



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA DE BENEFICIARIOS
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE RACION INDUSTRIALIZADA | Tipo Beneficiario: Focalizados

65045

DEPARTAMENTO		SANTANDER		NOMBRE INSTITUCIÓN		INSTITUTO RAFAEL POMBO																												
MUNICIPIO		FLORIDABLANCA		CÓDIGO DANE		168276000380																												
OPERADOR		CONSORCIO SOMOS FLORIDA		NOMBRE SEDE		INSTITUTO RAFAEL POMBO																												
MES DE ATENCIÓN		FEBRERO		CONS SEDE		16827600038001																												
RACIONES PROGRAMADAS				7535		0		RACIONES ATENDIDAS PM																	7535							Días de consumo		
No	Tipo Doc	N° Doc de Identidad	1° Nombre del Titular	2° Nombre del Titular	RACIONES ATENDIDAS AM		Edad	Pert	Sexo	Grado	Grupo	Tipo de Comple	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27		
276	TI	1097130582	MATHIAS		GUEVARA	PEDRAZA	10		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
277	RC	1030197238	SAMIR	ANDRES	GUTIERREZ	CASTELLANOS	9		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
278	RC	1097137153	MAXIMILIANO		GUTIERREZ	MONTOYA	8		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
279	RC	1096705671	AMY	THALIANA	HERNANDEZ	BENITEZ	9		F	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
280	RC	1096705367	SAMANTHA		HERRERA	BARRERA	9		F	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
281	RC	1096705370	DANNY	ALEXANDER	HERRERA	GUTIERREZ	9		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
282	RC	1102012306	EIMMY	GUADALUPE	HERRERA	PENA	8		F	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
283	RC	1142723894	DAVID		MARTINEZ	LAMUS	9		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
284	RC	1029407803	SAMANTHA		MEDINA	CARILLO	8		F	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
285	RC	1097793473	SANTIAGO		MEJIA	HERNANDEZ	7		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
286	RC	1097134505	KEVIN	DWAYNE	MELGAREJO	DIAZ	9		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
287	RC	1095318557	SCARLETT	SARAY	QUINTERO	CARBALLO	9		F	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
288	RC	1097919818	MARIAM	FERNANDA	RIVERA	RINCON	9		F	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
289	RC	1142723798	PAULA	VALERIA	ROCHA	NUÑEZ	9		F	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
290	RC	1096706269	THOMAS	ANDREY	RODRIGUEZ	CASTELLANOS	9		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
291	RC	1034404200	SALOME		ROMERO	YOMAYUSA	9		F	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
292	RC	1097134062	PAULINA		ROZO	VILLAMIZAR	9		F	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
293	RC	1066296246	JOSEPH	ALEJANDRO	SANGUINO	MEDINA	9		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
294	RC	1096705765	XAVI	FELIPE	SIERRA	HERNANDEZ	9		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
295	RC	1097136011	SAMUEL	DARIO	SILVA	RUEDA	9		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
296	RC	1142724009	EMMANUEL		SOLANO	ORDUZ	8		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
297	RC	1232894140	SALOME		TARAZONA	MARTINEZ	9		F	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
298	RC	1142723454	LUCIANA		TOLOZA	RINCON	9		F	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
299	TI	1102390226	ANA	GABRIELA	VELANDIA	CABARIQUE	8		F	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20
300	PPT	5754693	ABRAHAM	STEVEN	VELIZ	GIMENES	9		M	4	403	CAJTRI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		20

FIRMA, NOMBRE - RESPONSABLE DEL OPERADOR	SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO	FIRMA, NOMBRE Y DOCUMENTO - RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	NESTOR AMAYA SOLANO C.C. 91219101	SUBTOTAL	500
--	--------------------------------	--	--------------------------------------	----------	-----

Observaciones:

65848

DEPARTAMENTO			SANTANDER		NOMBRE INSTITUCIÓN		INSTITUTO RAFAEL POMBO	
MUNICIPIO			FLORIDABLANCA		CÓDIGO DANE		168276000380	
OPERADOR			CONSORCIO SOMOS FLORIDA		NOMBRE SEDE		INSTITUTO RAFAEL POMBO	
MES DE ATENCIÓN			FEBRERO		CONS SEDE		16827600038001	
RACIONES PROGRAMADAS			7535		0		RACIONES ATENDIDAS PM	
							7535	

ANEXO 68

	    <div>ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA 65851</div>
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

CONTRATO DE SUMINISTRO

02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672

OPERADOR

CONSORCIO SOMOS FLORIDA



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

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

PERIODO DE EJECUCIÓN
DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

FLORIDABLANCA – SANTANDER
2026

			
			
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672		
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026		
INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026			

INTRODUCCION

Mediante el presente informe se detalla cada una de las actividades que realizó el operador **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** en la fase Operativa del periodo de ejecución del **01 al 28 de febrero de 2026** del Programa de Alimentación Escolar - PAE, de acuerdo a los parámetros estipulados en los estudios de necesidad, estudios previos y requerimientos técnicos de la oficina de contratación del municipio de Floridablanca aplicados en la ejecución del contrato de suministro No No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 cuyo objeto es " SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026". De acuerdo a la modalidad de atención establecida como: Ración preparada en sitio (RPS) tipo Almuerzo o tipo complemento Jornada Am/pm, Comida Caliente Transportada (CCT) y ración industrializada teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena la unidad administrativa alimentos para aprender – UApA del Ministerio de Educación Nacional, a través de la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social).

Dentro de las actividades se incluyen los componentes de calidad e inocuidad, nutricional, social; componentes financiero, administrativo y legal del periodo de ejecución del **01 al 28 de febrero de 2026**.

	   
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

MARCO NORMATIVO

Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021: “Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”.

Ley 2042 de 2020: por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que “la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaria para la prestación del servicio”. De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

Ley 2046 de 2020: Que establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, fundamentando su ámbito de aplicación en el artículo 3º que determina como obligatorias las disposiciones para todas las entidades públicas de los distintos niveles que manejen recursos públicos y demanden de manera directa o indirecta alimentos para el abastecimiento y suministro de productos agropecuarios. De la misma manera es extensiva la disposición a las entidades contratistas de derecho privado que suministren dichos alimentos.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Resolución número 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

Resolución 810 de 2021: Por el cual se establece el lineamiento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Resolución 2492 de 2022: Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

NTC 6717:2024: En relación con la sostenibilidad ambiental y el compostaje. La NTC 6717:2024 establece lineamientos para la gestión integral del PAE, incluyendo estrategias de sostenibilidad ambiental. Su objetivo es que los actores involucrados en la ejecución del programa adopten buenas prácticas en el manejo de recursos naturales (agua, suelo, aire, energía) y fomenten procesos de gestión sostenible.

	   		
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672		
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026		
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026		

MARCO CONCEPTUAL

Autoridades Sanitarias Competentes: “Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente”. (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: “Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”. (Resolución 2674 de 2013).

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5º. de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UAyA, éste “corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.”

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación. (adaptada MSPS1).

Etapas de alistamiento: Previo al inicio del suministro de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

Idoneidad de un bien o servicio: “Su aptitud para satisfacer la necesidad o necesidades para las cuales ha sido producido, así como las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la norma y adecuada satisfacción de la necesidad o necesidades para las cuales está destinado”. (literal d) art. 1, Decreto 3466 de 1982).

	   
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

Inocuidad: “Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina”. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Manipulador de alimentos: “Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos”. (Resolución 2674 de 2013).

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013).

Modalidad de atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada. (Definición propia UApA) Artículo 6, Resolución No. 335 de 2021).

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa; de acuerdo con los lineamientos establecidos en el estudio previo, pliego de condiciones u otros. Y demás documentos que hace parte de este proceso en las etapas precontractual, contractual y post-contractual.

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Proveedor o expendedor: “Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público”. (literal b) art. 1, Decreto 3466 de 1982)

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Ración: Conjunto de alimentos conformantes del complemento alimentario según tipo y modalidad de suministro, entregado a los beneficiarios del PAE de acuerdo con las porciones definidas para cada grado y nivel educativo. (Definición Propia UApA).

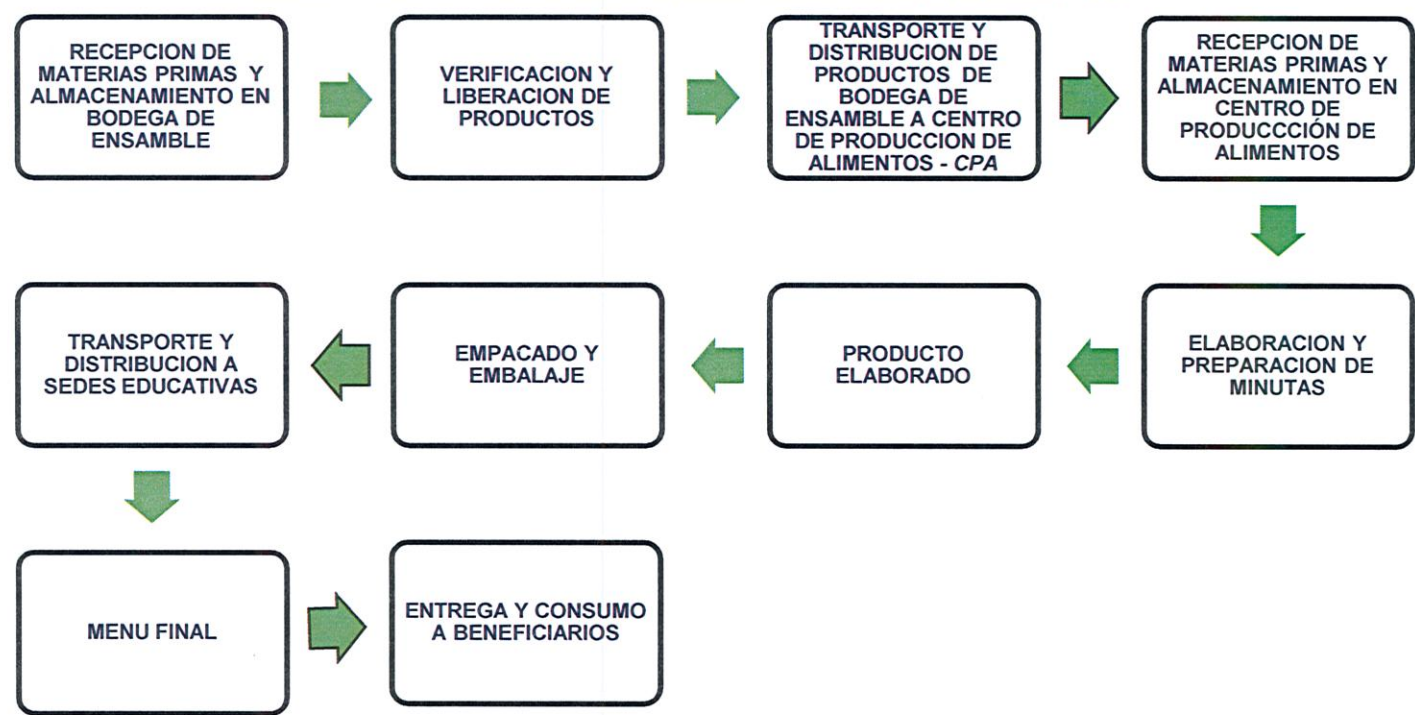
Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión “suministro”, acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

	   
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

1. COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

En su contenido la Resolución No. 00335 del año 2021, desglosa los Anexos; Calidad e Inocuidad; Seguimiento y Monitoreo; teniendo como objetivo fundamental establecer los estándares y condiciones mínimas para el suministro y la ejecución del programa de alimentación escolar en cada una de sus etapas; que como parte de una política pública a cargo de la Unidad Administrativa Alimentos Para Aprender, forman un programa ejecutado por las Entidades Territoriales Certificadas, con la participación de todos los estamentos y actores vinculados para tal fin. Por lo anterior en el presente informe de ejecución del periodo del 01 al 28 de febrero de 2026, se prestó el servicio para las sedes educativas del Municipio de Floridablanca Comida Caliente Transportada (CCT), se describen las actividades desarrolladas en el marco de componente de calidad e inocuidad en la ejecución del contrato de suministro No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Floridablanca.

DIAGRAMA DE FLUJO DE MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA -CCT







65051

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672

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

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO EN BODEGA DE ENSAMBLE

Ver malla de obligaciones anexo No. 50.

Se recibieron y almacenaron las materias primas e insumos en la bodega de ensamble, según criterios del programa de control de materias primas, y se registraron en sus debidos formatos.

