede A

Mes: FEBRERO

Parámetro	Análisis Organoléptico																									
	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
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Turbiedad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luz Lung

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

63113

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Solidarios Por Ser | Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Gonzalo Jimenez Navas

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		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
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					10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario: X X X X X / X X X X X / X X X X X / X X X X X					10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal: X / X / X / X					10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal: X / X / X / X					10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes: X					10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario: X X X X X / X X X X X / X X X X X / X X X X X					Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%						

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																						OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L M M J V	
Ordinarios (bolsa verde)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR					DISPOSICION PARA ANIMALES										OTRAS: CUARTO ASEO						
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					cuarto de aseo																
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 X										OTRAS:						

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																						OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L M M J V	
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	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		
nido 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		
rastros en guardaescobas,fibrilantes) 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	VIVIANA VELASCO
Supervisado Por	Sergio Almanda SP

Powered by CamScanner

63114

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

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: GONZALO JIMENES NAVAS SEDE A

Mes: FEBRERO AÑO: 2026

Análisis Organoléptico

Parámetro	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
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Turbiedad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: VIVIANA VELASCO

Cargo: MANIPULADORA

Powered by CamScanner

63115

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
MES: FEBRERO JM.	AÑO: 2026	Sede educativa:	GONZALO JIMENEZ NAVAS
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA		

PREPARACION	Organolépticas y temperaturas de distribución final								TEMPERATURA DISTRIBUCION FINAL			Cumplimiento	
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura						
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Sandwich de pollo	C		C		C		C		61 9	Cumple		Cumple	
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	C		C		C		C		63 9	Cumple		Cumple	
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	C		C		C		C		63 9	Cumple		Cumple	
MENU 4. Arepa ropa vieja	C		C		C		C		62 9	Cumple		Cumple	
MENU 5. Flauta de huevo (horneada)	C		C		C		C		63 9	Cumple		Cumple	
MENU 6. Flauta de queso y piña (horneada)	C		C		C		C		63 9	Cumple		Cumple	
MENU 7. Arepa de maíz con queso	C		C		C		C		62 9	Cumple		Cumple	
MENU 8. Torta de zanahoria	C		C		C		C		63 9	Cumple		Cumple	
MENU 9. Empanada criolla	C		C		C		C		62 9	Cumple		Cumple	
MENU 10. Croisant de huevo queso	C		C		C		C		62 9	Cumple		Cumple	
MENU 11. Arepa Rellena de carne molida y pollo	C		C		C		C		61 9	Cumple		Cumple	
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	C		C		C		C		62 9	Cumple		Cumple	
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso	C		C		C		C		62 9	Cumple		Cumple	
MENU 14. Flauta de pollo	C		C		C		C		61 9	Cumple		Cumple	
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	C		C		C		C		63 9	Cumple		Cumple	
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz (frita)	C		C		C		C		62 9	Cumple		Cumple	
MENU 17. Pan de Bono	C		C		C		C		61 9	Cumple		Cumple	
MENU 18. Mantecada	C		C		C		C		60 9	Cumple		Cumple	
MENU 19. Empanada Hawaiana (horneada)	C		C		C		C		62 9	Cumple		Cumple	
MENU 20. Arepa de maiz rellena de huevo y queso	C		C		C		C		63 9	Cumple		Cumple	

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

TEMPERAURA FINAL DE DISTRIBUCION :
Temperatura no menor a 60 °C
T.AMBIENTE: Temperatura Ambiente

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR

Viviana Velasco

NOMBRE COMPLETO

Sergio Almeyda A.

VERIFICADO POR - NOMBRE COMPLETO DEL SUPERVISOR

Powered by CamScanner

63116

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
MES: FEBRERO	AÑO: 2026	Sede educativa:	GONZALO JIMENES NAVAS
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA		

PREPARACION	Organolépticas y temperaturas de distribución final								TEMPERATURA DISTRIBUCION FINAL			Cumplimiento	
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura						
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Sandwich de pollo	C		C		C		C		619	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	C		C		C		C		629	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	C		C		C		C		639	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 4. Arepa ropa vieja	C		C		C		C		629	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 5. Flauta de huevo (horneada)	C		C		C		C		639	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 6. Flauta de queso y piña (horneada)	C		C		C		C		639	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 7. Arepa de maíz con queso	C		C		C		C		649	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 8. Torta de zanahoria	C		C		C		C		629	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 9. Empanada criolla	C		C		C		C		639	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 10. Croisant de huevo queso	C		C		C		C		629	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 11. Arepa Rellena de carne molida y pollo	C		C		C		C		619	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	C		C		C		C		629	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso	C		C		C		C		629	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 14. Flauta de pollo	C		C		C		C		639	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	C		C		C		C		629	CUMPLE		CUMPLE	
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz (frita)	C		C		C		C		629	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 17. Pan de Bono	C		C		C		C		619	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 18. Mantecada	C		C		C		C		619	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 19. Empanada Hawaiana (horneada)	C		C		C		C		629	CUMPLE		CUMPLE	
MENU 20. Arepa de maiz rellena de huevo y queso	C		C		C		C		639	CUMPLE		CUMPLE	

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

TEMPERAURA FINAL DE DISTRIBUCION :
Temperatura no menor a 60 °C
T.AMBIENTE: Temperatura Ambiente

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR

Viviana Velasco

NOMBRE COMPLETO

Sergio Almeyda Sej

VERIFICADO POR - NOMBRE COMPLETO DEL SUPERVISOR

Powered by CamScanner

63117

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

NOMBRE UNIDAD APLICATIVA: Carlos Gutierrez Gomez.

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																												
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						10 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	semanal					X					X				X						X						10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	semanal					X					X				X						X						10 ml	15
paredes, techos,ventanas, puertas	mes					X																					10 ml	15
Manos(minimo cada 2 horas)	diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						Gel antibacterial (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																										OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO						
excrremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	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						
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						
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						
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						

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Belkis Consuelo Mantilla
Supervisado Por	ANDRES SUAREZ. — Supervisor

63118

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Carlos Gutierrez Gomez.

Mes: Febrero AÑO: 2026

Parámetro	Análisis Organoléptico																									
	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
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1					
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1					
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1					
Turbiedad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1					

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Belkis Consuelo Mantilla

Cargo: Manipuladora de alimentos

63119

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
MES: Febrero	AÑO: 2026	Sede educativa:	Carlos Gutierrez Gomez.
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA		

PREPARACION	Organolépticas y temperaturas de distribución final								TEMPERATURA DISTRIBUCION FINAL			Cumplimiento	
	Apariencia		Sabor		Olor		Textura						
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
MENU 1. Sandwich de pollo	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 4. Arepa ropa vieja	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 5. Flauta de huevo (horneada)	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 6. Flauta de queso y piña (horneada)	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 7. Arepa de maíz con queso	C		C		C		C		61 c	C		C	
MENU 8. Torta de zanahoria	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 9. Empanada criolla													
MENU 10. Croisant de huevo queso	C		C		C		C		60 c			C	
MENU 11. Arepa Rellena de carne molida y pollo	C		C		C		C		62 c	C		C	
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 14. Flauta de pollo	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	C		C		C		C		65 C	C		C	
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz (frita)	C		C		C		C		64 c	C		C	
MENU 17. Pan de Bono	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 18. Mantecada	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 19. Empanada Hawaiana (horneada)	C		C		C		C		60 c	C		C	
MENU 20. Arepa de maiz rellena de huevo y queso	C		C		C		C		67 c	C		C	

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

TEMPERAURA FINAL DE DISTRIBUCION :
Temperatura no menor a 60 °C
T.AMBIENTE: Temperatura Ambiente

RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR

Belkis consuelo mantilla. cornejo
NOMBRE COMPLETO

63355939

VERIFICADO POR - NOMBRE COMPLETO DEL SUPERVISOR

63120

ANEXO 24

Consorcio Somos Florida

63121

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

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

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	Febiero - 13 - 2026
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM____ PM____ APS____ TOTAL____
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Isidro Caballero Delgado	SEDE:	Sede A.

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
3	Mesas Rimax	Nueva	

NOMBRE:	Deisy Trujillo	NOMBRE:	
CEDULA:	1098639785	CEDULA:	
FIRMA:	Deisy Trujillo	FIRMA:	
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO · FLORIDABLANCA · RECTORÍA

63122

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

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

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	Febrero - 10 - 2026.
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM____ PM____ APS____ TOTAL ____
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Isidro caballero Delgado	SEDE:	Fe y Alegria

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
10	Mesas Rimax.	Nueva.	