VERIFICACION Y LIBERACION DE PRODUCTOS

Se llevaron a cabo los procedimientos establecidos en el programa de trazabilidad así:
Ver malla obligaciones anexo N°. 51

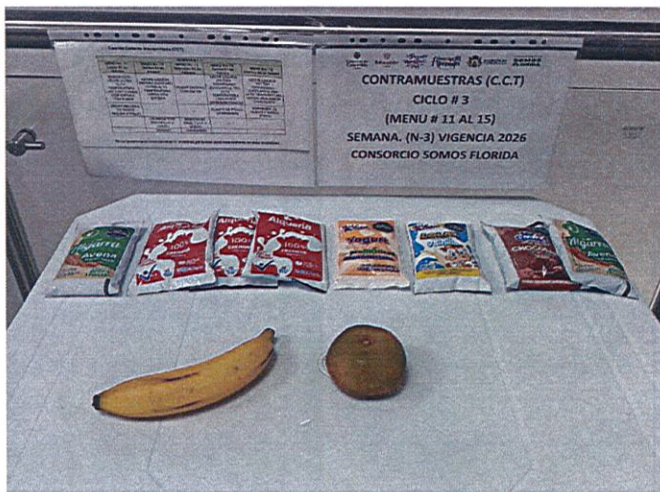
Procedimiento De Trazabilidad Modalidad comida Caliente Transportada.

ITEM	DESCRIPCION	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1.	Se recepcionaron las materias primas en bodega de ensamble para modalidad Comida Caliente Transportada , se almacenaron una muestra por lote de los productos ingresados para garantizar la trazabilidad. Estas muestras se conservaron durante un mes y, al finalizar este período, se retiraron para permitir el ingreso de nuevas muestras, para así asegurar que las muestras almacenadas sean representativas y actualizadas, facilitando la evaluación, verificación y liberación por parte del equipo de Calidad e inocuidad, y Nutricionista del ETC, el cual quedó soportado en actas de verificación semanal. Ver malla de obligaciones anexo N°. 10 Actas de liberación semanal. Ver malla de obligaciones anexo N°. 8 y N°.9	OPERADOR: Jefe de Bodega – personal de bodega ETC: Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos	Mensual
2	Los productos de ALTO RIESGO se registraron, se almacenaron una muestra por lote de los productos ingresados para garantizar la trazabilidad. Estas muestras se conservaron durante un mes y, al finalizar este período, se retiraron para permitir el ingreso de nuevas muestras, con el fin de asegurar que las muestras almacenadas sean representativas y actualizadas, facilitando la evaluación, verificación y liberación por parte del equipo de Calidad e inocuidad, y Nutricionista del ETC, el cual quedó soportado en actas de verificación semanal. Ver malla de obligaciones anexo N°. 10. Actas de liberación semanal. Ver malla de obligaciones anexo No. 8 y No.9.	OPERADOR: Jefe de Bodega – personal de bodega – ETC: Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos	Mensual
3	Una vez verificados y liberados los productos, se ensamblaron, y se despacharon los productos para entrega en el centro de producción de alimentos (CPA) y a las sedes educativas con modalidad Comida Caliente Transportada. (CCT)	Jefe de Bodega – personal de bodega.	Semanal

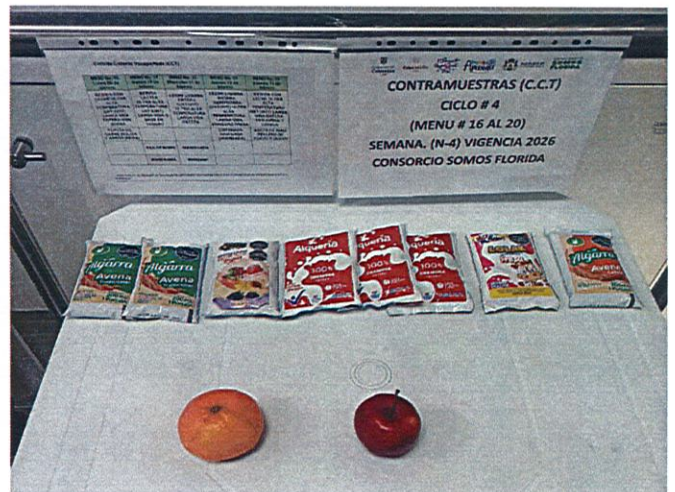
EVIDENCIA FOTOGRAFICA TRAZABILIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

Para el mes en ejecución del período del 01 al 28 de febrero de 2026, se evidencia el cumplimiento de la trazabilidad en la modalidad comida caliente transportada, de acuerdo a los ciclos de menú establecidos y aprobados, correspondientes a la semana 3,4,5,6.

SEMANA 3



SEMANA 4



SEMANA 5



SEMANA 6



	   
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

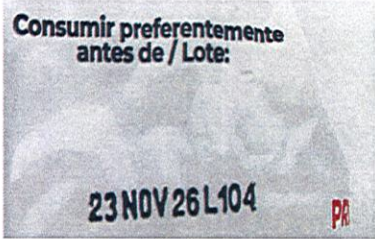
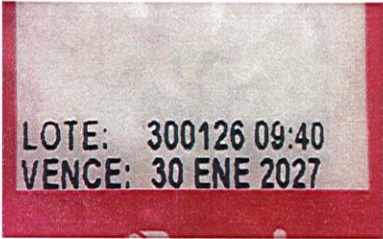
CONDICIONES DE ROTULADO:

En la ejecución del **CONTRATO DE SUMINISTRO 00645-2024 CO1.PCCNTR.6138857** para el periodo del **01 al 28 de febrero de 2026**, se realizó la entrega de alimentos que integraron las raciones para comida caliente transportada, en cumplimiento a los requerimientos mínimos establecidos en el anexo técnico de calidad e inocuidad en concordancia con las minutas patrón establecidas, logrando garantizar el aporte de energía y nutrientes definidos por nivel de escolaridad y prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos - ETA:

- El empaque y rotulado de todos los alimentos suministrados para el Programa cumplieron con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022.
- Todos los alimentos suministrados durante **el 01 al 28 de febrero** del PAE cuentan con marca de fábrica y registro, notificación o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales se entregaron rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad requerida.
- Los alimentos suministrados estuvieron libres de cualquier tipo de contaminación (física, química y biológica), garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, dando así cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
- Los productos alimenticios que (abarrotes, panificado, lácteos entre otros) poseen fichas técnicas validadas y aprobadas por el equipo PAE teniendo en cuenta la Herramienta 6. Nutrientes críticos del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible y anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021 y socializadas a la supervisión.
- Las materias Cumplieron con lo establecido en la Resolución 683 de 2013 en cuanto a los materiales de los envases que entran en contacto directo con alimentos y bebidas.
- Se garantizó la calidad e inocuidad de las materias primas, durante los despachos realizados en el periodo soportado.

	  Educación   ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA 65860
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026 INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

MUESTRA ALEATORIA FOTOGRAFICA PRODUCTOS SECOS

	
HARINA DE MAIZ X 500 g MARCA AREPA-REPA CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE
	
HARINA DE TRIGO LEUDANTE X 500 g MARCA SAN MIGUEL. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE
	
ARROZ x 500 g MARCA SAO PABLO. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.
	
MEZCLA PARA PAN DE BONO X 12 K MARCA COLMAIZ. CARA PRINCIPAL.	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672

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

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026



LAUREL MOLIDO X10 g MARCA DOÑA JULIA. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.

MUESTRA ALEATORIA FOTOGRÁFICA DE PRODUCTOS DE ALTO RIESGO



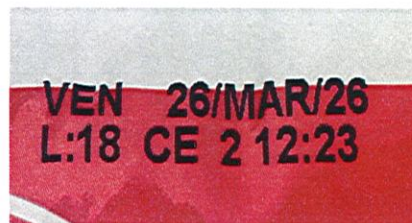
LECHE EN POLVO ENTERA X 380 g MARCA FORTILECHE. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



LECHE LIQUIDA ENTERA X 1100 ml MARCA LA MEJOR. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.

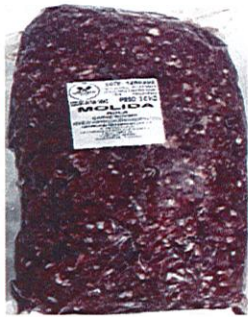


FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672

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

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026



CARNE DE RES MOLIDA. MARCA LA CARNICERIA.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



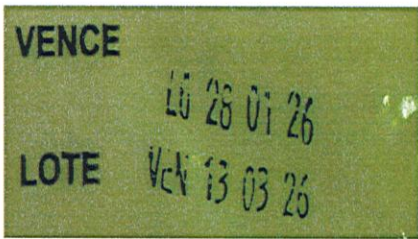
HUEVOS TITO - TIPO A



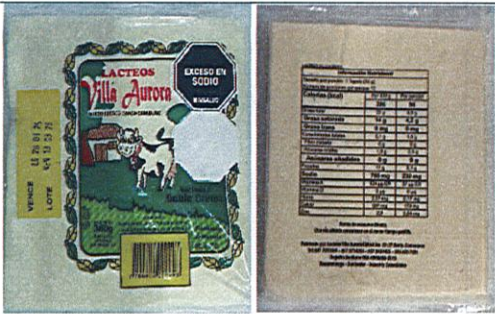
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



QUESO DOBLE CREMA X 2500 g. MARCA VILLA AURORA. CARA PRINCIPAL



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



QUESO DOBLE CREMA X 360 g. MARCA VILLA AURORA. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672

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

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026



QUESO COSTEÑO. MARCA VILLA AURORA.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



PASTA PARA EMPANADAS X 450 g MARCA PRACTI-PASTA. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



PASTA PARA EMPANADAS X 500 g MARCA PRACTI-PASTA. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



PASTA PARA EMPANADAS X 560 g MARCA PRACTI-PASTA. CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR.



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE.



CONSORCIO
SOMOS
FLORIDA



Educación



ALCALDÍA DE
FLORIDABLANCA

65865

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672

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

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

MUESTRA ALEATORIA FOTOGRAFICA DE PRODUCTOS DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y CCT

PRODUCTO	MARCA	UNIDAD DE MEDIDA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO FOTOGRAFICO
LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA	ALQUERIA	200 ml	L VEN 15 DIC 2025 E2 13:05 5 11	VEN 15 DIC 2025 E2 13:05 5 11	 
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	FRESKALECHE	200 ml	L VEN 31 DIC 2025 E 1 18:42 5 10	L VEN 31 DIC 2025 E 1 18:42 5 10	 
LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	LOLAK	200ml	01	01/DIC/25	 
BANANO	NA	143-172 g	NA	NA	
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTÓN	T-NUTRE	200 ml	YM 329	31/DIC/25	 
MANDARINA	NA	143-172 g	NA	NA	
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	ALGARRA	200 ml	2080	01 02 26	 
MANZANA	NA	118 - 142 g	NA	NA	

TRANSPORTE Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS DE BODEGA DE ENSAMBLE A CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – CPA

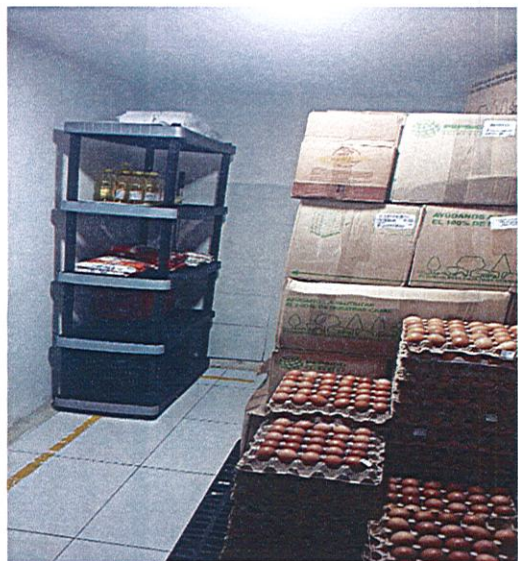
Ver malla de obligaciones anexo No. 27



Para el período de ejecución, se realizó despacho semanalmente de materias primas previamente verificadas y liberadas por el equipo de supervisión del ETC., según relación de plan de rutas bodega de ensamble a Centro de Producción de Alimentos - CPA, asegurando que los alimentos entregados estuvieran alineados con los ciclos de menús establecidos en la Resolución 335 de 2021. Se utilizó un vehículo furgonado para ruta semanal.