NOMBRE:	Katerine Vargas Hernandez	NOMBRE:	Juan Pablo Díaz Marín
CEDULA:	1098683219 Bga	CEDULA:	13.728.630
FIRMA:	Katerine Vargas H	FIRMA:	
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Coordinad- sede O J.M.
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

63123

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

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

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	28 de febrero del 2026
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM_____ PM _____ APS_____ TOTAL 373
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	COLEGIO TÉCNICO VICENTE AZUERO	SEDE:	C - ANDRES BELLO

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	Gramera digital		
2	Termometro		
200	Cucharas		
2	Jarra Chocolatera 4 litros		
1	Colador plástico grande		
2	Bandejas 35 cm		

NOMBRE:	SERGIO IVAN ALMEYDA ALMEYDA	NOMBRE:	Luz Marina Meneses Cordero
CEDULA:	1.098.261.495	CEDULA:	28075861
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	SUPERVISOR LOGISTICO	CARGO:	Coordinadora
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

63124

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

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

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	28 de febrero del 2026
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM___ PM __ APS___ TOTAL: 99
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	SEDE:	B- ALTOS DE SAN JOSE

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	Gramera digital		
2	Termometro		
1	tina plastica redonda de 10 litros		

NOMBRE:	SERGIO IVAN ALMEYDA ALMEYDA	NOMBRE:	Luz Dary Duran Galvis
CEDULA:	1.098.261.495	CEDULA:	36452518
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	SUPERVISOR LOGISTICO	CARGO:	DOCENTE
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

63125

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

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

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	28 de febrero del 2026
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM____ PM ____ APS____ TOTAL __445__
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	COLEGIO TÉCNICO VICENTE AZUERO	SEDE:	B JUAN PABLO 1

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	Gramera digital		
2	Termometro		
2	Licuadora casera		
1	Olla a presión 10 L		
300	Vasos plásticos / Pocillos para 200 cc		
100	Cucharas		
1	Rodillo para amasar grande plastico		
1	tina plastica redonda de 10 litros		
1	tina plastica redonda de 25 litros		
1	tina plastica redonda de 50 litros		
2	Baldes 10 L		
1	Porta comida con tapa contramuestras		
2	MOLDE AREPA grande		

NOMBRE:	SERGIO IVAN ALMEYDA ALMEYDA	NOMBRE:	Martha Jimenez Bejarano
CEDULA:	1.098.261.495	CEDULA:	38235030
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	SUPERVISOR LOGISTICO	CARGO:	Coordinadora Sede B
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

63126

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

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

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	28 de febrero del 2026
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM X PM X APS TOTAL 97
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	SEDE:	C- BELENCITO

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	Gramera digital		
2	Termometro		
1	sarten antiaderente grande		
1	Colador plástico grande		
1	tina plastica redonda de 25 litros		

NOMBRE:	SERGIO IVAN ALMEYDA ALMEYDA	NOMBRE:	Claudia P. Ortiz
CEDULA:	1.098.261.495	CEDULA:	63.394.324.
FIRMA:		FIRMA:	Claudia P. Ortiz
CARGO:	SUPERVISOR LOGISTICO	CARGO:	Docente.
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

63127

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

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

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	28 de febrero del 2026
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM_____ PM _____ APS_____ TOTAL 411
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	COLEGIO TÉCNICO VICENTE AZUERO	SEDE:	D- RIO FRIO

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	Gramera digital		
2	Termometro		
1	Licuadora casera		
100	Cucharas		
3	Pailas grandes de aluminio		
2	Colador plástico grande		
1	Pinzas para servir medianas		
1	Tabla acrílica para picar		
1	Cucharona espumadera para fritos		
1	Cucharona plana para servir o revolver		
1	Rodillo para amasar grande plastico		
1	Tenedor grande trinche		
2	Cuchillo cocina 16 cm		
1	Jarras plasticas 4 litros		
2	tina plastica redonda de 50 litros		
1	Baldes 10 L		

NOMBRE:	SERGIO IVAN ALMEYDA ALMEYDA	NOMBRE:	Alison Gomez C.
CEDULA:	1.098.261.495	CEDULA:	9139.105
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	SUPERVISOR LOGISTICO	CARGO:	Coordinador.
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

63128

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

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

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	28 de febrero del 2026
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM X PM __ APS___ TOTAL: 71
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	SEDE:	E- ROSABLANCA 2

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
V 1	Gramera digital		
V 2	Termometro		
V 1	Colador plástico grande		
V 1	Cernidor aluminio grande		
V 1	Rallador metálico		
V 1	Jarras plasticas 4 litros		

NOMBRE:	SERGIO IVAN ALMEYDA ALMEYDA	NOMBRE:	Sonia Lorena Dominguez Vargas
CEDULA:	1.098.261.495	CEDULA:	1098633705
FIRMA:		FIRMA:	Sonia Lorena Dominguez V.
CARGO:	SUPERVISOR LOGISTICO	CARGO:	MANIPULADORA
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

63129

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

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

MODALIDAD	RACION PREPARADO EN SITIO		
OPERADOR	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	FECHA:	28 de febrero del 2026
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA	COBERTURA	AM____ PM ____ APS____ TOTAL 578
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	SEDE:	D- FLORICCE

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	Gramera digital	✓	
2	Termometro	✓	
100	Cucharas	✓	
2	Pailas grandes de aluminio	✓	
1	Rallador metálico	✓	
1	Cucharona espumadera para fritos	✓	
1	Cuchillo cocina 16 cm	✓	
4	Tanque plastico con tapa medianos 70 L (almacenamiento)	✓	
1	Tanque plastico con tapa grande 120 L (almacenamiento)	✓	
2	Baldes 10 L	✓	

NOMBRE:	SERGIO IVAN ALMEYDA ALMEYDA	NOMBRE:	Olga Contreras
CEDULA:	1.098.261.495	CEDULA:	63475376
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	SUPERVISOR LOGISTICO	CARGO:	Coord.
RESPONSABLE DEL OPERADOR		RESPONSABLE DE LA SEDE EDUCATIVA	

63130

ANEXO 25

Consorcio Somos Florida

63131

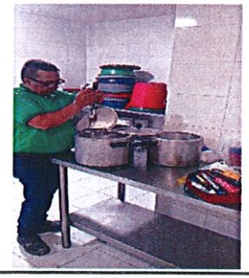
RELACION DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS/LOCATIVOS EN SEDES EDUCATIVAS
MES DE FEBRERO

SEDES EDUCATIVAS	OLLAS A PRESION	LICUADORAS	BALANZAS	LOCATIVOS
COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	X			
INSTITUTO VILLALUZ	X			
INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE	X			
ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE	X		X	
INSTITUTO RIO FRIO	X			
FE Y ALEGRIA	X			
ECOLOGICO MANTILLA		X	X	
INSTITUTO JOSE A MORALES		X		
INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO		X	X	
INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE			X	X
INSTITUTO FLORICCE				X
LA CASTELLANA			X	
FUNDESAN			X	
INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE			X	
INSTITUTO ANDRES BELLO			X	

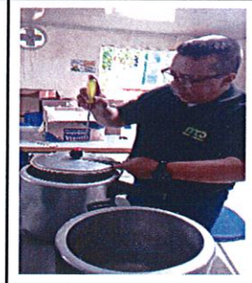
NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

FIRMA:

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	FEBRERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS DE EQUIPOS – OLLAS A PRESION		63132

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO	OLLA A PRESION	03 DE FEBRERO 2026	Colegio	Mantenimiento de fusible, cambio empaque.	 		X
2	INSTITUTO VILLA LUZ	OLLA A PRESION	05 DE FEBRERO 2026	Colegio	Mantenimiento de tubo salida de presión, cambio de caucho.	 		X
3	INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE	OLLA A PRESION	06 DE FEBRERO 2026	Colegio	Mantenimiento de fusible, pito y cambio de agarradera	 		X

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	FEBRERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS DE EQUIPOS – OLLAS A PRESION		63133

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
4	ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE	OLLA A PRESION	12 DE FEBRERO 2026	Colegio	Mantenimiento ajuste de agarraderas, cambio de caucho.	 		X
5	INSTITUTO RIO FRIO	OLLA A PRESION	13 DE FEBRERO 2026	Colegio	Cambio de fusibles	 		X
6	FE Y ALEGRIA	OLLA A PRESION	17 DE FEBRERO 2026	Colegio	Cambio de fusibles.	 		