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO EN CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

Las materias primas e insumos fueron almacenadas adecuadamente en el Centro de Producción de Alimentos- CPA, y debidamente registradas y evaluadas, de acuerdo a los criterios del programa de materias primas establecido. **Ver malla de obligaciones anexo N°.68**, soportes de formatos diligenciados en el centro de producción de alimentos - CPA



ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS SECOS



ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS -
CUARTO FRIO

INSUMOS DE ASEO

La entrega de los insumos de aseo mensual se realizó en un vehículo exclusivo para evitar la contaminación con productos alimenticios, cumpliendo con los lineamientos establecidos para garantizar la seguridad y calidad de los suministros, el cual se utilizó para su distribución un vehículo, en donde en tiempo de entrega se realizó de la siguiente manera:

- De bodega de ensamble al centro de producción de alimentos- CPA, y del centro de producción de alimentos- CPA a las sedes educativas con modalidad comida caliente transportada, el recorrido se realizó en un tiempo de mediodía día, para los recorridos anteriormente descritos.

ELABORACION Y PREPARACION DE MINUTAS

El Centro de producción de alimentos – CPA, cuenta con infraestructura, equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos a preparar, cumpliendo con las especificaciones establecidas en la normatividad legal vigente. Cuenta con un concepto sanitario FAVORABLE, emitido por la Secretaria de Salud de Bucaramanga, fue presentado en el informe de la etapa de alistamiento.

Durante el período de ejecución el equipo de supervisión del ETC, evaluó mediante acta de visita las condiciones y requisitos establecidos para las plantas de producción, con un concepto FAVORABLE dando cumplimiento así con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la 2674 de 2013, y demás normas vigentes.

Ver malla de obligaciones anexo N°. 52.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS – CPA

A continuación, la muestra de la evidencia fotográfica de la elaboración de un producto durante el mes en ejecución:





PRODUCTO EN PROCESO: CROISANT DE HUEVO QUESO

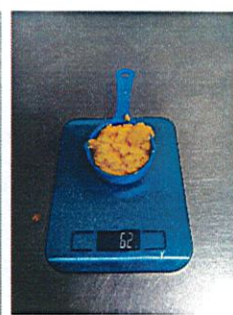
GRUPO ESCOLAR 1

pan + huevo revuelto y queso



GRUPO ESCOLAR 2 Y 3

pan + huevo revuelto y ques



GRUPO ESCOLAR 4 Y 5

pan + huevo revuelto y queso



PRODUCTO ELABORADO

Se cumplió los ciclos de menú establecidos durante el período de ejecución, de acuerdo a la minuta patrón, garantizando así que cada menú elaborado, se distribuyeron de acuerdo a los lineamientos técnico y nutricionales definidos por la ETC. A continuación, la muestra de la evidencia fotográfica de un producto elaborado durante el mes en ejecución:

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672

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

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026



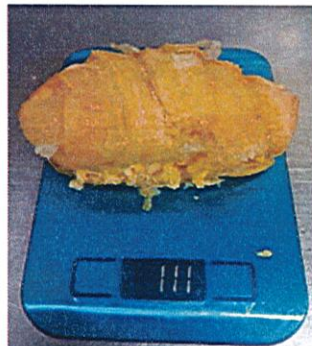
GRAMAJE PORCION SERVIDA

PRODUCTO: CROISANT DE HUEVO QUESO

GRUPO ESCOLAR 1



GRUPO ESCOLAR 2 Y 3



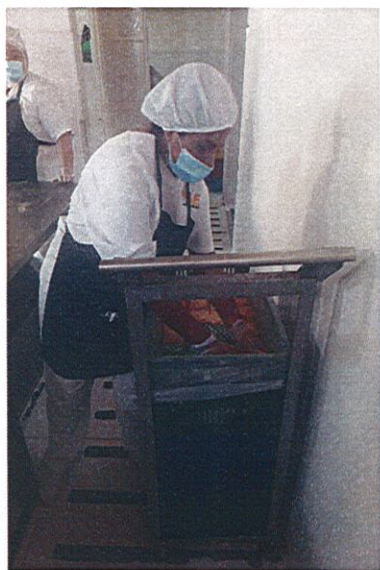
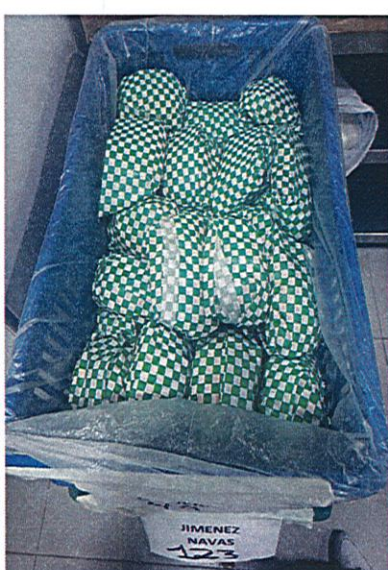
GRUPO ESCOLAR 4 Y 5



EMPACADO Y EMBALAJE

Los productos elaborados contaron con un empaque primario, el cual cumplió con los requisitos de sanitarios para proteger, conservar y transportar en óptimas condiciones los alimentos.

Los empaques y los utensilios de embalaje (canastillas) utilizados cumplieron con las condiciones higiénicos sanitarios y de grado alimenticio, las fichas técnicas fueron presentadas y aprobadas en la etapa de alistamiento, de igual manera reposa copias en la carpeta de documentación en el centro de producción de alimentos.



CONTRA MUESTRAS

Ver malla de obligaciones anexo No.60

Luego de elaborado el producto, se guardaron diariamente por jornada las contra muestras de los alimentos entregados, y se cumplió con los protocolos de manejo, en cantidad necesaria en caso de ser requerido para análisis microbiológico, en este período no se presentaron casos de enfermedad transmitida por alimentos. Las muestras fueron rotuladas, almacenadas y desechadas cada 72 horas, de acuerdo al protocolo, y se llevaron registros de control por menú elaborado. **Ver malla de obligaciones anexo No.68**, soportes de formatos diligenciados centro de producción de alimentos - CPA.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE ALMACENAMIENTO DE CONTRAMUESTRAS



TRANSPORTE Y DISTRIBUCION A SEDES EDUCATIVAS

Los productos que se entregaron diariamente fueron transportados en un vehículo exclusivo tipo Karry correspondiente a (Ruta No 9) para esta modalidad, **Ver malla de obligaciones anexo N°. 26**, la relación de plan de rutas, el cual, el recorrido fue primero en bodega de ensamble para llevar los productos lácteos y/o frutas, luego el cargue de los productos preparados en el centro de producción para posteriormente ser entregados y realizada su distribución de acuerdo con la relación del plan de rutas, en jornada mañana y jornada tarde a las sedes educativas: Colegio Gonzalo Jiménez Navas y al Centro Educativo Carlos Gutiérrez Gómez.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA CARGUE DE PRODUCTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE



EVIDENCIA FOTOGRAFICA CARGUE DE PRODUCTOS EN CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS - CPA



EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION ENTREGA A SEDES EDUCATIVAS



MENU A ENTREGAR

Durante el período de ejecución, se entregó el complemento alimentario de acuerdo a la minuta establecida y aprobada, cumpliendo los lineamientos técnicos y nutricionales definidos por la ETC. Ver los menús entregados mes de febrero:

<div> <div>  </div> </div>	<div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> </div>
	<div> <div> CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 </div> </div>
	<div> <div> OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026 </div> </div>
	<div> <div> INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026 </div> </div>

<div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> </div>			
MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (C.C.T.)			
ALIMENTOS DESPACHADOS SEMANA 03 (02 AL 06 DE FEBRERO DE 2026)			
MENU	PRODUCTO	REGISTRO FOTOGRAFICO	CUMPLE
11	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA.	<div>   </div>	C
	AREPA RELLENA DE CARNE MOLIDA Y POLLO.		
GRUPO ETARIO N:1			
12	LECHE LIQUIDA ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT/ UHT) LARGA VIDA ENTERA.	<div>   </div>	C
	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO		
	BANANO		
GRUPO ETARIO N.2			
13	YOGURT ENTERO CON DULCE	<div>   </div>	C
	DEDITOS DE MAIZ, YUCA Y QUESO		
	MANDARINA		
GRUPO ETARIO N:3			
14	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA.	<div>   </div>	C
	FLAUTA DE POLLO (HORNEADA)		
GRUPO ETARIO N:1			
15	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) LARGA VIDA ENTERA SABOR CHOCOLATE.	<div>   </div>	C
	EMPANADA DE HUEVO Y ARROZ. (FRITA)		
GRUPO ETARIO N:2			

<div> <div>  </div> </div>	<div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> </div>
	<div> <div> CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 </div> </div>
	<div> <div> OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026 </div> </div>
	<div> <div> INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026 </div> </div>

<div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> </div>			
MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (C.C.T.)			
ALIMENTOS DESPACHADOS SEMANA 04 (09 AL 13 DE FEBRERO DE 2026)			
MENU	PRODUCTO	REGISTRO FOTOGRAFICO	CUMPLE
16	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA.	<div>  </div>	C
	FLAUTA DE CARNE MOLIDA Y ARROZ. (FRITA)		
17	BEBIDA LACTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT.	<div>  </div>	C
	PAN DE BONO		
	MANDARINA		
18	LECHE LIQUIDA ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT/ UHT) LARGA VIDA ENTERA.	<div>  </div>	C
	MANTECADA		
	PERA		
19	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA.	<div>  </div>	C
	EMPANADA HAWAIANA (HORNEADA)		
20	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA.	<div>  </div>	C
	AREPA DE MAIZ RELLENA DE HUEVO Y QUESO		

INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

<div>      <div>ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA</div>  </div>			
MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (C.C.T.)			
ALIMENTOS DESPACHADOS SEMANA 05 (16 AL 20 DE FEBRERO DE 2026)			
MENU	PRODUCTO	REGISTRO FOTOGRAFICO	CUMPLE
1	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA.		C
	SANDWICH DE POLLO (SALSA BECHAMEL)		
2	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA.		C
	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO		
	PERA		
GRUPO ETARIO N:2			
3	BEBIDA LACTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT.		C
	ROSQUITAS DE MAIZ CON QUESO		
	BANANO		
GRUPO ETARIO N: 1			
4	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA.		C
	AREPA ROPA VIEJA (CARNE DESMECHADA)		
GRUPO ETARIO N:2			
5	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CHOCOLATE.		C
	FLAUTA DE HUEVO CON ARROZ (HORNEADA)		
GRUPO ETARIO N:2			

<div> <div>  </div> </div>	<div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> </div>
	<div> <div> CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672 </div> </div>
	<div> <div> OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026 </div> </div>
	<div> <div> INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026 </div> </div>

<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>			
MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (C.C.T.)			
ALIMENTOS DESPACHADOS SEMANA 06 (23 AL 27 DE FEBRERO DE 2026)			
MENU	PRODUCTO	REGISTRO FOTOGRAFICO	CUMPLE
6	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA.	 GRUPO ETARIO N: 1	C
	FLAUTA DE QUESO Y PIÑA. (HORNEADA)		
		GRUPO ETARIO N:1	
7	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA.	 GRUPO ETARIO N: 2	C
	AREPA DE MAIZ CON QUESO		
	BANANO		
		GRUPO ETARIO N: 2	
8	BEBIDA LACTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT.	 GRUPO ETARIO N: 3	C
	TORTA DE ZANAHORIA		
	MANZANA		
		GRUPO ETARIO N: 3	
9	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA.	 GRUPO ETARIO N: 1	
	FLAUTA DE HUEVO CON ARROZ (HORNEADA)		
		GRUPO ETARIO N:1	
10	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA.	 GRUPO ETARIO N: 2	C
	CROISANT DE HUEVO Y QUESO		
		GRUPO ETARIO N:2	

ENTREGA Y CONSUMO A BENEFICIARIOS

Una vez llegada la ruta, fueron ingresados los productos a las sedes educativas y son entregadas al personal manipulador, para su posterior entrega a los beneficiarios del programa para su consumo final.



	   
	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 02154-2024 CO1.PCCNTR.7166672
	OBJETO: SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026
	INFORME EN LINEA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA EJECUCION DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

PLAN DE SANEAMIENTO

Ver malla de obligaciones anexo N°23, anexo N° 68.

En cumplimiento al Artículo 26. de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, durante el mes de ejecución se cumplió con los planes que abarca para las instalaciones del centro de producción de alimentos- CPA como en las instalaciones de todas las sedes educativas, contando con un programa con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos a entregar en el Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Floridablanca.