63134

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Colegio Isidro Caballero delgado sede A

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
02 / 02 / 26	ollas a presion 12 litros		X	se hizo la visita tecnica. y	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO	Marca Coronas.			se encuentra q. las ollas a	
DIA / MES / AÑO				Presion tienen donado los cauchos	
DIA / MES / AÑO				y posibles.	
DIA / MES / AÑO					
03 / 02 / 26	ollas a presion 12 litros	X		se cambiaron los cauchos de las	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO	Marca Corona			tapas y se le cambiaron los	
DIA / MES / AÑO				posibles quedando los equipos	
DIA / MES / AÑO				En buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

63135

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Villa luz sede D.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
03 / 02 / 26	ollas a presión 12 litros		x	se revisó las ollas a presión	Victor Gdvez
DIA / MES / AÑO	Marca universal.			y presentan daño en los cauchos	
DIA / MES / AÑO				de las tapas	
DIA / MES / AÑO					
05 / 02 / 26	ollas a presión 12 litros	x		se hizo nuevamente la visita	Victor Gdvez.
DIA / MES / AÑO	Marca universal.			al punto y se le cambiaron los	
DIA / MES / AÑO				cauchos a las tapas.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

63136

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto tecnico la cumbre. sede A

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
04 / 02 / 26	ollas a presion 12 litros		X	se visito el punto y se encontro	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO	Marca Corona.			Que le faltan las asas. pitos	
DIA / MES / AÑO				a las ollas a presion perdientes.	
DIA / MES / AÑO				Arreglos	
DIA / MES / AÑO					
06 / 02 / 26	ollas a presion 12 litros	X		se hace nuevamente la visita.	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO	Marca Corona.			al punto. y se le Instalan las	
DIA / MES / AÑO				asas nuevas y se le ponen pito	
DIA / MES / AÑO				nuevos y posibles quedando los	
DIA / MES / AÑO				Equipos en buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

63137

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Ecologico Valle de Bufaque sede J

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
10 / 02 / 26	ollas a presion 12 litros		X	se hizo la visita tecnica y se	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO	Marca Indra. y Coronas			Encuentra q. los cauchos ya no	
DIA / MES / AÑO				sellan estan porosos y los pitos	
DIA / MES / AÑO				Estan dañados.	
DIA / MES / AÑO					
12 / 02 / 26	ollas a presion 12 litros	X		se hizo la visita nuevamente.	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO	Marca Coronas y Indras.			y se le Instalan los cauchos	
DIA / MES / AÑO				Nuevos y se le Instalan pitos	
DIA / MES / AÑO				Nuevos y se le hace mtto a las	
DIA / MES / AÑO				ollas quedando los equipos en	
DIA / MES / AÑO				buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

63138

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Rio frio (Mega colegio) sede D.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
11 / 02 / 26	ollas a presion 10 litros		X	se hizo la visita de mtto. al	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO	Marcas. Coronas y Indias			Punto y se revisan las ollas a	
DIA / MES / AÑO				presion y se encuentran q. los	
DIA / MES / AÑO				Cauchos estan repartidos y los	
DIA / MES / AÑO				fusibles estallados.	
DIA / MES / AÑO					
13 / 02 / 26	ollas a presion 10 litros	X		se hace la visita nuevamente.	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO	Marca Coronas y Indias			y se le cambian los cauchos de	
DIA / MES / AÑO				presion y se le cambian los	
DIA / MES / AÑO				fusibles a las tapas de las ollas	
DIA / MES / AÑO				a presion quedando los equipos	
DIA / MES / AÑO				En buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

63139

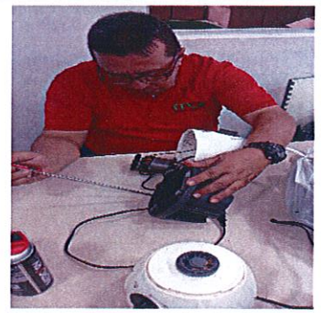
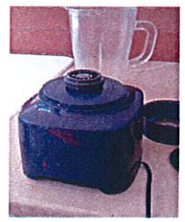
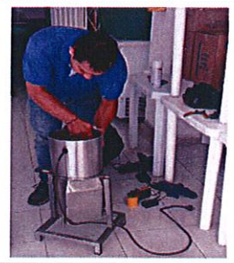
SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: fé y Alegria sede D.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
16 / 02 / 26	ollas a presion 12 litros		X	se hizo la visita tecnica y	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO	Marca Coronas.			se encuentran q los pesibles o	
DIA / MES / AÑO				tapones de las tapas estan en	
DIA / MES / AÑO				mal estado. no tienen presion.	
DIA / MES / AÑO					
17 / 02 / 26	ollas y presion 12 litros.	X		se realiza nuevamente el cambio	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO	Marca Coronas.			de los pesibles o tapones de presion	
DIA / MES / AÑO				de las tapas se cambian nuevos	
DIA / MES / AÑO				Quedando con buena presion.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	FEBRERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS DE EQUIPOS - LICUADORAS		

63140

No	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1	**ECOLOGICO MANTILLA**	LICUADORA CONVENCIONAL SAMURAI	19 DE FEBRERO DE 2026	Bodega	Mantenimiento del acople, se realiza cambio.			**X**
2	**INSTITUTO JOSE A MORALES**	LICUADORA CONVENCIONAL SAMURAI	23 DE FEBRERO DE 2026	Colegio	Cambio de acople y escobillas	 		**X**
3	**INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO**	LICUADORA INDUSTRIAL	26 DE FEBRERO DE 2026	Colegio	Cambio de enducido, selector de velocidad.			**X**

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

63191

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Ecologico Mantilla sede C.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
28 / 02 / 26	Licuadora convencional.		X	se revisa la licuadora en el	Victor Galvez
DIA / MES / AÑO	Marca Samurai			Punto y presenta daño en el	
DIA / MES / AÑO				acople. de la cuchilla. y no licua.	
DIA / MES / AÑO				Pendiente.	
DIA / MES / AÑO					
19 / 02 / 26	Licuadora convencional	X		se hace la visita nuevamente	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO	Marca Samurai			al punto y se le cambia el acople	
DIA / MES / AÑO				Que estaba desgastado por	
DIA / MES / AÑO				Uno nuevo. quedando el equipo	
DIA / MES / AÑO				En buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

63142

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto José A morales sede. B.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
~~20~~ / ~~02~~ / ~~26~~	Hidradora Convencional		X	se hizo la visita tecnica.	Victor Gdvez.
DIA / MES / AÑO	Marca Samurai			y se encuentra q la hidradora no	
DIA / MES / AÑO				hidra. arreglo pendiente. daño.	
DIA / MES / AÑO					
~~23~~ / 02 / ~~26~~	Hidradora Convencional	X		se realiza la visita nuevamente	Victor Gdvez
DIA / MES / AÑO	Marca Samurai.			y se le cambia el acople y los	
DIA / MES / AÑO				escobillas nuevas quedando el	
DIA / MES / AÑO				Equipo en buen estado.	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

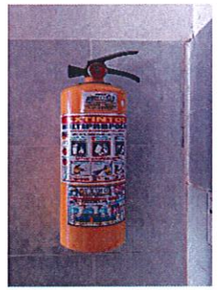
63143

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Madre del buen Consejo sede A

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
~~24~~ / 02 / ~~26~~	Trituradora Industrial		+	se hizo la revisión de la	Victor Gdvez.
DIA / MES / AÑO	Medrona.			trituradora y presenta q. no	
DIA / MES / AÑO				prende. tiene dañado el enduzido	
DIA / MES / AÑO				de encendido pendiente arreglo.	
DIA / MES / AÑO					
~~26~~ / 02 / ~~26~~	Trituradora Industrial	+		se hizo nuevamente la visita	Victor Gdvez.
DIA / MES / AÑO	Medrona.			y se le cambio el enduzido	
DIA / MES / AÑO				Nuevo y el selector de velocidad	
DIA / MES / AÑO				Quedando el equipo en buen estado	
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	FEBRERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS LOCATIVOS		63149

No	SEDE EDUCATIVA	INFRAESTRUCTURA	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1	**INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE**	INSTALACIÓN DE BASE PARA EXTINTOR	25 DE FEBRERO DE 2026	Instalación de base para extintor en pared	 		**X**
2	**INSTITUTO FLORICCE**	PARED	27 DE ENERO DE 2026	Arreglo de pared en área de distribución Restaurante Escolar.	 		**X**

63145

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Antonio José de Sucre.

FECHA (/ /)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
~~DIA~~ 25 / ~~MES~~ 02 / ~~AÑO~~ 2026	Extintor base muro.	X		se hace la visita al punto y se instala la base y el Extintor en la pared del Comedor Quedando Instalado. El Extintor	Victor Galvez.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

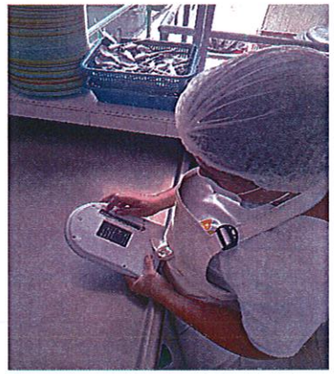
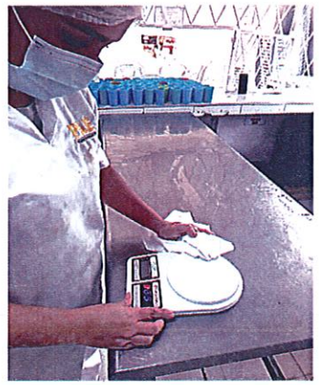
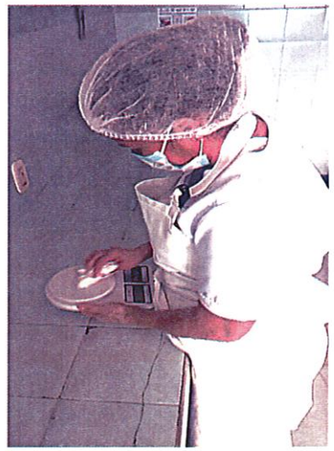
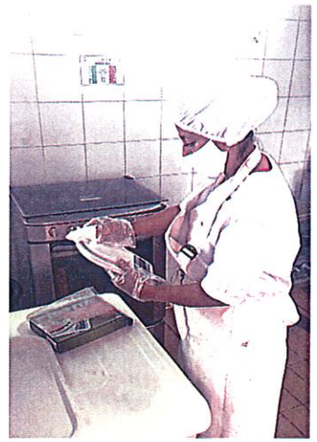
63146

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

SEDE EDUCATIVA: Instituto Floricce sede D.