Los planes de saneamiento están soportados por un muestreo de formatos diligenciados en sedes educativas, y Centro de Producción de alimentos - CPA, de acuerdo a los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos en articulación con el plan de manejo ambiental integral, control de plagas y control de calidad del agua., con el objetivo de garantizar la calidad y, por ende, la inocuidad de los alimentos.

Ver malla de obligaciones anexo N°68, soportes de formatos diligenciados centro de producción de alimentos - CPA.

Ver malla de obligaciones anexo N°23, soportes de formatos diligenciados en sedes educativas.

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA

Ver malla de obligaciones anexo N° 15, anexo N° 21.

Durante el periodo de ejecución, se realizó la respectiva capacitación dando cumplimiento al cronograma del plan de capacitación continuo y permanente.; capacitación realizada el 28 de febrero de 2026, para el personal manipulador de alimentos; metodología virtual con los siguientes temas **TEMA: TEMA 1: REFUERZO EN INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021 SUBTEMAS:** 1. Socialización resolución 0335 de 2021 2. Criterios de focalización 3. Generalidades anexo técnico calidad e inocuidad 4. Generalidades anexo técnico alimentación saludable y sostenible 5. Marco Normativo General 6. Medidas Sanitarias de seguridad 7. Documentación, implementación y programas de actividades y registro.8. Refuerzo en Buenas prácticas de manufactura (B.P.M) 9. Manejo de kit de pH y cloro residual.

TEMA 2: ANEXO TECNICO ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE, MINUTA PATRON, CICLOS DE MENUS, ESTANDARIZACION DE GRAMAJES Y PORCIONES SERVIDAS. SUBTEMAS: 1. Grupos escolares y minuta 2. Unidades de medida 3. Gramajes que deben cumplir los alimentos. 4. Elementos empleados para garantizar los gramajes y las porciones servidas. 5.Estrategias de control para garantizar los gramajes.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Evidencia Fotográfica Capacitación Persona Manipulador

Se realizó una jornada de capacitación en el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo_ SG-SST dirigida al personal manipulador de alimentos. El cual fue dictada por un **especialista en Gerencia de Riesgos Laborales, Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)**, El día 28 de febrero de 2026, se realizó una jornada de capacitación en SG-SST; dirigida al personal manipulador de alimentos. en los temas: **TEMA 1: PREVENCIÓN DE QUEMADURAS.** 1.Glosario. 2. Prevención de quemaduras, clases de quemaduras y que hacer frente a una quemadura.3. Identificación de Peligros 4. Evaluación. **TEMA 2: RESOLUCION 2674 DE 2013. CAPITULO I Artículo 6 literal 4 y 5 disposición de residuos líquidos y sólidos.** 1. Glosario 2. Clasificación de residuos líquidos y sólidos en el área de trabajo. 3.Disposición de residuos líquidos y sólidos. **Ver malla de obligaciones contractuales anexo N°15.**

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Los cuales fueron detallados en el cronograma del plan de capacitación, en cumplimiento al Art. 12 de la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas legales vigentes.

Durante el periodo del **01 al 28 de febrero de 2026** se realizó la respectiva capacitación teniendo en cuenta el cronograma del plan de capacitación.

Atentamente;


SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

FORMATOS DILIGENCIADOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO, TEMPERATURA DE ALIMENTOS, TEMPERATURA DE EQUIPOS, CONTRAMUESTRAS Y RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

65004

	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA		Código: SGOI-MN-F01
	FORMATO RECEPCIÓN Y VERIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS		Versión: 03
			Fecha: Enero 15 de 2026

TIPO DE PRODUCTO: PAC

FECHA	TIPO DE PRODUCTO					PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD RECIBIDA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CUMPLIMIENTO CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD						OBSERVACIONES	REVISADO POR
	CARNES	FOLLO	PESCADO	LÁCTEOS	SECOS	OTROS					PAQUETES	TEXTURA	COLORES	OLOR	TEMPERATURA °C	GNC		
27 02 26	✓						Molido	PAC	50	1260223	250326	✓	✓	✓	-3	✓	NO	
	✓						Pechuga	PAC	226	B5025121	010526	✓	✓	✓	-3	✓	NO	
					✓		Piactopasta empaquetada x 15	PAC	2784	210226	210426	✓	✓	✓	2°	✓	NO	
					✓		Piactopasta flauta 12x13	PAC	164	230226	230426	✓	✓	✓	2°	✓	NO	
					✓		Piactopasta empaquetada x 4	PAC	5264	240226	240426	✓	✓	✓	2°	✓	NO	
					✓		Piactopasta flauta 12x15	PAC	744	240226	240426	✓	✓	✓	2°	✓	NO	
					✓		Piactopasta empaquetada x 15	PAC	164	230226	230426	✓	✓	✓	2°	✓	NO	
							Queso Salado	PAC	104	040226	200326	✓	✓	✓	2°	✓	NO	
	✓						Queso Entero	PAC	104	180226	030426	✓	✓	✓	2°	✓	NO	
							Cebolla Cabezona	PAC	144	N/A	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Cebolla larga	PAC	84	N/A	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Ajo	PAC	144	N/A	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Yuca	PAC	224	N/A	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Perejil	PAC	244	N/A	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Huevos	PAC	2136	149824	280326	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Harina Trigo	PAC	2044	160544602	230826	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Harina	PAC	21216	202	241226	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Sol	PAC	2016	0226	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Azucares	PAC	10016	210226	210227	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Aniz	PAC	2116	210226	210227	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Acorde	PAC	9114	207170716	210127	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Esencias	PAC	16	0201402	140326	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Longos	PAC	44	070226	150227	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Margarina	PAC	9116	230226	231126	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	
					✓		Oregano	PAC	2344	260126	260127	✓	✓	✓	N/A	✓	NO	

Verifique así: C=CUMPLE, NC=NO CUMPLE, NA=NO APLICA

65886

 CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA		Código: SGC-MN-F01
	FORMATO RECEPCIÓN Y VERIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS		Versión: 03
			Fecha: Enero 15 de 2026

TIPO DE PRODUCTO: PA6

FECHA	TIPO DE PRODUCTO					PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD RECIBIDA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CUMPLIMIENTO CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD						OBSERVACIONES	REVISADO POR
	CARNES	POLLO	PESCADO	LACTEOS	SECOS	OTROS					EXTRATOP	TEXTURA	COLOR	OLOR	TEMPERATURA °C	C/N/C		
13-02-26								28.1	040226	200326	C	C	C	C	118	C	N	/
					X		Queso entero	PAE										
							12x15cm		110226	110426	C	C	C	C	117	C		
							12x13cm		100226	100426	C	C	C	C	117	C		
							Pechuga	PAE	000226009	090121	C	C	C	C	-37	C		
							Harina trigo	PAE	160384	070826	C	C	C	C	N/A	C		
							Huevos	PAE	149821	150326	C	C	C	C	NA	C		
							Carne	PAE	1200209	110326	C	C	C	C	-32	C		
							Cebolla larga	PAE	N/A	N/A	C	NA	NA	NA	NA	C		
							Perejil	PAE	N/A	N/A	C	NA	NA	NA	NA	C		
							Cebolla	PAE	N/A	N/A	C	NA	NA	NA	NA	C		
							Ajo	PAE	N/A	N/A	C	NA	NA	NA	NA	C		
							Harina Maiz	PAE	L204	231126	C	C	C	C	NA	C		
							Ajote	PAE	040226	040227	C	C	C	C	NA	C		
							Azucar	PAE	050226	050227	C	C	C	C	NA	C		
							SAL	PAE	0226	N/A	C	C	C	C	NA	C		
							Bocadillo	PAE	190126	150726	C	C	C	C	NA	C		/
							leche litro	PAE	112703	260326	C	C	C	C	NA	C		
							Margarina	PAE	062312	230826	C	C	C	C	NA	C		
							Arroz	PAE	2019226	210127	C	C	C	C	NA	C		
							Oregano	PAE	022022	020227	C	C	C	C	NA	C		
							Pan 50gr	PAE	090226	010326	C	C	C	C	NA	C		
							Pan 60gr	PAE	090226	010326	C	C	C	C	NA	C		

Verifique así: C=CUMPLE, NC=NO CUMPLE, NA= NO APLICA

65087

 CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA		Código: SGCI-MN-F01
	FORMATO RECEPCIÓN Y VERIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS		Versión: 03
			Fecha: Enero 15 de 2026

TIPO DE PRODUCTO: PAC

FECHA	TIPO DE PRODUCTO					PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD RECIBIDA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CUMPLIMIENTO CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD						OBSERVACIONES	REVISADO POR	
	CARNES	POLO	PESCADO	LÁCTEOS	SECO						OTROS	TEXTURA	COLOR	OLOR	TEMPERATURA °C	TRANSPORTE			
6-2-26						X	Huevos	PAC	1866	149814	080326	C	C	C	N/A	C	2	Diana V	
						X	Pasta Empanada x14	PAC	524	310126	310326	C	C	C	9°	C	2		
						X	Pasta Flauta x15	PAC	794	030226	030426	C	C	C	9°	C	2		
						X	Pasta Empanada x15	PAC	249	030226	030426	C	C	C	9°	C	2		
						X	Pasta Empanada M3	PAC	154	030226	030426	C	C	C	9°	C	2		
						X	Pasta Flauta x15	PAC	154	310126	310326	C	C	C	9°	C	2		
						X	Queso salado	PAC	344	210126	060326	C	C	C	8°	C	2		
						X	Queso Bloque	PAC	61.3	280126	130326	C	C	C	8°	C	2		
							Carne Molida	PAC	99.2	1260202	040326	C	C	C	-3°	C	2		
						X	Harina Miel 2	PAC	17410	164	231126	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Sal	PAC	14	0126	N/A	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Arroz	PAC	214	300126	300127	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Harina de trigo	PAC	6310	160234	230726	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Azúcar	PAC	7310	09590302	030227	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Harina Borelo	PAC	484	060216954	111026	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Aceite	PAC	112	697000	210127	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Leche	PAC	2	020226	020727	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Margarina	PAC	10.54	12270412	040926	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Leche Entera	PAC	514	18021222	260726	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Leche Emulsionado	PAC	11	041225	030226	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Cebolla	PAC	4.20	N/A	N/A	C	C	C	N/A	C	2		
						X	PPña	PAC	76.4	N/A	N/A	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Cilantro	PAC	3.2	N/A	N/A	C	C	C	N/A	C	2		
						X	Ajo	PAC	1.95	N/A	N/A	C	C	C	N/A	C	2		

Verifique así: C=CUMPLE, NC=NO CUMPLE, NA= NO APLICA

Verifique así: C=CUMPLE, NC=NO CUMPLE, NA= NO APLICA

65000

 CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA		Código: SGCI-MN-F01
	FORMATO RECEPCIÓN Y VERIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS		Versión: 03
			Fecha: Enero 15 de 2026

TIPO DE PRODUCTO: PAG

FECHA	TIPO DE PRODUCTO					PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD RECIBIDA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CUMPLIMIENTO CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD						OBSERVACIONES	REVISADO POR
	CARNES	POLO	PESCADO	LÁCTEOS	SECO	OTROS					EMPAQUE	TEXTURA	COLOR	OLOR	TEMPERATURA °C	TRANSPORTE		
30-1-26						X		1702	139808	020326	C	C	C	C		C	NO	/
						X	Pasta 12x45 cm	79	270126	270326	C	C	C	C	-7°	C	NO	
						X	Empanada 15cm	25	290126	290326	C	C	C	C	-7°	C	NO	
						X	Empanada 14cm	55	270126	270326	C	C	C	C	-10°	C	NO	
						X	Empanada 13cm	13	280126	280326	C	C	C	C	-10°	C	NO	
						X	Flauta 13cm	13	200126	200326	C	C	C	C	-10°	C	NO	
			X				Queso entero	150+975	210126	060326	C	C	C	C	5°C	C	NO	
		X					Queso salado	10K	210126	060326	C	C	C	C	5°C	C	NO	
					X		Peregrí	5K	N/A	N/A	C	C	C	C	5°C	C	NO	
					X		Harina trigo	19340	160346	230626	C	C	C	C		C	NO	
				X			Harina Maiz	30510	103	230126	C	C	C	C		C	NO	/
				X			Aceite	9644	240126	240126	C	C	C	C		C	NO	
				X			Margarina	746	1190412	040826	C	C	C	C		C	NO	
			X				Azulcar	10610	270126	270127	C	C	C	C		C	NO	
			X				Sal	2540	0126	N/A	C	C	C	C		C	NO	
			X				Arroz	7184	190126	190127	C	C	C	C		C	NO	
			X				Quesadillo	45	260126	150726	C	C	C	C		C	NO	
					X		Cebolla larga	4K	N/A	N/A	C	C	C	C		C	NO	
					X		pimenton	3,6	P/A	N/A	C	C	C	C		C	NO	
					X		Ajo	1,1	N/A	N/A	C	C	C	C		C	NO	
					X		Cebolla	45	N/A	N/A	C	C	C	C		C	NO	/
				X			Yuca	20,7	N/A	N/A	C	C	C	C		C	NO	
	X						Carne Molida	48,4	1260126	250226	C	C	C	C		C	NO	
		X					Pollo	222,8	1800126	070127	C	C	C	C		C	NO	

Verifique así: C=CUMPLE, NC=NO CUMPLE, NA=NO APLICA

MES:

FEBRERO

UBICACIÓN DEL EQUIPO:

TEMPERATURAS DE REFRIGERACION RANGO ACEPTACIÓN: NO MAYORES DE 4°C +/-2°C.

[illegible][illegible]

VERIFICA:

7. Leavelle

65059



CENTRO DE PRODUCCION
DE ALIMENTOS

SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Código: SGCI-MN-F05

Versión: 03

Fecha: Enero 15 de 2026

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACION

MES:

Febrero 2026

UBICACIÓN DEL EQUIPO:

Proteína - Polpas

Días		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
Hora		6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
-4°C																			
-5°C																			
-6°C																			
-7°C																			
-8°C																			
-9°C																			
-10°C																			
-11°C																			
-12°C																			
Registrado por:		Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian

Días		17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Hora		6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
-4°C																			
-5°C																			
-6°C																			
-7°C																			
-8°C																			
-9°C																			
-10°C																			
-11°C																			
-12°C																			
Registrado por:		Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian

VERIFICA: Oíane N

65890

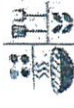
MES: Feb 2026

UBICACIÓN DEL EQUIPO: Lacteos

TEMPERATURAS DE REFRIGERACION RANGO ACEPTACIÓN: NO MAYORES DE 4°C +/-2°C.																			
Días		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
Hora		6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
7°C																			
6°C																			
5°C																			
4°C		X																	
3°C		X																	
2°C																			
1°C																			
0°C																			
Registrado por:		Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian

TEMPERATURAS DE REFRIGERACION RANGO ACEPTACIÓN: NO MAYORES DE 4°C +/-2°C.																			
Días		17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Hora		6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
7°C																			
6°C																			
5°C																			
4°C		X																	
3°C		X																	
2°C																			
1°C																			
0°C																			
Registrado por:		Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian

VERIFICA: Diana



CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Código: SGCI-MN-F06

Versión: 03

Fecha: Enero 15 de 2026

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE AREAS DE CONSERVACION

MES

Febrero 2026

AREA

Frucev

TEMPERATURAS DE REFRIGERACION RANGO ACEPTACIÓN: NO MAYORES DE 20°C

CONTROL DE TEMPERATURA																																	
Días		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16	
Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7
22°C																																	
21°C																																	
20°C																																	
19°C																																	
18°C	X	X													X																	X	
17°C		X													X																	X	
16°C																																	
15°C																																	
Registrado por:	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian

CONTROL DE TEMPERATURA																															
Días	17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31		
Hora	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	6	1	7	
22°C																															
21°C																															
20°C																															
19°C	X									X																					
18°C	X									X																					
17°C																															
16°C																															
15°C																															
Registrado por:	Fabian Fab																														

VERIFICA:

Diane

65 893

 <p>CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS</p>		SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: SGCI-PPR 05-F02
		CONTROL Y VERIFICACION DE BPM EN PERSONAL	Versión: 03
			Fecha: Enero 15 de 2026

FECHA: 4 de Febrero

[illegible]

Revisado por:

ANA CHANLA CORTEZES.

65 894

 CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS		SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: SGCI-PPR 05-F02
		CONTROL Y VERIFICACION DE BPM EN PERSONAL	Versión: 03
			Fecha: Enero 15 de 2026

FECHA: 16 de Febrero

[illegible]

Revisado por:

ANT CAMILA GONZALEZ



CENTRO DE PRODUCCION
DE ALIMENTOS

SISTEMA DE GESTION

ALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Código: SGC-PPR 06-F01

Versión: 03

Fecha: Enero 15 de 2026

FORMATO INSPECCION Y VERIFICACION CONTROL DE PLAGAS

FECHA DE LA INSPECCIÓN	17 DE FEBRERO 2026
FECHA DEL ÚLTIMO CONTROL DE PLAGAS	21 DE ENERO 2026
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN	ANA CAMILA GONZALEZ

AREA	Se observa el area con riesgos de ingreso o infestación de plagas (anegotes, sifones, desagües, puertas, paredes, techos)	Los dispositivos de control están libres de plagas (cajas, trampas, lamparas)	Los dispositivos de control se encuentran en buen estado (cajas, trampas, lamparas)	Se evidencia rastros de plagas vivas o muertas, excrementos en el area	Se evidencia rastros de plagas vivas o muertas, excrementos en mobiliarios (mesas de trabajo, gavinetes, estanterias)	Se evidencia rastros de excrementos en utensilios menores	Se observa alteraciones ocasionadas por plagas en el area, superficies, productos, equipos, etc.	OBSERVACIONES	ACCIONES TOMADAS
RECEPCION DE MATERIA PRIMAS	C	C	C	C	C	C	C		
AREAS DE ALMACENAMIENTO DE ABARROTES	C	C	C	C	C	C	C		
AREAS DE ALMACENAMIENTO DE FRUVER	C	C	C	C	C	C	C		
AREAS DE ALMACENAMIENTO DE TUBERCULOS	C	C	C	C	C	C	C		
AREAS DE ALMACENAMIENTO DE DESECHABLES E INSUMOS	C	C	C	C	C	C	C		
AREA DE PREALISTAMIENTO PROTEINAS	C	C	C	C	C	C	C		
AREA DE PREALISTAMIENTO DE FRUVER	C	C	C	C	C	C	C		
AREA DE PREALISTAMIENTOS DE TUBERCULOS	C	C	C	C	C	C	C		
AREA DE PRODUCCION	C	C	C	C	C	C	C		
AREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	C	C	C	C	C	C	C		
AREA DE DESPACHO DE PRODUCTO TERMINADO	C	C	C	C	C	C	C		
AREA DE BIENESTAR DE PERSONAL	C	C	C	C	C	C	C		
AREA DE RESIDUOS	C	C	C	C	C	C	C		
AREA DE BAÑOS Y VESTIERES	C	C	C	C	C	C	C		



Certifica:

Que: SUPERLOGISTICA BGA SAS
Ubicado en: CARRERA 31 # 52B-160 PISO 2- BUCARAMANGA, SANTANDER - CPA
Ha cumplido en la realización de los controles de saneamiento básico y/o Manejo Integrado de Plagas.
Se expide el presente certificado para dar cumplimiento con las exigencias del concepto sanitario.

Dado en BUCARAMANGA, FEBRERO DE 2026

Nota: Este certificado es válido como requisito obligatorio ante la secretaría de salud, para confirmar su validez, favor comunicarse al tel. (607) 676 0050 o cel. 315-373 0506. Su alteración o falsificación acarreará las sanciones penales y civiles previstos en la ley.



MARZO DE 2026

ANGIE TRUJILLO

Próximo Control

Firma y Sello

Calle 60 N° 16-35 Bod. 3 B. La Esmeralda - Girón - PBX: (607) 676 0050 - Cel. 315-373 0506
E-mail: bucaramanga@palmerajunior.com / www.palmerajunior.com

65898

 CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: SGCI-PPR 08
	FORMATO DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS	Versión: 03
		Fecha: Enero 15 de 2026

MES	FEBRERO
-----	---------

Día	Primer Recorrido		Segundo Recorrido		Tercer Recorrido		Peso total / día		Responsable
	Peso de Res. Organico	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Organico	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	Peso de Res. Ordinario	
1	10	20	30	24	21	18	34	157	Karlamis
2	9	22	10	11	8	17	40	117	Karlamis
3	7	19	24	17	10	11	20	108	Karlamis
4	12	17	21	19	40	12	25	146	Karlamis
5	13	30	8	20	19	20	30	140	Karlamis
6	8	10	13	25	17	19	35	127	Karlamis
7	14	20	17	8	11	25	28	123	Karlamis
8	10	21	16	10	27	11	27	122	Karlamis
9	15	27	9	27	13	27	42	160	Karlamis
10	11	18	18	19	11	21	27	125	Nubia Florez
11	14	23	15	18	23	41	19	153	Nubia Florez
12	23	14	11	23	18	23	23	135	Nubia Florez
13	28	33	41	13	35	63	19	232	Nubia Florez
14	24	21	19	16	11	18	21	99	Nubia Florez
15	33	29	23	9	16	14	13	159	Nubia Florez
16	23	23	22	18	13	10	15	124	Nubia Florez
17	31	39	25	10	17	18	16	156	Nubia Florez
18	27	19	20	15	19	27	32	159	Karlamis
19	21	13	27	21	30	22	42	179	Karlamis
20	34	17	21	32	35	29	27	195	Karlamis
21	28	15	35	14	23	28	25	168	Nubia Florez
22	31	23	16	19	29	35	31	234	Nubia Florez
23	44	28	31	35	61	15	18	232	Nubia Florez
24	48	38	16	13	24	23	21	183	Nubia Florez
25	44	31	24	18	18	14	28	154	Nubia Florez
26	37	27	34	17	11	20	25	171	Karlamis
27	40	30	21	19	20	27	30	189	Karlamis
28	24	41	15	29	24	14	38	185	Nubia
29									
30									
31									
Peso total de residuos en el mes:									

g/hu e

**CENTRO DE PRODUCCION
DE ALIMENTOS**

SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Código: SGCI-PPR 05-F03

LISTA DE CHEQUEO CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS POEs

Versión: 03

Fecha: Enero 15 de 2026

MES: FEBRERO
REALIZADO POR: ANA CAMILA GONZALEZ S.

La actividad Cumple / **NC**: La actividad No Cumple / **NA**: No Aplica

ASPECTO EVALUAR	FECHA 14/02/26				OBSERVACION	FECHA 26/02/26				OBSERVACION
	Se cumple con el tipo y dosificación de los productos químicos	Se usan los elementos necesarios para la actividad.	Se cumple con las etapas del proceso de limpieza y desinfección del POES	Se cumple con la frecuencia del proceso		Se cumple con el tipo y dosificación de los productos químicos	Se usan los elementos necesarios para la actividad	Se cumple con las etapas del proceso de limpieza y desinfección del POES	Se cumple con la frecuencia del proceso	
PISOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
PAREDES	C	C	C	C		C	C	C	C	
TECHOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
VENTANAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
PUERTAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
MESONES DE TRABAJO	C	C	C	C		C	C	C	C	
POCETAS DE LAVAPLATOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
CAMPANA EXTRACTORA	C	C	C	C		C	C	C	C	
ESTUFAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
BANO MARIAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
PLANCHAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
HORNOS COMBI	C	C	C	C		C	C	C	C	
FREIDORA	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
MARMITA	C	C	C	C		C	C	C	C	
SARTEN BASCULANTE	C	C	C	C		C	C	C	C	
CESADOR DE VEGETALES	C	C	C	C		C	C	C	C	
APAPA	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
MOLINO ELECTRICO	C	C	C	C		C	C	C	C	
BATIDORA INDUSTRIAL	C	C	C	C		C	C	C	C	
AMASADORA	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
CORTADORA	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
LAMINADORA	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
MANTENEDOR CALIENTE	C	C	C	C		C	C	C	C	
NEVERAS - CONGELADORES	C	C	C	C		C	C	C	C	
LICUADOTRA INDUSTRIAL	C	C	C	C		C	C	C	C	
LOS CAMBRO DE BEBIDAS Y SOLIDOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
LICUADORA MANUAL O DOMESTICA	C	C	C	C		C	C	C	C	
HORNO MICROONDAS	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
GRAMENRAS Y BASCULAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
OLLAS, SARTENES Y AZAFATES	C	C	C	C		C	C	C	C	
UTENSILIOS DE COCINA	C	C	C	C		C	C	C	C	
CONTENEDORES INDIVIDUAL PARA ALIMENTOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
MENAJE DE COMEDOR	C	C	C	C		C	C	C	C	
TABLAS DE PICADO	C	C	C	C		C	C	C	C	
DISPENSADORES DE JABON Y/O TOALLAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
TRAPEROS, ESCOBAS Y RECOGEDORES	C	C	C	C		C	C	C	C	
DELANTALES PLASTICOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
CANECAS/CONTENEDORES DE RESIDUOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
ESTIBAS, CANASTILLAS, ESTANTES	C	C	C	C		C	C	C	C	
FRUTAS Y VERDURAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
TRAMPA DE GRASA	C	C	C	C		C	C	C	C	