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
27 / 02 / 2026	Columna muro Ventana	X		se hace el arreglo de la Columna se pela y se estuca se lija y se pinta, quedando el muro en buen estado.	Victor Galvis
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	FEBRERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS PREVENTIVO DE EQUIPOS – BALANZAS		63147

SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
       	X	

63148

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	COLEGIO ECOLOGICO DE FLORIDABLANCA SEDE J - Valle de Ruitoque.
FECHA DE ELABORACIÓN	19 de ENERO 2026

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	GRAMERA
MARCA	ELECTRONIC
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS:	COLOR BLANCO
EQUIPO DEL:	OPERADOR __x__ ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO _____

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN (Documento asociado cuando aplique)	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
06 / 02 / 26	SE REALIZA LIMPIEZA PROFUNDA		x	PREVENTIVO	Ufor S.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

63149

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	Colegio Ecológico de Floridablanca sede C - Alta Mantilla.
FECHA DE ELABORACIÓN	19 de enero 2026

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	Gramery
MARCA	electronic.
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS:	Color Blanco
EQUIPO DEL:	OPERADOR __x__ ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO _____

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN (Documento asociado cuando aplique)	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
09 / 02 / 26	Mantenimiento Preventivo del equipo, se cambian baterias		x	sin novedad	Victor.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

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

63150

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	Madre del Buen consejo
FECHA DE ELABORACIÓN	28 Agosto - 2025

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	Gramera Digital.
MARCA	SF-400.
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS:	
EQUIPO DEL:	OPERADOR X ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ____

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN (Documento asociado cuando aplique)	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
28 / 08 / 2025	Revision Gramera Nueva ok		X		
DIA / MES / AÑO					
04 Febrero 2026	Mto Preventivo		X		
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

Powered by CamScanner

63151

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	Minca - instituto Antonio José de Sucre.
FECHA DE ELABORACIÓN	03-02-25

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	Gromera
MARCA	FS-400
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS:	
EQUIPO DEL:	OPERADOR X ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ____

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN (Documento asociado cuando aplique)	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
03/02/25	Revision General		X		
16/07/2025	Calibracion.	X			
04 Febrero 2026	Mtto Revision General		X		
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

Scanned with CamScanner

63152

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	LA castellana.
FECHA DE ELABORACIÓN	02-02-2025

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	Gramera
MARCA	Gramera Digital 30 kl.
MODELO	Moyesco.
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS:	
EQUIPO DEL:	OPERADOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO OTRO

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN (Documento asociado cuando aplique)	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
10 / 02 / 2025	Revision General		X		Victor
12 / 05 / 2025	Revision General		X		Victor
11 / 08 / 2025	Revision General		X		Victor
16 / 10 / 2025	Revision General		X		Victor
30 / 01 / 2026	Revisión General		X		Victor
27 / 02 / 2026	Mtto preventivo		X		Victor
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

Powered by CamScanner

63153

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

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	Isidro Caballero- Fundescan
FECHA DE ELABORACIÓN	02- 02- 2025

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	Gramera digital
MARCA	FS-400
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS:	
EQUIPO DEL: -	OPERADOR X ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ____

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN (Documento asociado cuando aplique)	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
02 / 02 / 25	Revisión General		X		
17 / 07 / 25	cambio bateria	X			
09 / 02 / 26	Revison General		X		
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

Scanned with CamScanner

63154

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

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	GUSTAVO DUARTE ALEMAN SEDE B - ALTOS SAN JOSE
FECHA DE ELABORACIÓN	03-02-26

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	Gramera
MARCA	ELECTRONIC
MODELO	Pesa digital
REFERENCIA	NA
SERIE	NA
OTROS:	color Blanca
EQUIPO DEL:	OPERADOR X ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ____

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN (Documento asociado cuando aplique)	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
04 / 02 / 26	Mantenimiento Preventivo		X		Victor
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

Scanned with CamScanner

63155

Gobierno de Colombia | Educación | Aprender los Aprender | Alcaldía de Florida | Consorcio Somos Florida

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

RESTAURANTE ESCOLAR	VICENTE ALVERO SEDE C ANDRES BELO
FECHA DE ELABORACIÓN	03-02-26

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	BALANZA
MARCA	ELECTRONICA
MODELO	PESA DIGITAL COLGAR
REFERENCIA	NA
SERIE	NA
OTROS:	COLOR BLANCO
EQUIPO DEL:	OPERADOR X ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ____

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN (Documento asociado cuando aplique)	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
05 / 02 / 26	Mantenimiento preventivo		X		Victor
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

Scanned with CamScanner

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

63156

ANEXO 26

Consorcio Somos Florida

63157

REFRIGERADOS

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	INSPECCION SANITARIA	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	GQV 121	HINO	2022	23/02/2021	AGUSTIN MONSALVE BERNAL	91.067.107	24/02/2026-23/02/2027	02/03/2026 - 02/03/2027	1/9/2025	04/03/2026-04/06/2026	14/03/2026 - 14/09/2026	JAVIER ENRIQUE ARIZA ARIZA	91472590	22/07/2028	15/08/2025-15/08/2026	EDINSON JAVIER RAVELO ARDILA	28/05/2025-28/05/2026
2	GQV059	JMC	2022	28/01/2021	LEYDY MAYERLY HERNANDEZ	63.546.138	05/02/2026-04/02/2027	03/04/2025-03/04/2026	7/10/2025	05/01/2026-05/04/2026	07/01/2026-07/04/2026	LUIS FRANCISCO SILVA	91236192	28/09/2026	05/01/2026 - 05/01/2027	EMMA LILIANA MEDINA ROJAS	05/01/2026 - 05/01/2027

CARGA SECA

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	GQW 758	FOTON	2023	16/12/2022	PASTOR DIAZ DIAZ	5.677.063	17/12/2025-16/12/2026	16/12/2025-16/12/2026	21/11/2025	19/02/2026-19/05/2026	N/A	LUIS CARLOS PABON VELAZCO	1005386642	24/07/2028	12/06/2025-12/06/2026	EDGAR DUVÁN CAPACHO	26/02/2026-26/02/2027
2	JSL 811	JMC	2022	9/03/2021	MAURICIO MONSALVE VALDIVESO	91.112.558	19/03/2026 - 18/03/2027	03/04/2025-03/04/2026	21/11/2025	18/02/2026-18/05/2026	N/A	LIZARDO ANTONIO SANCHEZ PACHECO	91444411	11/07/2027	19/11/2025-19/11/2026	ENRIQUE ALBERTO RAMIREZ NIER	15/01/2026-15/01/2027
3	GQV272	FOTON	2022	23/04/2021	MAURICIO MONSALVE VALDIVESO	91.112.558	27/04/2025-26/04/2026	26/04/2025-26/04/2026	31/07/2025	02/01/2026-02/04/2026	N/A	ELKIN RAMIRO BELLO DIAZ	1005539052	9/05/2027	08/01/2026-08/01/2027	OSCAR FERNANDO PALACIO CAPACHO	07/07/2025-07/07/2026

VEHICULO OFERTADO

CARGA REFRIGERADA 0

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	LPK761	CHEVROLET	2023	17/07/2023	LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO	63.480.159	22/07/2025 - 21/07/2026	12/12/2025-12/12/2026	18/12/2025	26/11/2025-26/11/2026	07/01/2026-06/06/2026	CAMILO ANDRES PEDRAZA TAPIAS	1098762796	8/11/2027	04/12/2025-04/12/2026	SERGIO ALEXANDER RALLON ARDILA	09/01/2026-09/01/2027
2	GQU 581	JMC	2021	13/07/2020	DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	1.098.694.119	12/07/2025 - 11/07/2026	12/08/2025-12/08/2026	2/10/2025	07/01/2025 - 07/07/2026	09/03/2026-09/08/2026	DIEGO MOLINA DIAZ	1005340413	8/01/2029	07/01/2026 - 07/01/2027	ORANGEL JOSE RAMIREZ ZORRILLA	09/01/2026-09/01/2027