REVISADO POR:

ANT CAMILA CS

ANACARDIACEAE

65900

 CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: SGCI-PPR 05-F03
	LISTA DE CHEQUEO CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS POEs	Versión: 03
		Fecha: Enero 15 de 2026

MES: FEBREZO
REALIZADO POR: ANA CAMILA GONZALEZ

La actividad Cumple / NC: La actividad No Cumple / NA: No Aplica

ASPECTO EVALUAR	FECHA 5/02/2026				OBSERVACION	FECHA 12/02/2026				OBSERVACION
	Se cumple con el tipo y dosificación de los productos químicos	Se usan los elementos necesarios para la actividad	Se cumple con las etapas de proceso de limpieza y desinfección del POEs	Se cumple con la frecuencia del proceso		Se cumple con el tipo y dosificación de los productos químicos	Se usan los elementos necesarios para la actividad	Se cumple con las etapas de proceso de limpieza y desinfección del POEs	Se cumple con la frecuencia del proceso	
PISOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
PAREDES	C	C	C	C		C	C	C	C	
TECHOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
VENTANAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
PUERTAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
MESONES DE TRABAJO	C	C	C	C		C	C	C	C	
POCETAS DE LAVAPLATOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
CAMPANA EXTRACTORA	C	C	C	C		C	C	C	C	
ESTUFAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
BANO MARIAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
PLANCHAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
HORNOS COMBI	C	C	C	C		C	C	C	C	
FREIDORA	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
MARMITA	C	C	C	C		C	C	C	C	
SARTEN BASCULANTE	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
PROCESADOR DE VEGETALES	C	C	C	C		C	C	C	C	
PELAPAPA	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
MOLINO ELECTRICO	C	C	C	C		C	C	C	C	
BATIDORA INDUSTRIAL	C	C	C	C		C	C	C	C	
AMASADORA	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
CORTADORA	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
LAMINADORA	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
MANTENEDOR CALIENTE	C	C	C	C		C	C	C	C	
NEVERAS - CONGELADORES	C	C	C	C		C	C	C	C	
LICUADOTRA INDUSTRIAL	C	C	C	C		C	C	C	C	
FRMOS CAMBRO DE BEBIDAS Y SOLIDOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
ADORA MANUAL O DOMESTICA	C	C	C	C		C	C	C	C	
HORNO MICROONDAS	NA	NA	NA	NA	NO HAY	NA	NA	NA	NA	NO HAY
GRAMENRAS Y BASCULAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
OLLAS, SARTENES Y AZAFATES	C	C	C	C		C	C	C	C	
UTENSILIOS DE COCINA	C	C	C	C		C	C	C	C	
CONTENEDORES INDIVIDUAL PARA ALIMENTOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
MENAJE DE COMEDOR	C	C	C	C		C	C	C	C	
TABLAS DE PICADO	C	C	C	C		C	C	C	C	
DISPENSADORES DE JABON Y/O TOALLAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
TRAPEROS, ESCOBAS Y RECOGEDORES	C	C	C	C		C	C	C	C	
DELANTALES PLASTICOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
CANECAS/CONTENEDORES DE RESIDUOS	C	C	C	C		C	C	C	C	
ESTIBAS, CANASTILLAS, ESTANTES	C	C	C	C		C	C	C	C	
FRUTAS Y VERDURAS	C	C	C	C		C	C	C	C	
TRAMPA DE GRASA	C	C	C	C		C	C	C	C	

REVISADO POR:

ANA CAMILA GONZALEZ

ANA CAMILA GONZALEZ

65901



CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

CONTROL Y VERIFICACION DE POES

Código: SGCI-PPR-05-F01

Versión: 03

Fecha: Enero 15 de 2026

MES: Febrero

AREA: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FEBRERO

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

DESCRIPCION	FREC	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Pisos y paredes	Diario AM																															
	Diario PM																															
Mesones de trabajo y repisas	Diario AM																															
	Diario PM																															
Estufas	Diario AM																															
	Diario PM																															
Lava platos	Diario AM																															
	Diario PM																															
Menaje del área	Diario AM																															
	Diario PM																															
RESPONSABLE			Rosa Dora	Rosa Dora	Eloise	Flavia	Flavia			Eloise	Rosa	Flavia	Flavia	Flavia			Flavia	Flavia	Flavia	Flavia				Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	
VERIFICA		Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia			Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia		Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia			Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	Flavia	
OBSERVACIONES GENERALES																																

65903

 CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	
	Código: SGC-PPR-05-F01	
	Versión: 03	
CONTROL Y VERIFICACION DE POES		
Fecha: Enero 15 de 2026		

MES: FEBRERO

AREA: AREA BODEGA ABARROTES

DESCRIPCION	FREC	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Pisos, puertas paredes	Diario AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Diario PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Diario AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Diario PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Mesones, repisas, estantes	Diario AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Diario PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Diario AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Diario PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Estibados	Diario AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Diario PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Diario AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Diario PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Ventilador	Diario AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Diario PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Diario AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Diario PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

RESPONSABLE

VERIFICA

OBSERVACIONES GENERALES

65905

 CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD	Código: SGCI-PPR 08-F02
	FORMATO CONTROL DE ACEITE DE COCINA USADO -ACU-	Versión: 03
		Fecha: Enero 15 de 2026

MES	FEBRERO
-----	---------

FECHA	CANTIDAD	OBSERVACIONES	REPOSABLE
08/02 2026	un garrafin		Karlanis
23/02 2026	un Garrafin		Nubia Flores

VERIFICO: ANA GARCIA

65906



GRASECOL SAS
NIT. 900.675.687-0
CERTIFICA QUE

Recoge la totalidad de los residuos de aceite vegetal usado de **SUPERLOGISTICA BGA SAS- Centro de Producción de Alimentos CPA** con Nit 900.751.931-9 localizado en la carrera 31 # 52b-160 Bucaramanga y que en el mes de **FEBRERO** de 2026 se recogieron 40 kg de aceite vegetal usado (2 bidones).

GRASECOL SAS certifica que estos residuos son destinados exclusivamente para la producción de biocombustible a través del **Concepto Ambiental DAMB-SAM No 6182 de noviembre 12 de 2014 y el decreto 316 de 2018** expedido por la Subdirección Ambiental del Área Metropolitana de Bucaramanga – AMB y avalado por la CDMB.

Este certificado se expide el día 03 de Marzo del 2026.

Atentamente,

DIANA GRANADOS
Gerente
GRASECOL SAS

65907

INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	NIT/CC: 900751931	CONTACTO: ALEXANDER CASTRO	CIUDAD: Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	TÉLEFONO: 3012372748	CORREO: direccioncpa@superlogistic abga.com / supervisorcpa@superlogisti cabga.com / calidadsuperlogistica@gmail l.com	CRONOGRAMA DE MUESTREO: No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA			
REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 13153			
SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	MUESTRA TOMADA POR BIALAB: SI	RESPONSABLE: JOHAN SEBASTIAN SERRANO DELGADO	SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA: Centro de producción de alimentos - Área producción
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB04	FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2026-02-23 08:45:00	FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA: 2026-02-23, 10:15:00	TEMPERATURA DE LA TOMA °C: 23,6
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2026-02-23	TEMPERATURA DE RECIBO °C: 5.70	FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS: 2026-02-25	FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME: 2026-02-27
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada	OBSERVACIONES Ninguna		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
MUESTRA No: MB-57040	TIPO DE MUESTRA AGUA	LOTE No aplica/No registra	CANTIDAD DE MUESTRA 374 g
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	FECHA DE VENCIMIENTO No aplica/No registra	TIPO DE EMPAQUE Bolsa Con Tiosulfato	PROVEEDOR No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECÍFICAS: Ninguna		MODO DE CONSERVACIÓN Refrigerado	ENVASE No aplica/No registra
DESCRIPCIÓN: Agua grifo Momento de toma: No Aplica			

65909

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECuento DE AEROBios MESóFILOS	SM- 9215 D (Edición 23). Filtración por membrana	3 UFC/100 mL	±3	Conforme	R1	Menor a 100 UFC/100 ml	RESOLUCIÓN 2115 DE 2007
RECuento DE ESCHERICHIA COLI	ISO 9308-1:2014/A1:2017	0 UFC/100 ml	No aplica	Conforme	R1	0 UFC/100 ml	RESOLUCIÓN 2115 DE 2007
RECuento DE COLIFORMES TOTALES	ISO 9308-1:2014/A1:2017	0 UFC/100 ml	No aplica	Conforme	R1	0 UFC/100 ml	RESOLUCIÓN 2115 DE 2007
ANALISTA AMB003							

Revisó

Lesly Dayanna Herrera Rodríguez
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital:

Jose Orlando

Blanco Lozano

Fecha:27/02/2026

16:07:45 -05:00



Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%. Información suministrada por el cliente. El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente.
Condición de acreditación. En Bialab Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S. contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditación ONAC vigente. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

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

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

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

NIT: 901.007.479-4; km 3 vía Guatiguará, Vereda Guatiguará Lote 4, Piedecuesta, Santander; 665 4665, 315 823 9704, 315 821 9754; www.bialab.co



SOLUBILIZACIÓN, ANÁLISIS Y MANEJO DE LAS

LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS
INFORME DE RESULTADOS INF-MB-56292

Código:
BL-RE-F08
Versión: 13
Página 1 de 2

65909

INFORMACIÓN DEL CLIENTE				
CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	NIT/CC: 900751931	CONTACTO: ALEXANDER CASTRO	CIUDAD: Bucaramanga	
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	TÉLEFONO: 3012372748	CORREO: direccioncpa@superlogistic abga.com / supervisorcpa@superlogisti cabga.com / calidadsuperlogistica@gmai l.com	CRONOGRAMA DE MUESTREO: No registra	

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA				
REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12777				
SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	MUESTRA TOMADA POR BIALAB: SI	RESPONSABLE: DANIEL ESTIVEN GALEANO ROA	SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA: CPA - PAE - Á. Producción	
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB01	FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2026-02-10 13:40:00	FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA: 2026-02-10, 09:10:00	TEMPERATURA DE LA TOMA °C: No aplica / No registra	
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2026-02-10	TEMPERATURA DE RECIBO °C: 1.80	FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS: 2026-02-13	FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME: 2026-02-18	
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		OBSERVACIONES *Información suministrada por el cliente durante la toma		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA				
MUESTRA No: MB-56292	TIPO DE MUESTRA ALIMENTO	LOTE No aplica/No registra	CANTIDAD DE MUESTRA 66g	PROVEEDOR No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN 2026-02-10	FECHA DE VENCIMIENTO No aplica/No registra	TIPO DE EMPAQUE Bolsa Estéril	MODO DE CONSERVACIÓN Refrigerado	ENVASE No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECÍFICAS: Ninguna		DESCRIPCIÓN: Pan de bono Momento de toma: No Aplica		

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECuento DE ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001	Menor a 10 UFC/g	No aplica	No aplica	No aplica	Menor a 10 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP	ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020	Ausencia/25 g	No aplica	No aplica	No aplica	Ausencia/25 g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECuento DE BACILLUS CEREUS	ISO 7932:2004/Amd 1:2020.	Menor a 100 UFC/g	No aplica	No aplica	No aplica	Menor a 100 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1:2021	Menor a 100 UFC/g	No aplica	No aplica	No aplica	Menor a 100 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
ANALISTA AMB003							

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

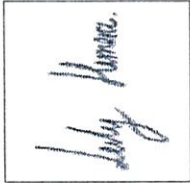
Condición de acreditación. En Bialab Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S., contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditación ONAC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

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

El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

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

Revisó



Lesly Dayanna Herrera Rodríguez
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital:
Jose Orlando
Blanco Lozano
Fecha: 18/02/2026
14:20:41 -05:00



FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

NIT: 901.007.479-4; km 3 vía Guatiguará, Vereda Guatiguará Lote 4, Piedecuesta, Santander; 665 4665, 315 823 9704, 315 821 9754; www.bialab.co



LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS
INFORME DE RESULTADOS INF-MB-56293

Código:
BL-RE-F08
Versión: 1.3
Página 1 de 2

65911

INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	NIT/CC: 900751931	CONTACTO: ALEXANDER CASTRO	CIUDAD: Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	TÉLEFONO: 3012372748	CORREO: direccioncpa@superlogistic abga.com / supervisorcpa@superlogisti cabga.com / calidadsuperlogistica@gmai l.com	CRONOGRAMA DE MUESTREO: No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA			
REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12777			
SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	MUESTRA TOMADA POR BIALAB: SI	RESPONSABLE: DANIEL ESTIVEN GALEANO ROA	SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA: CPA - PAE - A.Bienestar
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB01	FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2026-02-10 13:40:00	FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA: 2026-02-10, 09:10:00	TEMPERATURA DE LA TOMA °C: No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2026-02-10	TEMPERATURA DE RECIBO °C: 1.80	FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS: 2026-02-14	FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME: 2026-02-18
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		OBSERVACIONES *Información suministrada por el cliente durante la toma	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
MUESTRA No: MB-56293	TIPO DE MUESTRA MANIPULADOR	LOTE No aplica/No registra	PROVEEDOR No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	FECHA DE VENCIMIENTO No aplica/No registra	TIPO DE EMPAQUE Tubo con Caldo de Letheen	MODO DE CONSERVACIÓN Refrigerado
CONDICIONES ESPECÍFICAS: Ninguna		DESCRIPCIÓN: Manos - Rosella Diaz Momento de toma: No Aplica	

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACCEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1:2021	Menor a 10 UFC/ manos	No aplica	Conforme	R1	Menor a 10 UFC/ manos	Norma interna del cliente
RECuento DE COLIFORMES TOTALES	NTC 4458:2018.	Menor a 1 / manos	No aplica	Conforme	R1	Menor a 1 UFC/ manos	Norma interna del cliente
RECuento DE ESCHERICHIA COLI	NTC 4458:2018.	Menor a 1 / manos	No aplica	Conforme	R1	Menor a 1 UFC/ manos	Norma interna del cliente
ANALISTA AMB003							

Revisó

Lesly Herrera

Lesly Dayanna Herrera Rodríguez
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

Jose Orlando Blanco Lozano

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital:
Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha: 18/02/2026 14:20:01 -05:00

Complemento del Informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de Incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%. Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del Informe indica que es Información suministrada por el cliente bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditación ONAC vigente. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

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

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

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

NIT: 901.007.479-4; km 3 Via Guatiguará, Vereda Guatiguará Lote 4, Piedecuesta, Santander; 665 4665. 315 823 9704, 315 821 9754; www.bialab.co

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	NIT/CC: 900751931	CONTACTO: ALEXANDER CASTRO	CIUDAD: Bucaramanga
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	TÉLEFONO: 3012372748	CORREO: direccioncpa@superlogistic abga.com / supervisorcpa@superlogisti cabga.com / calidadsuperlogistica@gmai l.com	CRONOGRAMA DE MUESTREO: No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12940

SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	MUESTRA TOMADA POR BIALAB: SI	RESPONSABLE: DANIEL ESTIVEN GALEANO ROA	SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA: Centro producción alimentos - Á.Producción
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB02	FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2026-02-10 09:10:00	FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA: 2026-02-10, 13:40:00	TEMPERATURA DE LA TOMA °C: No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2026-02-10	TEMPERATURA DE RECIBO °C: 1.80	FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS: 2026-02-17	FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME: 2026-02-18
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada	OBSERVACIONES *Informacion adicional suministrada por el cliente durante la toma		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-56297	TIPO DE MUESTRA AMBIENTE	LOTE No aplica/No registra	CANTIDAD DE MUESTRA No aplica/No registra	PROVEEDOR No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	FECHA DE VENCIMIENTO No aplica/No registra	TIPO DE EMPAQUE Caja de Petri	MODO DE CONSERVACIÓN Refrigerado	ENVASE No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECÍFICAS: Ninguna	DESCRIPCIÓN: Ambiente de trabajo Momento de toma: No Aplica			

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACCEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	INVIMA/ SEDIMENTACION	10 UFC/63 cm2/15 minutos	No aplica	Conforme	R1	Max 25 UFC/15 minutos	Norma interna del cliente
RECUENTO DE AEROBIOS MESOFILOS	INVIMA/ SEDIMENTACION	26 UFC/63 cm2/15 minutos	No aplica	Conforme	R1	Max 35 UFC/15 minutos	Norma interna del cliente
ANALISTA AMB003							

Revisó



Lesly Dayanna Herrera Rodríguez
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TÉCNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital:

Jose Orlando

Blanco Lozano

Fecha: 18/02/2026

14:16:38 -05:00



Complemento del informe. Términos:
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente.
Condición de acreditación: En Bolívar Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditación ONAC vigente. Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

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

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

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

65915

INFORMACIÓN DEL CLIENTE					
CLIENTE: SUPERLOGISTICA BGA SAS	NIT/CC: 900751931	CONTACTO: ALEXANDER CASTRO	CIUDAD: Bucaramanga		
DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504	TÉLEFONO: 3012372748	CORREO: direccioncpa@superlogistic abga.com / supervisorcpa@superlogisti cabga.com / calidadsuperlogistica@gmai l.com	CRONOGRAMA DE MUESTREO: No registra		

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA					
REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12940					
SOLICITANTE: ALEXANDER CASTRO	MUESTRA TOMADA POR BIALAB: SI	RESPONSABLE: DANIEL ESTIVEN GALEANO ROA	SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA: Centro producción alimentos - Á.Hornos		
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB02	FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2026-02-10 09:10:00	FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA: 2026-02-10, 13:40:00	TEMPERATURA DE LA TOMA °C: No aplica / No registra		
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2026-02-10	TEMPERATURA DE RECIBO °C: 1.80	FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS: 2026-02-16	FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME: 2026-02-18		
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		OBSERVACIONES *Información adicional suministrada por el cliente durante la toma			

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
MUESTRA No: MB-56299	TIPO DE MUESTRA SUPERFICIE	LOTE No aplica/No registra	CANTIDAD DE MUESTRA No aplica/No registra	PROVEEDOR No aplica/No registra	
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	FECHA DE VENCIMIENTO No aplica/No registra	TIPO DE EMPAQUE Tubo con Caldo de Lethen	MODO DE CONSERVACIÓN Refrigerado	ENVASE No aplica/No registra	
CONDICIONES ESPECÍFICAS: Ninguna		DESCRIPCIÓN: Superficie cuchillo hornos Momento de toma: No Aplica			

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACCEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECuento de Mohos y Levaduras	ISO 21527-1:2008.	Menor a 1 UFC/superficie	No aplica	Conforme	R1	Menor a 1 UFC/ cm2 o superficie	Norma interna del cliente
RECuento de ESCHERICHIA COLI	NTC 4458:2018.	Menor a 1 UFC/superficie	No aplica	Conforme	R1	Menor a 1 UFC/ cm2 o superficie	Norma interna del cliente
RECuento de COLIFORMES TOTALES	NTC 4458:2018.	Menor a 1 UFC/superficie	No aplica	Conforme	R1	Menor a 1 UFC/ cm2 o superficie	Norma interna del cliente

ANALISTA
AMB003

Revisó

Lesly Dayanna Herrera Rodríguez
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital:

Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha: 18/02/2026 14:25:36 -05:00

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

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

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

El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

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

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

NIT: 901.007.479-4; km 3 vía Guatiguará, Vereda Guatiguará Lote 4, Piedecuesta, Santander; 665 4665, 315 823 9704, 315 821 9754; www.bialab.co

<div><div>CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS</div></div> <div>PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA</div>										FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONTRAMUESTRAS ALIMENTOS PREPARADOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA									
ENTIDAD TERRITORIAL:		MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA		TIPO DE COMPLEMENTO		COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE		X		TADDC									
MES: Febrero		AÑO: 2026		CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS															
Operador:		CONSORCIO SOMOS FLORIDA																	
PREPARACION		CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS										MUESTRA TESTIGO							
		Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Color									
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	GRAMAJE	FECHA TOMA DE CONTRAMUESTRA	RESPONSABLE DE LA TOMA	FECHA DESCARTE CONTRAMUESTRA				
MENU 1. Sandwich de pollo		C		C		C		C		C		90	16-02-26	Rosa Diaz	18-02-26				
MENU 2. Churros con bocadillo y queso		C		C		C		C		C		90	17-02-26	Yolys Toro	20-02-26				
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso		C		C		C		C		C		100	18-02-26	Yolys	20-02-26				
MENU 4. Arepa ropa vieja		C		C		C		C		C		140	19-02-26	Yolys	21-02-26				
MENU 5. Flauta de huevo (horneada)		C		C		C		C		C		100	20-02-26	Rosa Diaz	23-02-26				
MENU 6. Flauta de queso y piña (horneada)		C		C		C		C		C		100	23-02-26	Rosa Diaz	25-02-26				
MENU 7. Arepa de maíz con queso		C		C		C		C		C		100	24-02-26	Rosa Diaz	26-02-26				
MENU 8. Torta de zanahoria		C		C		C		C		C		100	25-02-26	Yolys Toro	27-02-26				
MENU 9. Empanada criolla																			
MENU 10. Croisant de huevo queso		C		C		C		C		C		100	27-02-26	Rosa Diaz	01-03-26				
MENU 11. Arepa Rellena de carne molida y pollo		C		C		C		C		C		100	02-02-26	Rosa Diaz	04-02-26				
MENU 12. Churros con bocadillo y queso		C		C		C		C		C		100	03-02-26	Rosa Diaz	05-02-26				
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso		C		C		C		C		C		100	04-02-26	Yolys	06-02-26				
MENU 14. Flauta de pollo		C		C		C		C		C		100	05-02-26	Yolys	07-02-26				
MENU 15. Empanada de huevo y arroz		C		C		C		C		C		100	06-02-26	Rosa Diaz	08-02-26				
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz (frita)		C		C		C		C		C		100	09-02-26	Rosa Diaz	11-02-26				
MENU 17. Pan de Bono		C		C		C		C		C		100	10-02-26	Yolys Toro	13-02-26				
MENU 18. Mantecada		C		C		C		C		C		100	11-02-26	Yolys	13-02-26				
MENU 19. Empanada Hawaiana (horneada)		C		C		C		C		C		100	12-02-26	Yolys	14-02-26				
MENU 20. Arepa de maíz rellena de huevo y queso		C		C		C		C		C		100	13-02-26	Yolys	15-02-26				
		INDICADOR: C / CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar : C / NC																	

VERIFICADO POR G. brich

<div><div>CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS</div></div> <div>PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA</div> <div>FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA</div> <div>65919</div>															
ENTIDAD TERRITORIAL:		MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA		TIPO DE COMPLEMENTO		COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		TARDE							
MES: febrero		AÑO: 2026		CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS											
Operador:		CONSORCIO SOMOS FLORIDA													
PREPARACION		TEMPERATURA DE COCCION										TEMPERATURA DE EMPAQUE		Cumplimiento	
		Organolépticas y temperaturas de cocción													
		Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura interna de cocción					
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	T (°C)	C	NC	Cumple	No cumple	
MENU 1. Sandwich de pollo		C		C		C		C			75		C		
MENU 2. Churros con bocadillo y queso		C		C		C		C		160			C		
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso		C		C		C		C		80			C		
MENU 4. Arepa ropa vieja		C		C		C		C		90			C		
MENU 5. Flauta de huevo (horneada)		C		C		C		C		90			C		
MENU 6. Flauta de queso y piña (horneada)		C		C		C		C		90			C		
MENU 7. Arepa de maíz con queso		C		C		C		C		90			C		
MENU 8. Torta de zanahoria		C		C		C		C		180			C		
MENU 9. Empanada criolla															
MENU 10. Croisant de huevo queso		C		C		C		C		90			C		
MENU 11. Arepa Rellena de carne molida y pollo		C		C		C		C		90			C		
MENU 12. Churros con bocadillo y queso		C		C		C		C		90			C		
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso		C		C		C		C		160			C		
MENU 14. Flauta de pollo		C		C		C		C		90			C		
MENU 15. Empanada de huevo y arroz		C		C		C		C		90			C		
MENU. 16. Flauta de carne molida y arroz (frita)		C		C		C		C		80			C		
MENU 17. Pan de Bono		C		C		C		C		160			C		
MENU 18. Mantecada		C		C		C		C		160			C		
MENU 19. Empanada Hawaiana (horneada)		C		C		C		C		160			C		
MENU 20. Arepa de maíz rellena de huevo y queso		C		C		C		C		190			C		
INDICADOR: C/CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar: C / NC															
TEMPERATURAS INTERNA DE COCCION:															
Temperatura mayor a 80°C															
TEMPERATURA FINAL DE EMPAQUE:															
1. Temperatura No menor a 70 °C															
T.Ambiente :Temperatura Ambiente															
RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR															
NOMBRE COMPLETO															
VERIFICADO POR															