VEHICULO PARA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

CARGA SECA

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	SRS 488	KARRY	2025	25/09/2024	IVAN DARIO ARIAS PINEDA	1.095.857.008	25/09/2025 - 24/09/2026	N/A	26/11/2025	26/02/2026-26/05/2026	N/A	LEONARDO ROYAL BRAVO	13871260	18/12/2028	14/01/2026-14/01/2027	JOHAN SLEYDER PATIÑO SANTOS	14/01/2026-14/01/2027

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

FIRMA:

63158

REFRIGERADOS

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	INSPECCION SANITARIA	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	GQV 121	HINO	2022	23/02/2021	AGUSTIN MONSALVE BERNAL	91.067.107	24/02/2026-23/02/2027	02/03/2026 - 02/03/2027	1/9/2025	04/03/2026-04/06/2026	15/09/2025 - 15/03/2026	JAVIER ENRIQUE ARIZA ARIZA	91472590	22/07/2028	15/08/2025-15/08/2026	EDINSON JAVIER RAVELO ARDILA	28/05/2025-28/05/2026
2	GQV059	JMC	2022	28/01/2021	LEYDY MAYERLY HERNANDEZ	63.546.138	05/02/2026-04/02/2027	03/04/2025-03/04/2026	7/10/2025	05/01/2026-05/04/2026	07/01/2026-07/04/2026	LUIS FRANCISCO SILVA	91236192	28/09/2026	05/01/2026 - 05/01/2027	EMMA LILIANA MEDINA ROJAS	05/01/2026 - 05/01/2027

16/12/2026

CARGA SECA

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	GQW 758	FOTON	2023	16/12/2022	PASTOR DIAZ DIAZ	5.677.063	17/12/2025-16/12/2026	16/12/2025-16/12/2026	21/11/2025	19/02/2026-19/05/2026	N/A	LUIS CARLOS PABON VELAZCO	1005386642	24/07/2028	12/06/2025-12/06/2026	EDGAR DUVÁN CAPACHO	26/02/2026-26/02/2027
2	JSL 811	JMC	2022	3/09/2021	MAURICIO MONSALVE VALDIVESO	91.112.558	18/03/2025 - 17/03/2026	03/04/2025-03/04/2026	21/11/2025	18/02/2026-18/05/2026	N/A	LIZARDO ANTONIO SANCHEZ PACHECO	91444411	11/07/2027	19/11/2025-19/11/2026	ENRIQUE ALBERTO RAMIREZ NIER	15/01/2026-15/01/2027
3	GQV272	FOTON	2022	23/04/2021	MAURICIO MONSALVE VALDIVESO	91.112.558	27/04/2025-26/04/2026	26/04/2025-26/04/2026	31/07/2025	02/01/2026-02/04/2026	N/A	ELKIN RAMIRO BELLO DIAZ	1005539052	9/05/2027	08/01/2026-08/01/2027	OSCAR FERNANDO PALACIO CAPACHO	07/07/2025-07/07/2026

VEHICULO OFERTADO

CARGA REFRIGERADA 0

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	LPK761	CHEVROLET	2023	17/07/2023	LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO	63.480.159	22/07/2025 - 21/07/2026	12/12/2025-12/12/2026	18/12/2025	26/11/2025-26/11/2026	07/01/2026-06/06/2026	CAMILO ANDRES PEDRAZA TAPIAS	1098762796	8/11/2027	04/12/2025-04/12/2026	SERGIO ALEXANDER RALLON ARDILA	09/01/2026-09/01/2027
2	GQU 581	JMC	2021	13/07/2020	DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	1.098.694.119	12/07/2025 - 11/07/2026	12/08/2025-12/08/2026	2/10/2025	07/01/2025 - 07/07/2026	09/03/2026-09/08/2026	DIEGO MOLINA DIAZ	1005340413	8/01/2029	07/01/2026 - 07/01/2027	ORANGEL JOSE RAMIREZ ZORRILLA	09/01/2026-09/01/2027

VEHICULO PARA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

CARGA SECA

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	CONCEPTO SANITARIO	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	TECNICO MECANICO FRIO	CONDUCTOR	LICENCIA DE CONDUCCION	VENCIMIENTO LICENCIA DE CONDUCCIÓN	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	AUXILIAR DE TRANSPORTE	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	SRS 488	KARRY	2025	25/09/2024	IVAN DARIO ARIAS PINEDA	1.095.857.008	25/09/2025 - 24/09/2026	N/A	26/11/2025	26/02/2026-26/05/2026	N/A	LEONARDO ROYAL BRAVO	13871260	18/12/2028	14/01/2026-14/01/2027	JOHAN SLEYDER PATIÑO SANTOS	14/01/2026-14/01/2027

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

FIRMA:

Gobierno de Colombia

Educación

Somos la Revolución del PAE

Alimentos para Aprender

ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

63154

REFRIGERADO

GQV 121

63160

CONTRATO DE ARRENDAMIENDO DE VEHÍCULO PARA TRANSPORTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

63161

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

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

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

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

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

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

CONTRATISTA
Agustín Monsalve Bernal
C.C. 91.067107 de Bucaramanga

63162

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10029774435

PLACA: GQV121

MARCA: HINO

LÍNEA: XZU640L-HKMLN3

MODELO: 2022

CILINDRADA CC: 4.009

COLOR: BLANCO

SERVICIO: PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO: CAMIONETA

TIPO CARROCERÍA: FURGON

COMBUSTIBLE: DIESEL

CAPACIDAD Kg/PSJ: 1600

NÚMERO DE MOTOR: N04CVC25594

REG: N

VIN: 9F3BCN4H6N2109442

NÚMERO DE SERIE: ******

REG: N

NÚMERO DE CHASIS: 9F3BCN4H6N2109442

REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)

MONSALVE BERNAL AGUSTIN

IDENTIFICACIÓN

C.C. 91067107

RESTRICCION MOVILIDAD

BLINDAJE: ******

POTENCIA HP: 134

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 032021000127812

VE: I

FECHA IMPORT.: 02/02/2021

PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA: 23/02/2021

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

FECHA VENCIMIENTO: ******

ORGANISMO DE TRANSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON



LT0200757096O

63163

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

invima

GIRÓN

CIUDAD: Girón FECHA: 07/09/2025 ACTA N°: 001 - 2025

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría local de Salud Girón

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Agustín Monsalve Bernal

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

*PLACA DEL VEHICULO: GQV121 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68309GQV121

TELÉFONOS: 3023892261

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETA: mauriciomonsalve18@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cll 105 # 17-22

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bucaramanga

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

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

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos refrigerados - carga seca

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

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

63164

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

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

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

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

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	

63165

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

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

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

63166

SOAT

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

PREVISORA SEGUROS

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO MES DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO MES DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO MES DÍA
2026-02-21	2026-02-24	2027-02-23

No. DE PÓLIZA.	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
1508006817390000	GQV121	CARGA O MIXTO	PUBLICO	4009	2022

PASAJEROS	MARCA	LÍNEA VEHICULO	CARROCERÍA
2	HINO	XZU640L-HKMLN3	FURGON

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
N04CVC25594	9F3BCN4H6N2109442	9F3BCN4H6N2109442	1.60

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
MONSALVE BERNAL, AGUSTIN	*******261	CC	91067107	FLORIDABLANCA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	15	13543	0	PEREIRA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
310	$ 582900	$ 303100	$ 2400

TOTAL A PAGAR

$ 888400

FIRMA AUTORIZADA

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

Decreto 2644 de 2022: Tarifas diferenciales y ajuste con base en la UVT 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920.

- Es obligatorio **portar la póliza del SOAT,** sin importar el medio de entrega seleccionado por La Previsora S.A.
- La autoridad de transito podrá requerir la póliza en cualquier momento. Esta podrá ser presentada en los siguientes formatos: **Digital:** a través de correo electrónico o mensaje de texto (SMS) o **Físico:** impresa en papel común.
- Si tiene inquietudes sobre el proceso, puede comunicarse desde su teléfono móvil marcando al #345 para recibir la asesoría necesaria.

Circular Externa 013 de 2024 emitida por la **Superintendencia Financiera de Colombia**, se permite que la vigencia mínima del SOAT para **vehículos extranjeros que circulen en zonas de frontera** sea **diaria.** Los vehículos que no reúnan los dos anteriores supuestos, deben regirse por las disposiciones del numeral 2 del artículo 193 de EOSF, en virtud del cual la vigencia mínima del SOAT debe ser anual.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

En caso de accidente de tránsito:

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

Clausula de Coexistencia de Pólizas:

En concordancia con lo dispuesto en la Circular Externa 021 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y exclusivamente a favor del consumidor, modificar la vigencia de la póliza, cuando al momento de registrar la misma en el RUNT, se corrobore que existe una póliza vigente. En estos casos, LA PREVISORA S.A., modificará la vigencia en su fecha de inicio, teniendo como referente la fecha de vencimiento de la póliza que se encuentra vigente. Dicha modificación deberá ser informada por LA PREVISORA S.A. al tomador del seguro.

Habeas Data:

Declaro que de forma previa, al momento de la emisión de esta póliza, he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de seguros, para que consulte, almacene, administre, transfiera la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza, directamente o por medio de terceros o aliados comerciales, para registrarme en sus bases de datos, informarme por medios escritos, correo electrónico, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea, todo lo relacionado con la emisión, modificación, o anulación de la(s) póliza(s) que he adquirido, todo lo relacionado con este contrato, para estudios estadísticos internos de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionados con la(s) póliza(s) que adquiero, así como de otros ramos de seguros que maneje LA PREVISORA S.A. enviarme información derivada de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro que se me ha informado que, como Titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que podré ejercerlos en la calle 57 # 9-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3487555, y que para más información sobre el tratamiento de mis datos es posible acceder a la Política de Tratamiento de información en la página de internet www.previsora.gov.co

63167

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

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 188116204

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA SUPERCAR LA CENTRAL

NIT: 901171195

No. de Certificado de Acreditación: 20-OIN-011

Fecha de expedición: 2026/03/02

Fecha de vencimiento: 2027/03/02

DATOS VEHÍCULO

PLACA: GQV121

CLASE: CAMIONETA

MARCA: HINO

MODELO: 2022

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 4009

NRO. MOTOR: N04CVC25594

NRO. CHASIS: 9F3BCN4H6N2109442

VIN: 9F3BCN4H6N2109442

LÍNEA: XZU640L-HKMLN3

COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: AGUSTIN MONSALVE B.

FIRMA DEL RESPONSABLE

SAUL BALLESTEROS BALLESTEROS

63168

JOSE AIRE

AIRE ACONDICIONADO Y REFRIGERACION

EN TRANSPORTE

NIT 19472986

CERTIFICACION DE EQUIPOS REFRIGERADOS EN VEHICULOS DE TRANSPORTE ALIMENTOS

FECHA	MARZO 14 DE 2026
PLACAS	GQV121
PROPIETARIO	MONSALVE BERNAL AGUSTIN
NIT	91067107
EMPRESA	HINO
EQUIPO	DONGIN THERMO
SERIE	DM 5005 24V

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

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

OBSERVACIONES: LAUNIDAD SE ENCUENTRA EN PERFECTO ESTADO PARA
TRANSPORTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS
TECNICO CERTIFICADO TRANSAIRE: JOSE LEONIDAS SALGADO R
PROXIMA REVISION: SEPTIEMBRE 14 DE 2026

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

ATENTAMENTE

JOSE L SALGADO

63169

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQV121

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

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

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

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

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

63170

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **91.472.590**

ARIZA ARIZA
APELLIDOS

JAVIER ENRIQUE
NOMBRES



FIRMA

REPUBLICA DE COLOMBIA



INDICE DERECHO

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

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.72
ESTATURA

A+
G.S. RH

M
SEXO

30-NOV-1992 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-0120500-00154403-M-0091472590-20090417 0010703525A 1 27538321

63171



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 91472590

Libertad y Orden

NOMBRE

JAVIER ENRIQUE ARIZA ARIZA

FECHA DE NACIMIENTO

03-11-1974

SANGRE-RH

A+

FECHA DE EXPEDICIÓN

22-07-2025

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

DIR TTOyTTE BUCARAMANGA



CATEGORIAS AUTORIZADAS

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

COSMOCOLOR COLOMBIA-LC-24

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07003002712

63172

FUNDISAM IPS

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

CERTIFICADO MEDICO

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

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

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

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

63173

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

Construyendo un Futuro Mejor

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

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

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

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

63179

LABORATORIO CLÍNICO FUNDISAM IPS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: JAVIER ENRIQUE ARIZA ARIZA

No. Doc: 91.472.590

FECHA: 15 AGOSTO 2025 VENCE: 15 AGOSTO 2026

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

EXÁMENES DE LABORATORIO

F- 1272

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

Juan Steven Jaramillo Alzate
BACTERIÓLOGO
JUAN ESTARAZONA
Bacteriólogo
1005150516

Dr. Charles Burrio Jaureguí
Médico General
DR. CHARLES BURRIO JAUREGUI
REG M. 1029150758

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

63175

L-1272

FUNDISAM IPS

Fundación Integral Siempre Amiga - NIT: 901.204.742-1

Contacto: 3041139631

HACE CONSTAR QUE:

JAVIER ENRIQUE ARIZA ARIZA

DOC: 91472590

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

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

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

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

FUNDISAM

Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: AGOSTO/15/2026

63176


CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 1.098.647.739

Apellidos
RAVELO ARDILA

Nombres
EDINSON JAVIER

Nacionalidad
COL

Estatura
1.73

Sexo
M

Fecha de nacimiento
04 ENE 2006

G.S.
O+

Lugar de nacimiento
GIRON (SANTANDER)

Fecha y lugar de expedición
25 ENE 2024, GIRON

Firma
Javier Ravelo

Fecha de expiración
21 MAYO 2034


046797043

REGISTRADOR NACIONAL
Hernán Penagos Giraldo

ICCOL046797043627091<<<<<<<<<<<
0601049M3405215COL1098647739<1
RAVELO<ARDILA<<EDINSON<JAVIER<

63177

FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

CERTIFICADO MEDICO

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

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

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

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

63178

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

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

63179



LABORATORIO CLÍNICO
FUNDISAM IPS
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: EDINSON JAVIER RAVELO ARDILA
No. Doc: 1.098.647.739
FECHA: MAY 28 2025 VENCE: MAY 28 2026

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

EXÁMENES DE LABORATORIO

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

JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1005168318

DR. CHARLES BEJARIO JAUREGUI
REG M. 1098199758

EXPERTOS RBG
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

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

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

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

Dado a los 28 días del mes de Maye de 2025

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

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

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

63180

REFRIGERADO

GQV 059

63181

CONTRATO DE ARRENDAMIENDO VEHÍCULO PARA TRANSPORTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OCTAVA. Responsabilidades del **ARRENDATARIO,** mientras esté en poder del **ARRENDATARIO** el vehículo automotor, éste será responsable de:

Por cualquier daño causado al vehículo o con este sobre propiedad de terceros durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.

Por los daños causados con el vehículo automotor a terceras personas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.

Por los daños causados con el vehículo automotor sobre bienes o personas transportadas en el vehículo automotor durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO.**

Por todas las infracciones al Código Nacional de Tránsito y Transporte cometidas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **ARRENDATARIO**.

Mantener en buen estado el vehículo automotor.

Dar uso al mismo, de manera exclusiva para el fin por el cual fue tomado en arrendamiento.

Parágrafo: En caso de arreglos mecánicos o de lámina y pintura que el **ARRENDATARIO** quiera hacer sobre el vehículo automotor, deberá informar previamente al **ARRENDADOR**.

NOVENA. Responsabilidades del **ARRENDADOR**. Estas corresponden a:

Entregar en óptimas condiciones técnicas el vehículo para el uso por el cual está ha sido contratado.

Garantizar su derecho de dominio sobre el bien mueble objeto del presente contrato.

Realizar al pago del seguro SOAT, el cual tiene como obligatoriamente mantenerse siempre vigente.

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

63182

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

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

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

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

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

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

63183

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10022127955

PLACA GQV059	MARCA JMC	LINEA JX1044TC4		MODELO 2022
CILINDRADA CC 2.771	COLOR BLANCO		SERVICIO PÚBLICO	
CLASE DE VEHICULO CAMIONETA	TIPO CARROCERÍA FURGON	COMBUSTIBLE DIESEL		CAPACIDAD Kg/PSJ 2265

NUMERO DE MOTOR
JX493ZLQ4-LA126477

REG N — VIN LEFYECC26NHN00080

NUMERO DE SERIE
LEFYECC26NHN00080

REG N — NUMERO DE CHASIS LEFYECC26NHN00080 — REG N

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

IDENTIFICACION
C.C. 63546138

RESTRICCION MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
107

DECLARACION DE IMPORTACION
882021000002639

I/E
I

FECHA IMPORT
08/01/2021

PUERTAS
2

LIMITACION A LA PROPIEDAD

PRENDA - FINANZAUTO SA

FECHA MATRICULA
28/01/2021

FECHA EXP. LIC. TTO.
28/01/2021

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRANSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON



LT0206279872

63104

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

invima

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: BUCARAMANGA FECHA: 07-10-2025 ACTA N°: 16984-

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud y Ambiente

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: LEIDY YAQUELY HERNANDEZ FERREIRA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 63.396.138

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

TELÉFONOS: 3172002513

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: elpanzebeer@hotmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 36 # 108-98

*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: FLORIDABLANCA

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

*MARCA: JMC *MODELO: 2022 *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTOS PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [ ]

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique: Atención solicitud # I-WEB-202510-00195757			

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

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

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

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

Powered by CamScanner

63185

3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36 Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	36			La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013 Art. 29, Núm 4 y 5)*	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013 Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm 1.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

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

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

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

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

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

Powered by CamScanner

63196

SOAT

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

ASEGURADORA

AXA COLPATRIA

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DIA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO	MES	DIA	HASTA LAS 23:59:59 HORAS DEL AÑO	MES	DIA
2026	02	02	2026	02	05	2027	02	04

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
4345703700	GQV059	CARGA O MIXTOS	Público	2771	2022

PASAJEROS	MARCA		CARROCERÍA
2	LINEA VEHICULO	JX1044TC4	FURGON

No MOTOR	No CHASIS o No SERIE	No VIN	CAPACIDAD TON.
JX493ZLQ4LA126477	LEFYECC26NHN00080	LEFYECC26NHN00080	2265

APELLIDOS Y NOMBRE DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
LEYDY MAYERLY HERNANDEZ FERREIRA	3178320780	CC	63546138	GIRON

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1306	26	61032	4345703700	FLORIDABLANCA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
310	$582.900,00	$303.100,00	$2.400,00

TOTAL A PAGAR

$888.400,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VÍCTIMA	HASTA	
A. GASTOS MEDICOS QUIRURGICOS, FARMACEUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACION DE VICTIMAS	8,77	
	HASTA	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

Señor usuario, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

Siempre portar tu SOAT ya que las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento. Valida que tu póliza esté registrada en el RUNT y mantente atento al momento en que debas renovarla. No tener tu SOAT vigente acarrea multas económicas, la deterición del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente. Adquiere tu SOAT en lugares autorizados. Descarga tu factura electrónica ingresando usuario y contraseña igual al número de documento del tomador en: https://www.ifacturatransfiriendo.

En caso de accidente de tránsito:

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

HABEAS DATA

Autorizo a la compañía de seguros AXA COLPATRIA SEGUROS GENERALES S.A identificada con NIT 8 6 0 0 0 2 1 8 4 -6, al tratamiento de mis datos personales para que consulte, almacene, administre, realice tratamiento presente, transfiera, transmita y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos y cumplimiento legal, la información derivada del contrato de seguros y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes. Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguros, así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física y/o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información, las cuales puedo conocer y consultar en la Política de Tratamiento de

RESOLUCIÓN SUPERINTENDENCIA BANCARIA 00 NIT E. JUNIO DE 1991

63187

CDA VILLABEL

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

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 180597007

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA VILLABEL

NIT: 900947586

No. de Certificado de Acreditación: 17-OIN-010-002

Fecha de expedición: 2025/04/03

Fecha de vencimiento: 2026/04/03

DATOS VEHÍCULO

PLACA: GQV059

CLASE: CAMIONETA

MARCA: JMC

MODELO: 2022

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2771

NRO. MOTOR: JX493ZLQ4-LA126477

NRO. CHASIS: LEFYECC26NHN00080

VIN: LEFYECC26NHN00080

LÍNEA: JX1044TC4

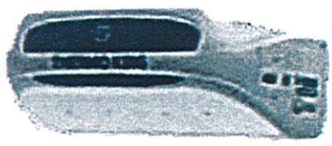
COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: LEYDY M. HERNANDEZ F.

FIRMA DEL RESPONSABLE

PEDRO JULIAN DAVILA VILLAMIZAR

63188



THERMOSERVICIOS
YORMAN CLAVIJO ORTEGA
NIT. 13.198.330-3

Mantenimiento y venta de Unidades de Refrigeración Móvil y Aires Acondicionados

CERTIFICACIÓN

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente hago constar, que la unidad de refrigeración móvil instalada en el vehículo de placas **GQV 059** de propiedad de **LEYDY MAYERLY HERNANDEZ FERREIRA** con C.C **63.546.138**, está en perfectas condiciones para el uso del transporte de alimentos refrigerados con un equipo HWASUNG 250 , además se le practicó pruebas en vacío llegando hasta menos 18 grados con el fin de garantizar su buen funcionamiento.

La presente se expide por solicitud del interesado en Piedecuesta el día 7 de Enero de 2026.Proxima revisión el 7 de abril 2026

Atentamente,

YORMAN CLAVIJO ORTEGA
Tecnólogo en Electromecánica
Jefe de Servicios

Km 1 Parqueadero la villa Autopista Piedecuesta – San Gil Cel. 3174720138

63189

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQV-059

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

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

Este servicio se realizó el día: **05 de Enero de 2026.** Fecha próximo control el día: **05 de Abril de 2026.**

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

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

63190

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 91236192

SILVA
APELLIDOS

LUIS FRANCISCO
NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 06-JUN-1964
ONZAGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 ESTATURA
B+ G.S. RH
M SEXO

23-FEB-1983 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

A-2700100-59092162-M-0091236192-20011221 00519 01355B 01 118600064

63191

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 91236192



NOMBRE

LUIS FRANCISCO SILVA

FECHA DE NACIMIENTO

06-06-1964

SANGRE-RH

B+

FECHA DE EXPEDICION

28-09-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR

SIR TTOyTTE FLORIDABLANCA

República de Colombia

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHÍCULO	VIGENCIA	SERVICIO
B2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	28-09-2029	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	28-09-2026	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03006758252

Servicios Integrales 60947.2.0-17 07/23

EXPERTOS
IPS S.A.S.

CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

63192

FECHA: ENERO 05 DEL 2026
NOMBRE: LUIS FRANCISCO SILVA
DOCUMENTO: 91236192
E-0002

CERTIFICADO MÉDICO

Tras la **valoración clínica integral** y la revisión de los **exámenes de laboratorio correspondientes**, el(la) paciente **NO presenta evidencia de enfermedades infectocontagiosas, dérmicas o gastrointestinales** que contraindiquen la manipulación de alimentos o su convivencia en la comunidad.

El **examen físico** se encuentra **dentro de parámetros normales**, incluyendo evaluación de órganos de los sentidos, sin hallazgos patológicos significativos.

Los análisis practicados no evidencian agentes patógenos de interés en salud pública relacionados con la actividad de manipulación de alimentos.

En consecuencia, el(la) evaluado(a) se considera:

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El presente certificado se expide para los fines que el interesado estime pertinentes ante las autoridades sanitarias, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la **Resolución 2674 de 2013** del Ministerio de Salud y Protección Social.

Dr. Luis Eduardo Saavedra P.
Medico y Cirujano U.I.S.
R.M. 0[illegible]
Especialista Salud Ocupacional
Licencia C[illegible]

LUIS EDUARDO SAAVEDRA P.
Médico
RMSO: 24870
C.C. 91.267.852 *de Bucaramanga*

EXPERTOS IPS S.A.S.
CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

63193

FECHA: ENERO 05 DEL 2026
NOMBRE: LUIS FRANCISCO SILVA
DOCUMENTO: 91236192
E-0002

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

Yayr Forero Marin
BACTERIÓLOGO
REG. 24390

Yayr Forero Marín
Bacteriólogo(a)
C.C. 1.098.646.299 de Bucaramanga

TELÉFONO:
EXPERTOS IPS S.A.S
+57 304 235 5221

CORREO:
expertosips@gmail.com

63199

EXPERTOS IPS S.A.S.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: LUIS FRANCISCO SILVA

DOC: 91.236.192

FECHA: Enero 05 del 2026 VENCE: Enero 05 del 2027

EXÁMENES DE LABORATORIO

CARNÉ No. E-0002

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

Este carné es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Celular: 304 235 5221

EXPERTOS IPS S.A.S.

BPM No. E-0002

HACE CONSTAR QUE:

LUIS FRANCISCO SILVA

DOC: 91.236.192

El(la) participante recibió capacitación en el curso de **MANIPULADOR DE ALIMENTOS – BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**, en el cual se desarrollaron los siguientes contenidos temáticos:

- Generalidades de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Resolución 2674 de 2013 – Marco normativo aplicable
- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos
- Edificación e instalaciones para procesos de alimentos
- Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- Introducción al Sistema HACCP
- Programas de prerrequisitos
- Etapas preliminares del sistema HACCP
- **CON UNA DURACION DE DIEZ HORAS**

Se expide en Girón a los 05 días del mes de enero del 2026

Johanna Vera

Ing. de Alimentos
Matrícula Profesional No. 54254-195978 NTS

EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 05 días del mes de enero del 2027

TELÉFONO: EXPERTOS IPS S.A.S +57 304 235 5221
CORREO: expertosips@gmail.com

63195

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 63.558.773

MEDINA ROJAS

APELLIDOS

EMMA LILIANA

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 19-FEB-1985

BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65	O+	F
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

09-ABR-2003 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-2700100-00180652-F-0063558773-20090925 0016509540A 1 6850105830

EXPERTOS IPS S.A.S.
CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

63196

FECHA: ENERO 05 DEL 2026
NOMBRE: EMMA LILIANA MEDINA ROJAS
DOCUMENTO: 63558773
E-0001

CERTIFICADO MÉDICO

Tras la **valoración clínica integral** y la revisión de los **exámenes de laboratorio correspondientes**, el(la) paciente **NO presenta evidencia de enfermedades infectocontagiosas, dérmicas o gastrointestinales** que contraindiquen la manipulación de alimentos o su convivencia en la comunidad.

El **examen físico** se encuentra **dentro de parámetros normales**, incluyendo evaluación de órganos de los sentidos, sin hallazgos patológicos significativos.

Los análisis practicados no evidencian agentes patógenos de interés en salud pública relacionados con la actividad de manipulación de alimentos.

En consecuencia, el(la) evaluado(a) se considera:

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El presente certificado se expide para los fines que el interesado estime pertinentes ante las autoridades sanitarias, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la **Resolución 2674 de 2013** del Ministerio de Salud y Protección Social.

Dr. Luis Eduardo Saavedra P.
Medico y Cirujano U.I.S.
R.M. 0[illegible]
Especialista Salud Ocupacional
Licencia 0[illegible]

LUIS EDUARDO SAAVEDRA P.
Médico
RMSO: 24870
C.C. 91.267.852 *de Bucaramanga*

EXPERTOS IPS S.A.S.
CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

63197

FECHA: ENERO 05 DEL 2026
NOMBRE: EMMA LILIANA MEDINA ROJAS
DOCUMENTO: 63558773
E-0001

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

Yayr Forero Marin
BACTERIÓLOGO
REG. 24390

Yayr Forero Marín
Bacteriólogo(a)
C.C. 1.098.646.299 de Bucaramanga

63198

EXPERTOS IPS S.A.S.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: EMMA LILIANA MEDINA ROJAS

DOC: 63.558.773

FECHA: Enero 05 del 2026 VENCE: Enero 05 del 2027

EXÁMENES DE LABORATORIO

CARNÉ No.
E-0001

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

Este carné es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Celular: 304 235 5221

EXPERTOS IPS S.A.S.

BPM No.
E-0001

HACE CONSTAR QUE:

EMMA LILIANA MEDINA ROJAS

DOC: 63.558.773

El(la) participante recibió capacitación en el curso de **MANIPULADOR DE ALIMENTOS – BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**, en el cual se desarrollaron los siguientes contenidos temáticos:

- Generalidades de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Resolución 2674 de 2013 – Marco normativo aplicable
- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos
- Edificación e instalaciones para procesos de alimentos
- Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- Introducción al Sistema HACCP
- Programas de prerrequisitos
- Etapas preliminares del sistema HACCP
- **CON UNA DURACION DE DIEZ HORAS**

Se expide en Girón a los 05 días del mes de enero del 2026

Johanna Vera

Ing. de Alimentos
Matrícula Profesional No. 54254-195978 NTS

EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 05 días del mes de enero del 2027

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

63199

FURGONADO

CARGA SECA

GQW 758

63200

CONTRATO DE ARRENDAMIENDO VEHÍCULO PARA TRANSPORTE

Entre los suscritos a saber, PASTOR DIAZ DIAZ, identificado con la cedula de ciudadanía No. 5.677.063 de Los Santos S/der, obrando en calidad de propietario del vehículo FOTON con placa GQW 758, quien en adelante se denominará **El ARRENDADOR**, por una parte, y por la otra parte SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.294.543 expedida en Bucaramanga, actuando en representación del CONSORCIO SOMOS FLORIDA, quien en adelante se denominará **El ARRENDATARIO** se ha celebrado el contrato de arrendamiento de Vehículo Automotor, que se rige por la legislación comercial colombiana y además por las siguientes cláusulas:

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

Placa: GQW 758
Marca: FOTON
Línea: BJ1044V9JD4-F1
Color: Blanco
Modelo: 2023

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

63201

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

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

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

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

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

Pastor Díaz Diaz
CONTRATISTA
PASTOR DIAZ DIAZ
CC. 5.677.063 de Los Santos S/der.
PROPIETARIO Y/O ARRENDADOR

63202



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
Libertad y Orden
LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10031846665

PLACA: GQW758	MARCA: FOTON	LÍNEA: BJ1044V9JD4-F1		MODELO: 2023
CILINDRADA CC: 2.771	COLOR: BLANCO		SERVICIO: PÚBLICO	
CLASE DE VEHÍCULO: CAMIONETA	TIPO CARROCERÍA: FURGON	COMBUSTIBLE: DIESEL		CAPACIDAD Kg/PSJ: 2320
NÚMERO DE MOTOR: N004299		REG: N	VIN: LVBV3JBB1PY003702	
NÚMERO DE SERIE: LVBV3JBB1PY003702		REG: N	NÚMERO DE CHASIS: LVBV3JBB1PY003702	REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): DIAZ DIAZ PASTOR
IDENTIFICACIÓN: C.C. 5677063



RESTRICCIÓN MOVILIDAD

	BLINDAJE: ******	POTENCIA HP: 110	
DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 352022000304988	VE: I	FECHA IMPORT.: 12/07/2022	PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD: ******

FECHA MATRÍCULA: 16/12/2022	FECHA EXP. LIC. TTO.: 22/05/2024	FECHA VENCIMIENTO: ******

ORGANISMO DE TRÁNSITO: STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON

LT03007627064

63203

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

invima

GIRÓN

CIUDAD: Girón | FECHA: 21-11-2025 | ACTA N°: 001 -2025

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría local de Salud Girón

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Pastor Díaz Díaz

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 5.677.063

*PLACA DEL VEHÍCULO: GQW758 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68307GQW758

TELEFONOS: 3176588441

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETA: sarisdaniela2407@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 4 # 55-61 El Molis

*DEPARTAMENTO: Santander | *MUNICIPIO: Bucaramanga

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

*MARCA: Foton | *MODELO: 2023 | *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos no perecederos - carga seca

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	22/11/2024	FAVORABLE	X	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTO		
		DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

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

Powered by CamScanner

63204

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

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

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

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

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	

Powered by CamScanner

63205

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy del mes de 21- NOV del año 2025 en la Ciudad de Girón.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: Oscar Guerrero Castro	FIRMA:
NOMBRE: Oscar Guerrero Castro	NOMBRE:
CÉDULA: 91.541.797	CÉDULA:
CARGO: CPS - Tecnólogo Ambiental	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría local de Salud Girón	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Fasta Diaz Diaz	FIRMA:
NOMBRE: Pasta Diaz	NOMBRE:
CÉDULA: 5.677.063	CÉDULA:
CARGO: Propietario	CARGO:

Powered by CamScanner

63206

SOAT

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

Aseguradora Solidaria de Colombia

¡Siempre junto a ti!

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL	HASTA LAS 24 HORAS DEL
2025 | 12 | 16	2025 | 12 | 17	2026 | 12 | 16

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
4000080414	GQW758	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	2771	2023

PASAJEROS	MARCA	CARROCERIA
3	FOTON	FURGON

LINEA VEHICULO
BJ1044V9JD4-F1

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
N004299	LVBV3JBB1PY003702	LVBV3JBB1PY003702	2,32

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
DIAZ DIAZ PASTOR	3138451652	CC	5677063	BUCARAMANGA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDIDORA
1520	400	7756	AT1502 4000080414	BUCARAMANGA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
310	$ 580.700,00	$ 301.900,00	$ 2.400,00

TOTAL A PAGAR: $ 885.000,00

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

FIRMA AUTORIZADA

ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA NIT: 860.524.654-6

Para la lectura de este código QR les sugerimos descargar la aplicación "SOAT VIRTUAL" que se puede descargar desde cualquier celular Android o iOS.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

En caso de accidente de tránsito

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

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

Datos personales
Autorizo a la compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos, la información derivada del presente contrato de seguro y que resulta de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorgue en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguro así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y; sobre la dirección física o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información.

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

63207

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

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 186101444

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CERTIFICADO NACIONAL TECNOMECANCIO S.A

NIT: 804017188

No. de Certificado de Acreditación: 10-OIN-064-006

Fecha de expedición: 2025/12/16

Fecha de vencimiento: 2026/12/16

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	GQW758	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	FOTON	**MODELO:**	2023
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	2771	**NRO. MOTOR:**	N004299
NRO. CHASIS:	LVBV3JBB1PY003702	**VIN:**	LVBV3JBB1PY003702
LÍNEA:	BJ1044V9JD4-F1		
COLOR:	BLANCO		

NOMBRE PROPIETARIO: PASTOR DIAZ D.

FIRMA DEL RESPONSABLE

LUIS FERNANDO MARIN AFANADOR