<div><div>CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS</div></div> <div>PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA</div> <div>FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS CRITICOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA</div> <div>65919</div>															
ENTIDAD TERRITORIAL:		MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA		TIPO DE COMPLEMENTO		COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		X							
MES: Febrero		AÑO: 2026		CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS		CONSORCIO SOMOS FLORIDA		SUPERLOGISTICA BGA SAS							
Operador:															
PREPARACION		TEMPERATURA DE COCCION										TEMPERATURA DE EMPAQUE		Cumplimiento	
		Organolépticas y temperaturas de cocción				Temperatura interna de cocción									
		Apariencia		Sabor		Olor		Textura		T (°C)					
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	Cumple	No cumple
MENU 1. Sandwich de pollo	16-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	17-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	18-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 4. Arepa ropa vieja	19-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 5. Flauta de huevo (horneada)	26-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 6. Flauta de queso y piña (horneada)	23-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 7. Arepa de maíz con queso	24-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 8. Torta de zanahoria	25-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 9. Empanada criolla															
MENU 10. Croisant de huevo queso	27-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 11. Arepa Rellena de carne molida y pollo	02-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	03-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso	04-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 14. Flauta de pollo	05-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	06-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 16. Flauta de carne molida y arroz (frita)	04-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 17. Pan de Bono	10-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 18. Mantecada	11-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 19. Empanada Hawaiana (horneada)	12-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
MENU 20. Arepa de maíz rellena de huevo y queso	13-02-26	C		C		C		C		C		C		C	
INDICADOR: C/CUMPLE NC: NO CUMPLE; Registrar: C / NC															
TEMPERATURAS INTERNA DE COCCION:															
Temperatura mayor a 80°C															
TEMPERATURA FINAL DE EMPAQUE:															
1. Temperatura No menor a 70 °C															
T.Ambiente :Temperatura Ambiente															
RESPONSABLE PERSONAL MANIPULADOR															
Yolles Toro															
NOMBRE COMPLETO															
Yolles Toro															
VERIFICADO POR															



CENTRO DE PRODUCCION
DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE FLORIDABLANCA

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONTRAMUESTRAS ALIMENTOS PREPARADOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

65920.

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO AM/PM - COMIDA CALIENTE	X	MANANA							
MES: Febrero	AÑO: 2026	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SUPERLOGISTICA BGA SAS									
Operador:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA											
PREPARACION	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS										MUESTRA TESTIGO	
	Apariencia	Sabor	Olor	Textura	Color	GRAMAJE	FECHA TOMA DE CONTRAMUESTRA	RESPONSABLE DE LA TOMA	FECHA DESCARTE CONTRAMUESTRA			
MENU 1. Sandwich de pollo	C	C	C	C	C	58	16/02/26	Maria Pangua	18/02/26			
MENU 2. Churros con bocadillo y queso	C	C	C	C	C	100	17/02/26	Rosa Diaz	19/02/26			
MENU 3. Rosquitas de maíz con queso	C	C	C	C	C	100	18-02-26	Rosa Diaz	20/02/26			
MENU 4. Arepa ropa vieja	C	C	C	C	C	140	19-02-26	Yulintoro	21/02/26			
MENU 5. Flauta de huevo (horneada)	C	C	C	C	C	120	20-02-26	Rosa Diaz	28/02/26			
MENU 6. Flauta de queso y piña (horneada)	C	C	C	C	C	80	23-02-26	Gleicy	25-02-26			
MENU 7. Arepa de maíz con queso	C	C	C	C	C	100	24-02-26	Maria M.	26-02-26			
MENU 8. Torta de zanahoria	C	C	C	C	C	100	25-02-26	CE-151	27-02-26			
MENU 9. Empanada criolla	C	C	C	C	C	100	27-02-26	Maria Pangua	01-03-26			
MENU 10. Croissant de huevo queso	C	C	C	C	C	100	02-02-26	Solis Tere	04-02-26			
MENU 11. Arepa Rellena de carne molida y pollo	C	C	C	C	C	100	03-02-26	Rosa Diaz	05-02-26			
MENU 12. Churros con bocadillo y queso	C	C	C	C	C	100	04-02-26	Clayanna Calderon	06-02-26			
MENU 13. Deditos de maíz, yuca y queso	C	C	C	C	C	100	05-02-26	Maria Pangua	07-02-26			
MENU 14. Flauta de pollo	C	C	C	C	C	100	06-02-26	Rosa Penuño	08-02-26			
MENU 15. Empanada de huevo y arroz	C	C	C	C	C	100	09-02-26	Daryanne	11-02-26			
MENU 16. Flauta de carne molida y arroz (frita)	C	C	C	C	C	100	10-02-26	Maria Pangua	12-02-26			
MENU 17. Pan de Bono	C	C	C	C	C	90	11-02-26	Maria Pangua	13-02-26			
MENU 18. Mantecada	C	C	C	C	C	100	12-02-26	Rosa Diaz	14-02-26			
MENU 19. Empanada Hawaiana (horneada)	C	C	C	C	C	100	13-02-26	Maria Pangua	15-02-26			
MENU 20. Arepa de maíz rellena de huevo y queso	C	C	C	C	C	100	13-02-26	Maria Pangua	15-02-26			

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

VERIFICADO POR

Ghosh e

ANEXO 69

65922

																								
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA																								
FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO DE BODEGA																								
BODEGA: <u>Consortio Somos Florida</u>																								
MES DE: <u>febrero</u>																								
ITEM	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	Desinfeccion y Tiempo																		
	<u>7 a 7</u>	<u>9 a 14</u>	<u>16 a 21</u>	<u>23 a 28</u>																				
	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S																			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																								
Alimentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
Grameras, Básculas termómetro	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
Canastillas, Cavas y Estibas.			X	X			X	X			X													
cuarto frío			X				X				X													
Baños	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
paredes, techo ventanas, puertas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
Manos (mínimo cada 2 horas)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
Producto Químico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																							
Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida. Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.																								
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																								
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																								
SEMANA	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
RECOLECCION DE RESIDUOS SÓLIDOS AL INTERIOR DE LA BODEGA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
RECOLECCION DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA ENCARGADA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Marcar con una X según corresponda												EMPRESA ENCARGADA DE LA RECOLECCION:												
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																								
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS												OBSERVACIONES												
SEMANA	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
presencia física de animales	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
excremento y olor a orina de roedores	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
muebles, alimentos y elementos roídos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
resto de cucarachas en el piso y equipos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ruido y chillido de animales en el día	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
rastros en guardaescobas (brillantes) rozamiento de plagas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer día de labores de cada semana, (NA) No Aplica																								
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																								
Realizado Por	<u>Fabian Patiño</u>																							
Verificado Por																								

65923

Gobierno de Colombia		Educación	Somos la Revolución por la PACE	Alimentos Aprender	ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA						
FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO DE BODEGA						
BODEGA:	Consortio Somos Florida					
MES DE:	Enero					
PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA						
ITEM	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:
	13 al 17	19 al 24	26 al 31			
PARAMETRO	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S
OLOR	X X X X	X X X X X X	X X X X X			
COLOR	X X X X	X X X X X X	X X X X X			
SABOR	X X X X	X X X X X X	X X X X X			
TURBIEDAD	X X X X	X X X X X X	X X X X X			
Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad						
ANALISIS FISICO QUÍMICO						
pH (6.5 - 9.0)	6.8	7.1	7.3	6.6	6.9	7.0
Cloro (0.3-2ppm)	0.5	0.8	1.1	1.3	0.4	1.5
OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:						
Realizado Por	Fabian Patino					
Verificado Por	Sergio Royal					

Gobierno de Colombia		Educación	Somos la Revolución por la PACE	Alimentos Aprender	ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA						
BODEGA:	Consortio Somos Florida					
MES DE:	febrero					
PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA						
ITEM	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:
	2 al 7	9 al 14	16 al 21	23 al 28		
SEMANA	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S
OLOR	X X X X X X	X X X X X X	X X X X X X	X X X X X X		
COLOR	X X X X X X	X X X X X X	X X X X X X	X X X X X X		
SABOR	X X X X X X	X X X X X X	X X X X X X	X X X X X X		
TURBIEDAD	X X X X X X	X X X X X X	X X X X X X	X X X X X X		
Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad						
ANALISIS FISICO QUÍMICO						
pH (6.5 - 9.0)	6.7	6.9	7.1	7.3	6.5	6.8
Cloro (0.3-2ppm)	0.5	0.9	1.1	1.3	0.6	0.7
OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:						
Realizado Por	Fabian Patino					
Verificado Por	Sergio Royal					



65929

FORMATO DE DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS LIQUIDOS (ACEITE USADO)

Nombre operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Responsable de registro: Fabian Patiño.

No	FECHA	VOLUMEN DEL RECIPIENTE EN LITROS	NUMERO DE RECIPIENTES ENTREGADOS	CANTIDAD EN LITROS ENTREGADA	ENTREGADO POR	EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCION	RECIBIDO POR	OBSERVACIONES
1	23/02/2026	204.	3	59 kg.	GUINDECOPTSA	GRASECOL.	Enrique Parra	
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								

VERIFICO

65925



GRASECOL SAS
NIT. 900.675.687-0
CERTIFICA QUE

Recoge la totalidad de los residuos de aceite vegetal usado del **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** con Nit 901901272-1 localizado en la provincia de soto II bodega 10 y que el día 23 de FEBRERO de 2026 se recogieron 59 kg de aceite vegetal usado (3 bidones).

GRASECOL SAS certifica que estos residuos son destinados exclusivamente para la producción de biocombustible a través del **Concepto Ambiental DAMB-SAM No 6182 de noviembre 12 de 2014 y el decreto 316 de 2018** expedido por la Subdirección Ambiental del Área Metropolitana de Bucaramanga – AMB y avalado por la CDMB.

Este certificado se expide el día 23 de Febrero del 2026.

Atentamente,

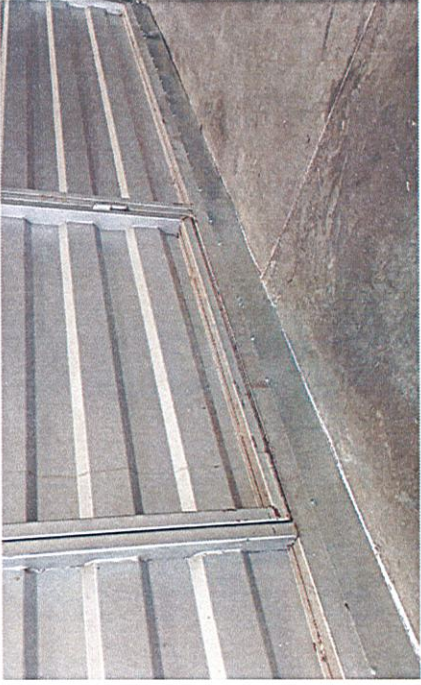
DIANA GRANADOS
Gerente
GRASECOL SAS

www.grasecolsas.com - Correo: grasecolsas@gmail.com

ANEXO 70

MANTENIMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE

<div>CONSORCIO SOMOS FLORIDA</div>		CC...SORCIO SOMOS FLORIDA		MIES:		FEBRERO 2026	
REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE							

No.	EQUIPO/ÁREA	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1.	PORTON	27/02/2026	INSTALACIÓN DE BARRERAS FÍSICAS EN LAS ABERTURAS ENTRE EL PORTON Y EL PISO.	 	X	

[illegible]

MANTENIMIENTO CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS - CPA

FORMATO REGISTRO VERIFICACION DE TERMOMETROS

MAXIMO ERROR PERMITIDO: +- 1C

[illegible]

65 933

ANEXO 71

Floridablanca, 12 de marzo de 2026

65934

Dr. DIEGO FERNANDO JAIMES

Secretario de Educación – Supervisor del contrato

ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA

Líder Equipo PAE de Supervisión

Municipio de Floridablanca

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

Asunto: CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO

Cordial saludo;

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

Durante el período del 01 al 28 de febrero de 2026, en la ejecución del contrato en referencia se dio cumplimiento a todas y cada una de las obligaciones contractuales de la fase de operación, estudios de necesidad, estudios previos, y demás documentos complementarios dentro de los componentes técnicos, administrativos, financieros y legales adscritos al contrato.

Atentamente;



SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA