Fundación para el Progreso,
Bienestar Social y Desarrollo Sostenible
"FUNPROBIDES"
Nit: 900522108-1

/funbrobides
@funprobidesoficial

INFORME DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE 2026

TERCERA ENTREGA



ABRIL DE 2026

Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

Santa Rosa - Bolívar- 05 de mayo de 2026.

Señores
ALCALDIA MUNICIPAL DE SANTA ROSA- BOLIVAR
La Ciudad

REF. **"INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No 00-01 DE 2026 - LP Nº 00-03 DE 2025,** QUE TIENE COMO OBJETO **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVES DEL SUMINISTRO Y ENTREGA A TODO COSTO DE RACIONES Y/O COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS, PRIORIZADOS Y FOCALIZADOS EN LA MATRÍCULA EDUCATIVA DEL SECTOR OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SANTA ROSA – BOLIVAR, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO- ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES QUE RIGEN LA ESTRATEGIA PAE A NIVEL NACIONAL.**

En desarrollo del contrato suscrito por la **FUNDACIÓN PARA EL PROGRESO BIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE - FUNPROBIDES** del PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA No. LP Nº 00-03 DE 2025, que tiene por objeto **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVES DEL SUMINISTRO Y ENTREGA A TODO COSTO DE RACIONES Y/O COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS, PRIORIZADOS Y FOCALIZADOS EN LA MATRÍCULA EDUCATIVA DEL SECTOR OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SANTA ROSA – BOLIVAR, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO- ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES QUE RIGEN LA ESTRATEGIA PAE A NIVEL NACIONAL.**

Presentamos el siguiente informe correspondiente a la TERCERA ENTREGA:

- Se implementó la modalidad de ración industrializada, esto debido a que en la inspección que se realizó en los lugares de preparación de dichos alimentos, la infraestructura de las instituciones educativas No permite la

preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, por lo tanto, se hizo necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados y alimentos procesados.

- Se brindó atención al PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR para 18 días en la INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN IETANNSECAR, SEDE 1 y 18 días en el CENTRO EDUCATIVO DE CHIRICOCO, SEDE PAIVA del mes de ABRIL de 2026 según calendario escolar.
- DETALLES:
  - ✓ Descripción del servicio y/o alimento: **RACION INDUSTRIALIZADA**
  - ✓ Número de raciones diarias año 2026: **(686)**
  - ✓ Valor promedio ración por día: **($5.750,52)**
- NÚMERO TOTAL DE DÍAS CALENDARIO ESCOLAR DEL SUMINISTRO: 18 días en la INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN IETANNSECAR, SEDE 1 y 18 días en el CENTRO EDUCATIVO DE CHIRICOCO, SEDE PAIVA del mes de ABRIL de 2026.
- Personal vinculado.

NOMBRE	**CARGO**
ORIANA ALEJANDRA RAMOS GARCÉS	COORDINADOR OPERATIVO
ANGÉLICA RAMIREZ MONTERROSA	JEFE DE BODEGA
EMIRIS BELTRAN CHAVES	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
KARELIS MACHACON CONEO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
MARLEIDYS MARÍA SANDOVAL RUÍZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
MELANIA ISABEL RODRIGUEZ DE HORTA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
OVEIDA MARÍA MARTÍNEZ JIMENEZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
DEISY PEÑA OLIVARES	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- PERFIL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

✓ Mayor de 18 años.
✓ Alfabeta.
✓ Buen estado de salud certificada, antes de desempeñar esta función.
✓ Capacitado en manipulación de alimentos y tener certificación vigente.
✓ Tener experiencia comprobada en la preparación de alimentos.
✓ Buena actitud hacia el trabajo y disposición amorosa con los niños, niñas y adolescentes.

- El personal estaba dotado de uniforme tomando las medidas de bioseguridad, lo cual permitía su identificación en el lugar de trabajo.
- El equipo de trabajo recibió formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
- Población atendida:

INSTITUCIÓN	TOTAL
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN IETANNSECAR, SEDE 1	**647**
CENTRO EDUCATIVO DE CHIRICOCO, SEDE PAIVA	**39**
TOTAL	**686**

- En el contexto del Programa de Alimentación Escolar (PAE), implica preparar los alimentos y los materiales necesarios para su distribución en las instituciones educativas. Durante la etapa de alistamiento, nos adaptamos a los requisitos definidos para la modalidad de ración industrializada en el marco de la Resolución Minsalud 2674 de 2013, en donde se procede a verificar los productos en cuanto a su calidad, fecha de vencimiento, estado de conservación, cumplimiento con las normas sanitarias, cantidades de producto necesarias para cada institución educativa, de acuerdo con el número de estudiantes y el tipo de ración, por último, se verifica si los productos están debidamente empaquetados y rotulados, de acuerdo con las normativas de etiquetado de alimentos para luego ser almacenados en

condiciones adecuadas y mantener su calidad, en donde finalmente son transportados de manera segura hasta las instituciones educativas.

- Contamos con el acta de inspección sanitaria expedido por el ente territorial DADIS, con fecha del 13 de marzo de 2025. Dicho certificado cuenta con concepto favorable vigente, el cual fue adjuntado en la plataforma del SECOP al momento de presentar la propuesta en la etapa de selección del proceso licitatorio No. LP 00-03-2025.
- Asimismo, contamos con un plan de saneamiento básico para la bodega y/o unidades de servicio, el cual se describe a continuación:

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA BODEGA DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

El saneamiento básico es un pilar fundamental para garantizar condiciones óptimas de higiene, salud pública y seguridad en cualquier establecimiento de almacenamiento. En la ciudad de Cartagena, Bolívar, donde las condiciones climáticas y ambientales pueden propiciar la proliferación de plagas, contaminación de productos y deterioro de infraestructuras, se hace imprescindible la implementación de un **Plan de Saneamiento Básico** que permita minimizar riesgos sanitarios y asegurar la calidad de los productos almacenados en la bodega.

Este plan tiene como objetivo establecer medidas concretas para mantener la limpieza, desinfección, control de plagas, manejo adecuado de residuos y la higiene del personal, con el fin de cumplir con las normativas sanitarias vigentes y prevenir cualquier impacto negativo en la salud pública y el medio ambiente. Además, busca garantizar que la bodega opere bajo estándares de calidad y seguridad que permitan la adecuada conservación de los productos almacenados, evitando su deterioro y protegiendo la integridad de los trabajadores y consumidores finales.

En el contexto de Cartagena, Bolívar, una bodega puede almacenar una variedad de productos, desde alimentos y materias primas hasta insumos industriales, todos los cuales requieren un control riguroso de las condiciones de almacenamiento. La exposición a factores como la humedad, el calor y la presencia de insectos o roedores puede comprometer la calidad y seguridad de los productos, lo que hace necesario un enfoque integral que aborde cada uno de estos aspectos.

El presente **Plan de Saneamiento Básico** establece un conjunto de estrategias organizadas en diferentes áreas clave:

1. **Limpieza y desinfección:** Se definen protocolos para garantizar que todas las superficies, estanterías y equipos se mantengan en condiciones óptimas de higiene.
2. **Manejo de residuos sólidos:** Se establecen procedimientos para la correcta recolección, clasificación y disposición de los desechos, minimizando riesgos de contaminación y proliferación de plagas.
3. **Control de plagas:** Se implementan acciones preventivas y correctivas para evitar la presencia de insectos, roedores y otros organismos que puedan afectar la calidad de los productos almacenados.
4. **Abastecimiento de agua y control de calidad:** Se asegura el suministro de agua potable para el consumo del personal y la limpieza de las instalaciones, así como el monitoreo de su calidad.
5. **Buenas prácticas de almacenamiento:** Se establecen medidas para optimizar el uso del espacio, garantizar la adecuada rotación de inventarios y proteger los productos de condiciones ambientales adversas.
6. **Control de higiene del personal:** Se enfatiza la importancia de la higiene y las buenas prácticas del personal que trabaja en la bodega, con el fin de reducir riesgos de contaminación cruzada.

Para la implementación de este plan, se contará con la participación activa de todo el personal involucrado en las operaciones de la bodega, quienes recibirán capacitación periódica sobre buenas prácticas de saneamiento. Además, se establecerán mecanismos de seguimiento y auditoría para garantizar el

cumplimiento de las medidas establecidas y aplicar correctivos en caso de ser necesario.

El **Plan de Saneamiento Básico** de la bodega en Cartagena, Bolívar, no solo busca cumplir con las normativas sanitarias y ambientales establecidas por las autoridades competentes, sino también contribuir al desarrollo de una cultura organizacional basada en la higiene, el orden y la prevención de riesgos. Su implementación efectiva permitirá fortalecer la competitividad y confiabilidad de la bodega, asegurando que sus productos mantengan la calidad y seguridad esperada, beneficiando tanto a los operadores como a los clientes y la comunidad en general.

Este documento servirá como guía para la correcta ejecución de las estrategias de saneamiento y constituirá una herramienta fundamental para la mejora continua en la gestión de la bodega. Con un enfoque preventivo y un compromiso de cumplimiento, el plan permitirá optimizar las condiciones sanitarias del establecimiento y consolidar un entorno seguro y saludable para todas las personas que interactúan con la bodega

1. OBJETIVO

Establecer medidas de saneamiento para garantizar la limpieza, higiene y seguridad en la bodega, minimizando riesgos de contaminación y asegurando el cumplimiento de normativas sanitarias.

2. ALCANCE

Este plan aplica a todas las áreas de la bodega, incluyendo almacenamiento, zonas de carga y descarga, oficinas y baños.

3. COMPONENTES DEL PLAN

3.1 Limpieza y Desinfección

- Implementar un cronograma diario, semanal y mensual de limpieza.

- Utilizar detergentes y desinfectantes aprobados para superficies y equipos.
- Realizar limpieza profunda en áreas de difícil acceso cada mes.
- Limpiar estanterías, pisos y paredes regularmente para evitar acumulación de polvo y suciedad.

3.2 Manejo de Residuos Sólidos

- Clasificar los residuos en orgánicos, reciclables y no reciclables.
- Ubicar contenedores con tapa en diferentes puntos de la bodega.
- Retirar los residuos diariamente para evitar la proliferación de plagas.
- Disponer los residuos peligrosos conforme a la normatividad ambiental vigente.

3.3 Control de Plagas

- Implementar un plan de monitoreo con trampas para roedores e insectos.
- Mantener la bodega libre de residuos alimenticios o fuentes de agua estancada.
- Sellar grietas y orificios por donde puedan ingresar plagas.
- Contratar servicios de fumigación cada tres meses o según necesidad.

3.4 Abastecimiento de Agua y Control de Calidad

- Garantizar el suministro de agua potable para el personal.
- Realizar limpieza de tanques de almacenamiento de agua cada seis meses.
- Monitorear la calidad del agua mediante análisis periódicos.

3.5 Buenas Prácticas de Almacenamiento

- Mantener los productos organizados y etiquetados correctamente.
- Almacenar productos sobre estibas para evitar contacto directo con el suelo.
- Respetar la rotación de inventarios (FIFO – PEPS).
- Controlar temperatura y humedad en caso de productos sensibles.

3.6 Control de Higiene del Personal

- Capacitar al personal en buenas prácticas de higiene.
- Exigir el uso de elementos de protección personal como guantes y tapabocas.
- Implementar puntos de lavado de manos con jabón antibacterial.
- Prohibir la manipulación de productos en mal estado o contaminados.

4. Seguimiento y Evaluación

- Designar un responsable de saneamiento para supervisar el cumplimiento del plan.
- Realizar auditorías internas cada trimestre.
- Implementar registros de limpieza, control de plagas y mantenimiento.
- Aplicar correctivos ante cualquier incumplimiento detectado

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA BODEGA DE ALIMENTOS

GENERALIDADES

Para garantizar la obtención de productos de excelente calidad, no sólo se tiene en cuenta la calidad de las materias primas, la elección de los procesos y el mejoramiento de los mismos, sino además las practicas adecuadas de limpieza y desinfección.
Considerando la importancia que representa la higiene en la preparación de los alimentos, el manipulador de alimentos debe aplicar las medidas higiénicas adecuadas para proteger la salud de los consumidores.

El programa de limpieza y desinfección está diseñando con el fin de dar a conocer la rutina que se debe seguir para las operaciones de limpieza y desinfección de maquinaria, equipos, instalaciones y productos, con sus respectivas frecuencias, procedimientos, agentes utilizados, responsables y verificación, a fin de cumplir con todas las normas sanitarias requeridas a una industria alimenticia.

1. OBJETIVOS.

1.1. OBJETIVO GENERAL.

Implementar un Plan de Limpieza y Desinfección que sirva como guía y sea de fácil aplicación en la Bodega de Alimentos que se utilizara en el almacenamiento y distribución de alimentos en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, de tal forma que contribuya a generar hábitos higiénicos adecuados y saludables en el personal manipulador y a la inocuidad en la alimentación de la población beneficiaria.

1.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS.

a. Garantizar que las superficies, equipos, utensilios y materias primas e insumos que entran en contacto directo con el alimento se encuentren limpios y

desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos.

b. Elaborar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados los productos procesados.

c. Prevenir la contaminación de materias primas e insumos, productos en proceso o productos terminados que estén en contacto directo con los equipos, mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.

d. Establecer sistemas de verificación objetiva de la eficacia (procedimientos) y eficiencia (personal) de los procesos de limpieza mediante el registro y monitoreo diario, semanales y mensuales de los procedimientos.

e. Capacitar a todo el personal vinculado a la Bodega de alimentos en actividades de limpieza y desinfección para que mantengan una actitud positiva acerca de los procedimientos, finalidades y principios básicos de su labor.

2. DEFINICIONES

- **Agua Potable:** Todos los alimentos deben ser preparados con agua potable; en la misma forma todos los utensilios deben ser lavados con agua de la misma calidad el agua empleada en el proceso de alimentos debe ser, libre de sabor, color, y olor y de calidad microbiológica aceptable. Se debe disponer de un tanque con capacidad suficiente para atender como mínimo las necedades correspondientes a un día de producción.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condicione sanitarias adecuadas.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña o sustancias que no se agregan intencionalmente a los alimentos que pueden comprometer la inocuidad o aptitud de los mismos.

- **Contaminación:** Introducción o aparición de una sustancia contaminante en un alimento o su entorno.
- **Desinfección:** es el tratamiento físico- químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento, con el fin de destruir los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública; y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **Desinfectante:** Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.
- **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **Higiene de los alimentos:** son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.
- **Jabón y Detergente:** Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.
- **Limpieza:** Es el conjunto de operaciones que permiten la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables. Es la remoción física de la suciedad mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta. Se refiere a lo estético y concierne a la apariencia exterior. Aun cuando un objeto esté limpio puede contener agentes invisibles (microorganismos o sustancias químicas) capaces de causar enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Manipulador de alimentos:** es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **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.
- **Tiempo de Contacto:** Tiempo transcurrido entre la aplicación del desinfectante o bactericida sobre la superficie de algún elemento, mueble o similar hasta su enjuague o limpieza.

3. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

ASPECTOS CONSIDERABLES EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Los agentes de limpieza y desinfección difieren en el tiempo de contacto requerido, en la concentración a utilizar y en los requerimientos de temperatura.
- Cuando se usan combinaciones de productos como detergentes, desinfectantes, la limpieza y desinfección deben realizarse en dos pasos separados: primero se usa el detergente para limpiar, después se prepara una solución conteniendo el agente para desinfectar.
- La limpieza y desinfección puede realizarse manualmente o con equipos, como máquinas lavadoras que utilizan calor (vapor o agua) o productos químicos.
- Cuando se desinfecta, usar temperaturas altas generalmente acorta el tiempo necesario para la destrucción de los microorganismos.
- Avanzar siempre de lo más sucio a lo más limpio y de lo más alto a lo más bajo.
- Todos los derrames y salpicaduras que se produzcan en cualquier parte de las instalaciones, ya sean los pisos, las paredes o los baños, se deben limpiar inmediatamente.

DESCRIPCION DE LOS PROCEDIMIENTOS.

a. Los procedimientos de Limpieza y desinfección se deben realizar a:

- Instalaciones de la bodega: techos, paredes, pisos, lámparas, puertas, mesones, piletas, ventanas, angeos, baños, rejillas y tanque de almacenamiento de agua.

*Tomado del Esquema Plan de Saneamiento Básico para Comedores Comunitarios

- Equipos y utensilios: Congeladores, Cuarto frio, canastillas, carro transportador, estibas, cavas, termómetros, ventiladores, básculas y canecas para basura.

b. El proceso de limpieza se puede realizar de dos clases: Limpieza en seco y Limpieza húmeda.

La limpieza en seco aplica para estructuras que por sus materiales de construcción no permiten la aplicación de procedimientos húmedos (agua y detergente), mientras que las estructuras que si lo permite se les aplica Limpieza húmeda.

Para la limpieza en seco se debe desechar todo tipo de residuos, basura, polvo, telarañas o cualquier otra suciedad, utilizando los implementos adecuados para esta actividad de acuerdo a la estructura o implemento que se vaya a limpiar tal como escoba, recogedor, escobillón o paños.

Las actividades de limpieza en seco en pisos, zonas de acceso, corredores y basculas, se deben realizar con una frecuencia diaria antes, durante y al terminar la operación.

Las actividades de limpieza en seco en techos, ventiladores, ventanas, bombillas, estibas de madera, entre otras, se debe realizar con una frecuencia semanal.

3.1.1. Procedimiento de Limpieza.

El procedimiento de limpieza se debe realizar como se describe a continuación:

a. Se debe recoger y eliminar todo tipo de residuos, basura, polvo o telarañas existentes en las superficies, teniendo especial cuidado en rincones, uniones entre piso y aberturas.
b. Humedecer con suficiente agua potable todas las superficies.
c. Preparar la solución detergente que se va a utilizar y adicionarla sobre las superficies.
d. Restregar eliminando toda la suciedad y la acumulación de manchas, con los implementos adecuados para cada superficie, como escoba, cepillo, esponja, paño, escobillón, entre otros. En el caso de los congeladores, refrigeradores y cavas de

icopor, se debe restregar con especial atención la parte interna y externa de los mismos, secándolos al finalizar el proceso de limpieza y desinfección.

e. Dejar la solución de detergente aplicada por el tiempo necesario (según el tipo de superficie) con un mínimo de tres (3) minutos para dejar que el detergente actué.

f. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando todo el detergente.

g. Verificar que las superficies lavadas hayan quedado limpias de lo contrario se debe repetir la operación de limpieza.

h. Las superficies que estén en contacto con los alimentos, deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que se lavaran cada vez que sean utilizadas y al terminar la operación-.

i. Las actividades de limpieza húmeda en pisos, mesones, piletas, baños, rejillas y equipos y menaje, se deben realizar con una frecuencia diaria luego de terminar la operación o cada vez que se necesario.

j. Las actividades de limpieza húmeda en paredes, puertas, ventanas y angeos, se deben realizar con una frecuencia semanal al terminar la operación o cada vez que se necesario.

k. Las actividades de limpieza húmeda en el cuarto frío se deben realizar con una frecuencia mensual.

l. Las actividades de limpieza húmeda en el tanque de almacenamiento se deben realizar cada tres (3) meses.

Responsable: Jefe de bodega.

3.1.2. Procedimiento de Desinfección.

El objetivo del procedimiento de Desinfección, es el de reducir la carga microbiana en un área determinada, para la cual se debe realizar posterior a la limpieza húmeda. Se debe realizar teniendo en cuenta las recomendaciones de Seguridad y modo de uso establecido por el fabricante del producto a utilizar, para lo cual se debe leer con atención la ficha técnica del producto a aplicar.

El procedimiento de Desinfección, debe realizar a paredes, pisos, mesones, piletas, baños, rejillas y tanque de almacenamiento de agua, así como a congeladores, cuarto frio, canastillas, carro transportador, estibas, cavas, básculas y canecas para basura.

La desinfección se realiza con la aplicación de Hipoclorito de sodio al 5,25%, u otro agente desinfectante de propiedades similares, tal como se describe a continuación:

a. Revisar que la superficie a desinfectar se encuentre limpia, según el procedimiento de limpieza, ver numeral 3.1.1.
b. Preparar la solución desinfectante de acuerdo a la tabla 2, teniendo en cuenta que el recipiente donde se prepare dicha solución y los implementos de aseo a utilizar estén totalmente limpios.
c. Aplicar la solución sobre el área, superficie, equipo o utensilio a desinfectar. La solución desinfectante se puede aplicar mediante alguno de los siguientes mecanismos:

- Aspersión: Se realiza utilizando un atomizador, de modo que la superficie quede totalmente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcirla.
- Inmersión: Se realiza sumergiendo el utensilio, elemento o pieza del equipo en la solución desinfectante.
- Impregnando el área respectiva: Se realiza mediante la utilización de un trapo, esponja, cepillo u otro utensilio adecuado, humedecido con solución desinfectante.

d. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando todo el desinfectante, dejar secar a temperatura ambiente.
e. Las actividades de desinfección, se realizan con la misma frecuencia que se realicen las actividades de limpieza húmeda.

Responsable: Jefe de bodega y Auxiliares de bodega.

4. FICHAS TECNICAS PRODUCTOS PARA LAVADO Y DESINFECCION.

Se permite el uso de los siguientes productos para los procedimientos de limpieza y desinfección:

4.1 Detergente en Polvo.

1.1 FICHA TÉCNICA No. 1	
Nombre	*Detergente DERSA AS*
Tipo de producto	*Multiusos – Limpieza y aseo general*
Principio activo	*Tensoactivo Biodegradable, ablandador de agua, agentes antirerdepositante, agentes protectores de lavado, aditivos de proceso.*
Propiedades físicas y químicas	*Polvo detergente multiusos de color blanco y abrillantador óptico, fosfato de sodio.*
Uso	*Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones, tanques de reserva, superficies.*
Condiciones almacenamiento	*Mantener en lugar fresco y seco, no reutilizar empaque.*
Elementos de protección personal	*Guantes plásticos, delantal y botas de caucho*
Manejo en caso de ingestión o contacto	*En caso de ingestión beber abundante agua, en caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia, acudir de inmediato a un médico.*

4.2 Hipoclorito de Sodio

1.2 FICHA TÉCNICA No. 2	
Nombre	*Hipoclorito de sodio BLANCOX*
Tipo de producto	*Desinfectante*
Principio activo	*Cloro comercial al 5.25 %*
Propiedades físicas y químicas	*Es un líquido de color amarillento con suave olor a cloro, ligeramente más pesado que el agua e inestable,*
Uso	*Desinfectante para lavar pisos, paredes y techos, usos industriales (tratamiento de agua, en procesos de lavado como blanqueador), (agua para consumo humano adicione 5 góticas por cada galón de agua, agite y espere 30 minutos), (para vegetales crudos adicione 3 gotas por cada litro de agua deje en reposo por cinco minutos, luego enjuague).*
Condiciones almacenamiento	*No almacenarlo con sustancias incompatibles como ácidos, amoniacos y productos orgánicos. Almacénese en sitios secos, ventilados y de bajas temperaturas.*
Elementos de protección personal	*Guantes de plástico, tapa bocas, delantal plástico y botas de caucho*
Manejo en caso de ingestión o contacto	*Beba grandes cantidades de agua de inmediato, no provoque el vómito y no administre nada por la boca y acuda inmediatamente a un médico. En caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia.*

En la bodega de alimentos el único desinfectante utilizado es el hipoclorito de sodio con una concentración de 5.25% ya que tiene un alto poder de eficiencia, es económico y se consigue fácilmente en el mercado.

5. USO Y DOSIFICACION DE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

Cada vez que se vayan a realizar las actividades de limpieza y desinfección en la bodega, se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Barrer antes de trapear: reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua
- Limpiar antes de desinfectar elimina la mayor parte de los contaminantes: de esta forma se reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- El detergente se debe utilizar en la cantidad descrita: facilita el enjuague y se necesita menos agua.
- Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones, o accesorios.
- Deberá contarse con herramientas para el desarme de los equipos (congeladores, etc.) las que se mantendrán bajo las mismas condiciones de higiene y desinfección que los utensilios de limpieza.
- Durante el lavado de las instalaciones de la bodega deberá observarse, con mucho cuidado, que no existan en la proximidad alimentos que puedan contaminarse con salpicaduras.
- Recordar que restos de alimentos en utensilios y máquinas de un día para el otro multiplicarán exponencialmente su población microbiana.
- Se recomiendan las piletas grandes para el lavado de frutas y verduras y utensilios evitando el desborde y arrastre de agua contaminada al piso. Nunca utilice estas para el lavado de electos de aseo.
- No usar limpiones de tela para la limpieza de manos, máquinas, utensilios, mesones, etc., pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro. En reemplazo de éstos, se recomienda el uso de elementos desechables.

Las concentraciones de los productos a utilizar son:

Tabla 1. Preparación de Solución Detergente.

PRODUCTO	CANTIDAD (grs)	CANTIDAD DE AGUA (lts)
Detergente en Polvo	50	1

Tabla 2. Preparación de Solución Desinfectante.

Uso determinado de la disolución	Concentración de cloro en mililitros por litro.	Tiempo de exposición en minutos
Para preparar agua potable	0.05 ml/litros	
Pisos, paredes, puertas, ventanas, angeos, mesones, baños, canecas.	6.0 ml/litros	15 min
Equipos y utensilios como congeladores, carro trasportador, estibas, canastillas, cavas	4.0 ml/litros	15 min
Tanques de agua y cuarto frio	4.0 ml/litros	30 min
Elementos de aseo	4.0 ml/litros	5 min

6. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS MANOS y UÑAS DE LOS OPERARIOS DE LA BODEGA DE ALIMENTOS.

6.1 Alcance. Este procedimiento aplica para todas las personas que se encuentren involucradas en las etapas de almacenamiento, transporte, alistamiento, ensamble y/ o distribución de alimentos, como Jefe de bodega, auxiliares de bodega, supervisores, personal administrativo y técnico.

6.2 Frecuencia. Este procedimiento debe realizarse cada vez que sea necesario antes de iniciar labores, al cambio de cada actividad, después de ir al baño, de manipular alimentos crudos, de manipular alimentos en descomposición o contaminados, de haber recibido dinero, después del manejo de basura, después de manejar implementos de aseo. No utilizar esmalte o pintura en las uñas, las cuales deben estar cortas.

6.3 Procedimiento.

a. Retirar todos los accesorios tales como anillos, cadenas, manillas, pulseras y reloj.
b. Lavar con abundante agua potable desde el codo hasta la punta de los dedos de cada mano.
c. Aplicarse jabón antibacterial, creando fricción desde los codos, entre los dedos y debajo de las uñas por un tiempo mínimo de 30 segundos.
d. Utilizar cepillo de uñas (de uso personal) para remover el sucio debajo de estas.
e. Enjuagar con abundante agua potable, empezando desde los codos hasta las manos, asegurando la eliminación del jabón.
f. Secar las manos con toallas desechables.
g. Cerrar la llave con la misma toalla que se utilizó para el secado de las manos y así se evita una nueva contaminación.
h. Aplicar solución desinfectante (Agua clorada) a 120 ppm.
i. Preparación de la solución desinfectante: en un balde plástico a un (1) litro de agua potable adicionan 2,3 ml de Hipoclorito de sodio (Clorox, Decol o blancox) mezclando antes de su uso.

7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS.

7.1 Alcance. Este procedimiento aplica para los vehículos propios o alquilados que se utilicen en la distribución de alimentos desde la bodega central a las Unidades Aplicativas o restaurantes escolares.

7.2 Frecuencia. El procedimiento de limpieza en seco se debe realizar antes de iniciar labores. El procedimiento de limpieza y desinfección se debe realizar semanalmente o en caso de que durante el transporte ocurra salpicaduras o derrame de algún producto contaminante.

7.3 Procedimiento.

7.3.1 Limpieza en seco.

a. Retirar todos los elementos que existan dentro del vehículo para facilitar la limpieza.

b. Utilizando los elementos de aseo necesarios como escoba, recogedor y limpiones, los cuales deben estar limpios y desinfectados se debe recoger y eliminar todo tipo de residuos, basura, polvo o telarañas existentes en el interior del vehículo, teniendo especial cuidado en rincones y uniones entre piso.

c. Limpiar los elementos que se utilizan durante la operación tales como carro transportador y estibas, utilizando un paño seco y limpio y ubicarlos dentro del vehículo en el lugar correspondiente.

7.3.2 Limpieza y desinfección.

a. Retirar todos los elementos que existan dentro del vehículo como cavas, canastillas, carro transportador, estibas, entre otros.

b. Utilizando los elementos de aseo necesarios como escoba, recogedor y limpiones, los cuales deben estar limpios y desinfectados se debe recoger y eliminar todo tipo de residuos, basura, polvo o telarañas existentes en el interior del vehículo, teniendo especial cuidado en rincones y uniones entre piso.

c. Humedecer con suficiente agua potable todas las superficies internas y externas del vehículo.

d. Preparar la solución detergente que se va a utilizar y adicionarla sobre las superficies.

e. Restregar eliminando toda la suciedad y la acumulación de manchas, con los implementos adecuados para cada superficie, como escoba, cepillo, esponja, paño, entre otros.

f. Dejar la solución de detergente aplicada por el tiempo necesario con el fin de que este actúe. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando todo el detergente.

g. Verificar que las superficies lavadas hayan quedado limpias de lo contrario se debe repetir la operación de limpieza.

h. Preparar la solución desinfectante en una concentración de cloro de 500 ppm (9,5 ml de hipoclorito por litro de agua), teniendo en cuenta que el recipiente donde se prepare dicha solución y los implementos de aseo a utilizar estén totalmente limpios.

i. Aplicar la solución sobre las áreas a desinfectar y dejar actuar por 15 minutos

j. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando todo el desinfectante, dejar secar a temperatura ambiente.

FORMATO DE SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA BODEGA Y/OUNIDADES DE SERVICIO

funprobides
Somos Social

Nombre de la Unidad de Servicio: **Mes:**

DETALLE	**FRECUENCIA**	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	**RESPONSABLE**
AREA DE ALMACENAMIENTO						
Pisos	Diariamente					
Paredes y Techos	Semanalmente					
Puertas y Ventanas	Semanalmente					
Canastas, Timbos, Estantes	Semanalmente					
Neveras y Congeladores	Semanalmente					
AREA DE PREPARACION						
Pisos	Diariamente					
Paredes y Techos	Semanalmente					
Meson	Diariamente					
Estufa	Diariamente					
Licuadora	Diariamente					
Menaje y Utensilios	Diariamente					
AREA DE DISTRIBUCION						
Pisos	Diariamente					
Paredes y Techos	Semanalmente					
Puertas y Ventanas	Semanalmente					
Mesas y Sillas	Diariamente					
SERVICIOS SANITARIOS						
Pisos	Diariamente					
Paredes y Techos	Semanalmente					
Inodoro	Diariamente					
Lavamanos	Diariamente					
Papelera	Diariamente					
PERSONAL						
Manos, Uñas	Las veces que sea necesario					
Uniforme	Diariamente					
Calzado	Diariamente					
BASURAS						
Canecas de Residuos	Cada vez que haya recoleccion.					

OBSERVACIONES

Los diferentes procesos de limpieza y desinfeccion son realizados al inicio y finalizacion de las labores.

El responsable de realizar estas labores son las manipuladoras de cada restaurante y el supervisor(a) se encarga de verificar el cumplimiento de la misma

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS PARA UNIDADES DE SERVICIO Y BODEGA DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

Toda actividad que ejecute el hombre genera desperdicios, que de no darse un manejo adecuado podrían contaminar los alimentos ya que pueden atraer roedores y otras plagas y generar un impacto en la salud de los niños, niñas y adolescente que asisten diariamente a las unidades de servicio, por lo tanto, es importante estandarizar algunos procedimientos relacionados con la clasificación, presentación y tratamiento de los residuos sólidos generados en el punto de atención.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer los lineamientos del programa de manejo y disposición de residuos sólidos en el Programa de Alimentación Escolar, con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de higiene para el almacenamiento, preparación y servido de los alimentos, previniendo posibles riegos para la salud de los beneficiarios.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos procedentes de la manipulación de alimentos con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y contaminación ambiental.
- Disminuir los riesgos de contaminación cruzada por desechos generados en la Unidad Aplicativa y bodega de alimentos.
- Precisar los procedimientos de aseo y desinfección de los elementos utilizados en la recolección de residuos sólidos y líquidos.
- Capacitar manipuladores(as), ayudantes y auxiliares, sobre el manejo adecuado de los residuos en la unidad de servicio y bodega de alimentos.

2. ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y presentación a la empresa de recolección de los desechos que se generan durante los procesos de alistamiento, preparación y servido de alimentos en la unidad de servicio y bodega de alimentos, el cual debe ser aplicado por el personal manipulador y auxiliares.

3. DEFINICIONES

Basura: Es todo elemento orgánico e inorgánico no deseado considerado como desecho y que se necesita eliminar.

Caja de Inspección: Estructura sanitaria en concreto donde llegan los vertimientos de los diferentes puntos hidráulicos de una vivienda, establecimiento comercial o industrial para su posterior vertimiento.

Caracterización: Proceso de definir la composición y porcentaje de residuos generados en un establecimiento.

Clasificación: Con el fin de establecer el manejo adecuado de los residuos es importante tipificar los residuos a generar en el establecimiento, así:

- Papel y cartón: hay que disponerlos planos porque arrugados ocupan más espacio; las cajas se pueden desarmar y aplanar.
- Plásticos: los envases se pueden cortar para colocarlos uno dentro del otro y ahorrar espacio; las bolsas se pueden aplanar y doblar.
- Metales: para depositar las latas limpias de hojalata o aluminio y los objetos de metal.
- Vidrios: colocamos los recipientes limpios y ordenados, sin romperlos.
- Varios: pilas, maderas, trapos, cuero, goma, etc.

Contaminación: Presencia y acción de los desechos orgánicos e inorgánicos en cantidades tales que el medio ambiente se ve alterado en sus características físicas, químicas o biológicas. La contaminación puede producirse por desechos no

degrádales o por desechos biodegradables. La contaminación ocasiona pérdida de recursos naturales, gastos para la supresión y control de ésta y, además puede perjudicar la salud humana.

Disposición Final: Es la operación mediante la cual se entregan los residuos generados a la entidad encargada de convertir el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras.

Drenaje: Estructura destinada a la evacuación de aguas subterráneas o superficiales para evitar daños a las estructuras, los terrenos o las excavaciones.

Residuos: Material inservible que queda como resultado de un proceso químico o físico.

Residuos Orgánicos: Son biodegradables (se descomponen naturalmente). Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y verduras, sus cáscaras, carne, huevos, etc.

Residuos Inorgánicos: Son los que por sus características químicas sufren una descomposición natural muy lenta. Muchos de ellos son de origen natural pero no son biodegradables, por ejemplo los envases de plástico. Generalmente se reciclan a través de métodos artificiales y mecánicos, como las latas, vidrios, plásticos, gomas. En muchos casos es imposible su transformación o reciclaje.

Residuos Reciclables: Son los residuos que desechamos y que se pueden utilizar nuevamente:

Presentación: Entrega de los residuos generados a la empresa de recolección.

Trampa de Grasas: Estructura sanitaria conformada por dos cámaras a diferente nivel, que permite la retención de grasas y/o aceites del vertimiento a disponer en la red de alcantarillado oficial.

4. PROCEDIMIENTOS

4.1. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS, SEPARACIÓN Y DISPOSICION FINAL

En la unidad de servicio y bodega, los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

Orgánicos. Es el caso de los sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida, que se disponen en una caneca con bolsa de un color determinado y tapa, además identificada y ubicada en el sitio dispuesto para tal fin. Este tipo de residuos son preparados para la recolección local de basuras.

Inorgánicos: Son los que normalmente se conocen como residuos sólidos reciclables, tales como hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje. Estos residuos son dispuestos en una caneca con bolsa de color determinado y tapa, igualmente identificada y ubicada en el sitio dispuesto para tal fin.

4.2. CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS GENERADOS

Según estimaciones, en la unidad de servicio y bodega se genera un 8% de residuos orgánicos, 30% de plástico, 1% papel y 60% cartón y 1% de otros residuos los cuales corresponden a los residuos inorgánicos provenientes de empaques y embalajes de insumos y materias primas utilizadas en unidad de servicio y bodega de alimentos.

TIPO	NOMBRE	ORIGEN
Plástico	Polietileno de baja	Empaque materia prima – productos
	Polietileno de alta	Empaque materia prima – productos
	Polipropileno	Empaque producto terminado (desechables)
	Poliestireno	Empaque producto terminado (desechables)
Papel	Papelería	Documentación – facturación.
	Toalla manos y para	Toallas
	Papel higiénico	Área sanitaria
Vidrio	Frascos	Materia prima
Cartón	Cajas	Materia prima
	Sacos o bultos	Materia prima
Orgánico o biodegradable	Cáscaras de frutas y tubérculos, restos de hortalizas y verduras, huesos, restos de Ración no consumidas por los niños, niñas y adolescentes, entre otras.	Producción – limpieza de áreas.
	Producto terminado.	Devoluciones – Raciones preparadas no consumidas por los niños, niñas y adolescentes.
Especiales	Lámparas, material metálico, entre otros.	Sistema de iluminación, maquinaria y utensilios.
	Grasa y/o aceite.	Mantenimiento de equipos.

4.3. UBICACIÓN DE RECIPIENTES Y SISTEMAS DE RECOLECCIÓN

Para la disposición de residuos sólidos se cuenta con canecas plásticas con tapa removible con su respectiva bolsa y cada una de estas se marcará para dejar claro que tipo de residuo sólido debe almacenar en ellas y estas estarán ubicadas en las áreas dispuestas para tal fin (almacenamiento que se realizara de manera temporal) y papeleras de menor tamaño ubicadas en los sanitarios. Dichas canecas son desocupadas diariamente por uno de los operarios, disponiendo las bolsas generadas en un área específica independiente de otras áreas del comedor por los días en que se realiza la recolección por parte de la empresa de aseo.

La disposición final, se realiza los días en que la empresa recolectora o de aseo tenga prevista para la zona de ubicación de las Unidades de Servicio, que son para la ciudad de Cartagena los días martes, jueves y sábado, de esta forma se evita contaminación de materias primas, alimentos preparados y molestias al beneficiario. Es de anotar que una vez se realiza la presentación de los residuos a la empresa recolectora se procede a realizar limpieza y desinfección de las áreas por donde se realizó la evacuación e igualmente de las canecas en las cuales se almacenaron los residuos sólidos.

Para la recolección de residuos líquidos se cuenta con sistema de drenaje en piso (sifones) dotados de su respectiva rejilla, las cuales son lavables; así mismo los drenajes en lavaplatos y lavamanos.

4.4. CODIGO DE COLORES

A continuación, se presenta el Código de Colores que se aplicara en el Programa de Residuos Sólidos en las Unidades de Servicio.

	Residuos Orgánicos	• Cáscaras de frutas • Cascaras de tubérculos • Restos de hortalizas y verduras • Huesos • Restos de Ración servida

V E R D E	Residuos Inorgánicos	• Cartón • Papel • Vinipel • Vidrios • Plástico • Papel Higiénico • Marcadores • Cabuya • Sacos

Aspectos ambientales a mitigar: - Generación de Residuos Sólidos orgánicos, inorgánicos.

5. ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

Teniendo en cuenta la importancia de un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos, a continuación, se relacionan algunas acciones que pretender prevenir o mitigar las diferentes eventualidades con respecto a este aspecto:

- Dotar la unidad de servicio con guantes destinados exclusivamente para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.
- Limpieza y desinfección diario de los recipientes con los productos de las fichas técnicas
- Presentar en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo a romperse por exceso de peso a la empresa de recolección de residuos.
- En caso de presentarse rompimiento de la bolsa, se debe usar una adicional para evitar derrame de los residuos.
- Los recipientes deben impedir la entrada de agua, insectos y roedores, así como el escape de líquidos por sus paredes o el fondo.
- La zona de ubicación de residuos debe permanecer limpia y seca.

- En el caso en el cual la empresa encargada de realizar la recolección de los residuos sólidos, no lleve a cabo dicha labor, el personal supervisor y jefe de bodega, realizaran las gestiones inmediatas con la secretaria de salud para solicitar la recolección inmediata de los residuos sólidos almacenados en la unidad de servicio o se solicitara a esta una directriz para realizar una adecuada disposición de estos.
- Para el caso de la evacuación de las aguas residuales es conveniente que se realice una supervisión y mantenimiento periódico de las redes de alcantarillado y drenajes de las diferentes áreas, igualmente mantener los sifones con rejillas estables, en buen estado, limpios y libres de obstáculos.
- No permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores.

6. IMPACTO AMBIENTAL.

El programa de gestión integral de Residuos Sólidos debe mitigar algunos aspectos ambientales como la Generación de Residuos Sólidos orgánicos, inorgánicos.

INDICADOR AMBIENTAL	ESTRATEGIAS	FECHA Y LUGAR
Realizar un manejo correcto de los residuos orgánicos.	Capacitar al personal manipulador y de bodega sobre separación en la fuente y aprovechamiento de residuos orgánicos	Establecida en el Cronograma de capacitación a personal Operativo, Ítem Plan de Saneamiento Básico.
Realizar un manejo correcto de los residuos inorgánicos	Capacitar al personal manipulador y de bodega sobre los tipos de recipientes en los que se deben depositar los residuos sólidos inorgánicos y su	Establecida en el Cronograma de capacitación a personal Operativo, Ítem Plan de

	aprovechamiento.	Saneamiento Básico.
	Planificar la separación y localización de los diferentes tipos de recipientes para los residuos orgánicos e inorgánicos.	Al inicio del Programa, en cada Unidad Aplicativa, de acuerdo a los espacios de cada una de ellas.

Se observa en el análisis de los impactos del Plan de Manejo Ambiental, que la afectación negativa es baja para los recursos Suelo, Agua, aire, flora y fauna evaluados y que el impacto positivo es alto en el factor socioeconómico, ya que estas actividades generan empleo al demandar mano de obra en el sector donde se encuentren establecidos las unidades de servicio.

El recurso agua indica un impacto bajo teniendo en cuenta que los vertimientos de líquidos son mínimos, los cuales se presentan durante la preparación de los alimentos y durante los procesos de limpieza y desinfección, en donde los productos utilizados son biodegradables como exigencia en el plan de compras. Por último, los consumos de agua deben ser moderados lo cual se controla a través de las capacitaciones a las manipuladoras.

Para el recurso aire, se puede determinar que el impacto es mínimo, ya que este se genera solamente por la emisión de gases de los vehículos que realizan el transporte de los alimentos a las unidades aplicativas.

Las medidas de manejo ambiental se orientan hacia la ejecución de actividades tendientes a prevenir, mitigar y compensar los efectos del impacto ambiental generados por la ejecución del programa, lo cual se hace a través del seguimiento del programa y capacitación continua a los operarios.

Fundación para el Progreso,
Bienestar Social y Desarrollo Sostenible
"FUNPROBIDES"
Nit: 900522108-1

/funbrobides
@funprobidesoficial

FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

LUGAR: _____ MES: _____

ASPECTOS A VERIFICAR			CANECAS RESIDUOS ORGANICOS	CANECAS RESIDUOS INORGANICOS	OBSERVACIONES	FIRMA DEL MANIPULADOR RESPONSABLE
SEMANAS	**DIA**	**FECHA**	**DIARIA**	**DIARIA**		
SEMANA 1	L					
	M					
	M					
	J					
	V					
SEMANA 2	L					
	M					
	M					
	J					
	V					
SEMANA 3	L					
	M					
	M					
	J					
	V					
SEMANA 4	L					
	M					
	M					
	J					
	V					
SEMANA 5	L					
	M					
	M					
	J					
	V					

NOTA: Señale con una **X** la disposición o destino de los residuos, en donde
Residuos orgánicos: cascara, residuos de alimentos**.**
Residuos Inorgánicos: plástico, papel, cartón, vidrios, latas, etc.
FIRMA DEL SUPERVISOR: _____

Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

PROGRAMA DE RESIDUOS LIQUIDOS PARA UNIDADES DE SERVICIO Y BODEGA DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Hacer una adecuada disposición de los residuos líquidos generados en la Bodega en la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar, garantizando las condiciones adecuadas de higiene para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos y/o raciones alimentarias, evitando al máximo generar impactos negativos al medio y previniendo posibles riesgos para la salud de los titulares de derecho.

2. ALCANCE

El programa de residuos líquidos, está orientado hacia el vertimiento de aguas residuales generadas durante la operación del Programa PAE en la Bodega y alcantarillado bajo ciertos parámetros, de acuerdo al Decreto No. 1594 de 1984, el cual debe ser aplicado por el personal manipulador y auxiliar.

3. DEFINICIONES

Caja de Inspección: Estructura sanitaria en concreto donde llegan los vertimientos de los diferentes puntos hidráulicos de una vivienda, establecimiento comercial o industrial para su posterior vertimiento.

Caracterización: Proceso de definir la composición y porcentaje de residuos generados en un establecimiento.

Contaminación: Presencia y acción de los desechos orgánicos e inorgánicos en cantidades tales que el medio ambiente se ve alterado en sus características físicas, químicas o biológicas. La contaminación puede producirse por desechos no degrádales o por desechos biodegradables. La contaminación ocasiona pérdida de recursos naturales, gastos para la supresión y control de ésta y, además puede perjudicar la salud humana.

Disposición Final: Es la operación mediante la cual se entregan los residuos generados a la entidad encargada de convertir el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras.

Drenaje: Estructura destinada a la evacuación de aguas subterráneas o superficiales para evitar daños a las estructuras, los terrenos o las excavaciones.

Residuos: Material inservible que queda como resultado de un proceso químico o físico.

Residuos Orgánicos: Son biodegradables (se descomponen naturalmente). Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y verduras, sus cáscaras, carne, huevos, etc.

Residuos Inorgánicos: Son los que por sus características químicas sufren una descomposición natural muy lenta. Muchos de ellos son de origen natural pero no son biodegradables, por ejemplo, los envases de plástico. Generalmente se reciclan a través de métodos artificiales y mecánicos, como las latas, vidrios, plásticos, gomas. En muchos casos es imposible su transformación o reciclaje.

Trampa de Grasas: Estructura sanitaria conformada por dos cámaras a diferente nivel, que permite la retención de grasas y/o aceites del vertimiento a disponer en la red de alcantarillado oficial.

Vertimiento: Descarga de agua residual proveniente de diferentes usos en la cual han cambiado una o más condiciones para consumo humano.

4. PROCEDIMIENTOS

4.1 CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS.

1. Aguas Negras: Estas aguas son provenientes de los baños y desembocan en la caja negra.
2. Aguas de procesos: Las aguas de proceso son empleadas en las operaciones de lavado y preparación de alimentos.

3. Aguas de alcantarillado: Provenientes del resultado del lavado y desinfección de pisos, canastillas y otros elementos propios para el alistamiento y despachos de materias primas hacia los comedores escolares.

4.2. EVACUACION DE RESIDUOS LIQUIDOS.

Para el manejo de residuos líquidos y su disposición final, se considera los siguientes lineamientos:

Aguas de Lavado y Desinfección: Para zonas húmedas del servicio de alimentación se dispondrá mínimo de un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área de servicio, para zonas semi-humedas, se dispondrá de un drenaje por cada 90 m2 de área de servicio de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 (Titulo II, capitulo 1, articulo 8, literal b.)

Drenajes: Cuando las redes de vertimiento de líquidos sean limitantes en la disposición de drenajes, se dispondrá de recursos alternos como canaletas de piso para la evacuación de aguas de desecho, ubicadas con pendiente apropiada para facilitar la circulación de las mismas.

Canaletas y Sifones: Se dispondrán de rejillas de orificios pequeños para evitar la salida de residuos sólidos al drenaje. Se debe gestionar con los responsables de los establecimientos educativos las reparaciones a que haya lugar.

Trampas de Grasa (donde sea aplicable): En las zonas en donde las aguas residuales presentan alto contenido de sólidos en suspensión, se dispondrá de trampas de grasa y sólidos. Estos elementos serán de fácil remoción para su mantenimiento y limpieza.

Eliminación de Aceite: El aceite que se debe desechar, se almacenara en una botella de aceite de cocina vacía o una botella plástica limpia y seca, o su empaque inicial; el aceite debe estar frío ya que el calor degrada el plástico contaminado y puede causar rotura a la botella. Es importante que los recipientes usados no contengan ni una gota de otra sustancia diferente al aceite vegetal.

5. CONSIDERACIONES GENERALES.

1. Se debe verificar que los sifones y/o trampas cuenten con rejillas adecuadas.
2. En la Zona de preparación durante la operación de pre-alistamiento y limpieza y desinfección se debe tener estricto control de la recolección de residuos sólidos para que no se genere una carga orgánica excesiva en los vertimientos líquidos.
3. Se debe hacer uso racional del manejo de agua.
4. Se debe estar reportando a los responsables de los establecimientos educativos los posibles daños en las redes de acueducto y alcantarillado para que se hagan los mantenimientos respectivos.

funprobides
Somos Social

Fundación para el Progreso,
Bienestar Social y Desarrollo Sostenible
"FUNPROBIDES"
Nit: 900522108-1

/funbrobides
@funprobidesoficial

FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS

LUGAR: _____ MES: _____

ASPECTOS A VERIFICAR			VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS REDES DE AGUA Y ALCANTARILLADO	CONDICIONES DE REJILLAS, SIFONES Y TRAMPAS	OBSERVACIONES	FIRMA DEL MANIPULADOR RESPONSABLE
SEMANA	**DIA**	**FECHA**	**DIARIA**	**DIARIA**		
SEMANA 1	L					
	M					
	M					
	J					
	V					
SEMANA 2	L					
	M					
	M					
	J					
	V					
SEMANA 3	L					
	M					
	M					
	J					
	V					
SEMANA 4	L					
	M					
	M					
	J					
	V					
SEMANA 5	L					
	M					
	M					
	J					
	V					

NOTA: Señale con una **X** la disposición o destino de los residuos.

FIRMA DEL SUPERVISOR: _____

Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS PARA BODEGA DE ALIMENTOS Y/O UNIDADES DE SERVICIO

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este manual es establecer una serie de procedimientos con los cuales se pretende prevenir el ingreso de plagas, ya que la evidencia o existencia de plagas en la bodega se considera como una amenaza a la inocuidad de los alimentos.

Para lograr la aplicación efectiva del Programa de Control de Plagas se requiere no sólo un establecimiento construido apropiadamente, sino también que se cumpla con medidas de higiene en el interior del mismo y alrededores. Un punto para el servicio de alimentación debidamente higienizado y con predios o alrededores bien limpios, se convierte en un lugar inhóspito para cualquier tipo de plaga.

1. OBJETIVOS

1.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer un plan de control y prevención de plagas en la bodega para garantizar condiciones higiénicas adecuadas, proteger los productos almacenados y cumplir con las normativas sanitarias vigentes.

1.2. OBJETIVOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de la unidad de servicio.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas a la unidad de servicio.
- Entrenar al personal de la unidad de servicio sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles tanto teóricos como técnicos**.**

- Establecer procedimientos de supervisión, registro y control del programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

2. ALCANCE

Este programa considera a todas las áreas de la edificación en dónde funciona la unidad de servicio y/o bodega de alimentos, para mantener bajo control los vectores de contaminación; configura una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de insectos y roedores.

3. DEFINICIONES

Plaga: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

Rata de Alcantarillado: Suele vivir en lugares muy húmedos, es nadadora extraordinaria, y escaladora aceptable.

Rata Negra: La rata negra hace las madrigueras en lugares secos y una vez ha escogido el lugar, le cuesta mucho abandonar esta zona. Es gran escaladora.

Sistema de defensa perimetral: Las ratas frecuentemente se crían y viven afuera, tales como, cucarachas, hormigas, grillos entre otras. Este sistema crea una barrera de protección que ampara toda el área.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Control Integral de Plagas: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de

saneamiento Ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Control Físico: Acciones de tipo mecánico, manual o físico encaminadas al control de plagas tales como: trampas y golpes.

Control Químico: Para este control se utilizan diferentes sustancias para erradicar algún tipo de plaga, como: cebos los cuales son muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

Plaguicida: Son sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Focos de Plagas: Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud del hombre.

Fumigación: Método de control químico de plagas.

Desratización: Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

Desinfección: Método para eliminar y evitar la propagación de microorganismos patógenos, para este fin se utiliza varias técnicas e insumos.

Ficha Técnica: Utilizada para identificar las características químicas y físicas de cualquier producto, que a su vez contempla las especificaciones de uso, precaución y antídoto en casos de intoxicación. Se constituye en una herramienta fundamental a la hora de realizar e implementar un control integral de plagas.

4. PROCEDIMIENTOS

4.1. IDENTIFICACIÓN Y CARATERIZACIÓN DE PLAGAS EXTERNA E INTERNAMENTE

Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se apliquen, se debe realizar el diagnóstico de plagas o inspección sanitaria de la unidad de servicio y bodega, donde además de conocer las fortalezas y debilidades, en el plan de saneamiento se identificaran las plagas o lugares donde ellos hacen presencia. Mediante inspección visual se revisarán todas áreas de la Unidad de Servicio y bodega. A continuación, se relacionan algunas señales que evidencia presencia de plagas:

- Excremento y olor a orina de roedores.
- Muebles, alimentos y otros elementos roídos.
- Crisálidas de cucarachas en piso y equipos.
- Ruidos y chillidos durante el día y la noche.
- Rastros en el guarda escobas de grasa o rozamiento de algún roedor.
- Presencia Física del animal.

4.2. VERIFICACIÓN PARA IMPEDIMENTO DE ACCESO DE PLAGAS

- Se instalarán láminas de metal, lona o de hule en la parte de debajo de todas las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio y bodega.
- Es obligatorio mantener la unidad de servicio y bodega libre de perros, gatos o cualquier otro animal.
- Tener buena iluminación
- Se protegerán todas las aberturas de la unidad de servicio y bodega (espacios entre puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico.

- Se protegerá el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con anjeo (plástico/ metálico) o con espuma de poliuretano.
- Se mantendrá el orden dentro y fuera de la unidad de servicio y bodega todo el tiempo.
- Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas.
- Mantener recipientes de materias primas y/o alimentos preparados bien cerrados.
- Limpiar todas las suciedades inmediatamente.
- Eliminar las esquinas oscuras.
- Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y del piso para facilitar la inspección.
- Retirar todos los equipos y utensilios que no se usen.
- Hacer levantamiento y rotación de materiales almacenados, especialmente de madera y cartón.
- Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.
- No permitir acumulación de basuras.

4.3. CONTROL FÍSICO Y QUÍMICO

En todas las Unidades de servicio y bodegas donde se almacenen alimentos se debe tener presente que la mejor forma de controlar las plagas es impidiendo su entrada a donde se encuentra el alimento, se debe evitar el desarrollo de plagas, tomando como referencia un método preventivo.

Sin embargo, en muchas ocasiones se hace necesario emplear método correctivo, debido a que las plagas después que permiten su paso dejan camadas y huevos dentro de la planta o bodega de almacenamiento, que con el tiempo pueden afectar nuevamente los granos.

4.3.1. Método Preventivo.

Se basa prácticamente en la utilización de medidas físicas. La supervisión debe estar a cargo del jefe de cocina y/o bodega.

ASPECTO	ACCION PREVENTIVA
INSTALACIONES	Conservar los alrededores de las Unidades de servicio y bodega limpios y libres de basuras.
VENTANAS	Sellar ventanas y aberturas con mallas de angeo para evitar el ingreso de roedores y plagas, mantener el interior de la bodega de la materia prima en buen estado aseado y desinfectado según lo indicado en el plan de limpieza y desinfección.
PUERTAS	Mantenerlas cerradas mientras no se esté realizando la operación de carga y descarga de materia prima y producto terminado
PAREDES	Deben limpiarse correctamente verificando que no queden suciedad en las esquinas.
	Mantener la materia prima sobre estibas en buen estado con una distancia mínima de 15 cm con respecto al piso para facilitar su limpieza. De igual manera mantener las pilas de materia prima retiradas de la pared con un perímetro de 60 cm con respecto a la misma, para facilitar la limpieza en los alrededores.

BODEGA DE MATERIA PRIMA	Conservar limpios y desinfectados pisos y paredes
	Sacar todos los implementos herramientas, equipos, que no pertenezcan a la bodega que se encuentren en mal estado ya que representan un foco de contaminación
	Utilizar la bodega solo para almacenar materia prima. Se debe asignar un lugar exclusivo para las devoluciones de productos y aun si el motivo de esta es por caducidad u otro que se relacione con descomposición del producto
	RECOMENDACIÓN Enmarcar las zonas donde se ubican las pilas de los productos no perecederos para mantener el volumen constante y facilitar la dosificación de los plaguicidas.
RECIPIENTES DE RESIDUOS	No dejarlos cerca del almacenamiento de materia prima, excepto que se encuentren adentro de la bodega, pero estos deben permanecer bien cerrados y se deben desocupar constantemente es decir cada vez que se llene y se termine el turno de trabajo se deben mantener tapados y lavar cada vez que sean desocupados por parte de la empresa de aseo
MANEJO DE PRODUCTOS O RACIONES TERMINADOS	Barrer lavar y desinfectar mesones, mesas o sitio donde se va a ubicar el alimento terminado

4.3.2. Método Correctivo. Este método aplica al área de almacenamiento de la materia prima con los siguientes productos (Ver fichas técnicas 1 y 2):

- Insecticida rastreros y voladores LFCF

- Raticida fumigax cebo parafinado

5. EMPRESA ENCARGADA DEL CONTROL DE PLAGAS QUIMICO

Se contrató a Facavar Fumigaciones, NIT 1048601169-9, de la ciudad de Cartagena experta en control de plagas. Las medidas correctivas aplicadas por esta empresa dependerán del tipo de plaga existente y del grado de infestación. Se anexa documentos de la empresa prestadora del servicio.

6. CRONOGRAMA.

Facavar Fumigaciones, realizará el control pertinente en las épocas de receso escolar o vacaciones a las unidades aplicativas donde se ejecute el Programa PAE y realizará controles semestrales. Sin embargo, en caso de evidenciar la presencia de vectores tales como rastreros y/o voladores por parte del personal manipulador, se solicitará de manera inmediata un reforzamiento por parte de la empresa contratada al proceso de fumigación, quién aplicará el método que crea conveniente para tal situación, igualmente la evaluación de las barreras físicas para comprobar su efectividad.

7. FICHAS TECNICAS

Se presenta la ficha técnica de las sustancias utilizadas en el proceso de control de plagas por Facavar Fumigaciones.

FORMATO CONTROL DE PLAGAS

FECHA	SE REALIZA ALGUN CONTROL		ESPECIFICACIONES DEL CONTROL REALIZADO		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	SI	NO	FÍSICO	QUÍMICO		

NOTA: Marque con un **X** según corresponda

SUPERVISADO POR: _____

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DEL AGUA, SUMINISTRO Y CALIDAD DEL AGUA

INTRODUCCIÓN

La preocupación principal para cualquier planta de almacenamiento de alimentos debe ser la inocuidad del agua. Un plan completo de Saneamiento debe considerar las fuentes y el tratamiento del agua que entra en contacto con el alimento, con las superficies en contacto con el alimento o para preparar hielo. También deben considerarse las conexiones cruzadas entre el suministro de agua potable con cualquier otro suministro inseguro o dudoso de agua (no potable) o con los sistemas de disposición de aguas residuales.

El agua es muy importante debido a su amplio uso en el procesado de los alimentos. Es utilizado como ingrediente en algunos productos alimenticios, para la limpieza de alimentos; limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, recipientes y equipos; para la preparación de hielo y productos congelados; y para beber. Todos estos procedimientos requieren agua potable que no contamine a los alimentos.

1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad higiénica del agua que se consume en las Unidades Aplicativas para la elaboración de los alimentos entregados en el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar PAE

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Delimitar los parámetros de referencia para el correcto uso del servicio del agua potable.
- Procurar el cumplimiento de las normas que buscan mantener la calidad del agua, Decreto 475 de 1998 del ministerio de Protección Social.
- Programar actividades de lavado de tanque periódicamente (según aplique)
- Capacitar al personal manipulador de alimentos de las Unidades Aplicativas y Bodega con el fin de garantizar las condiciones óptimas del manejo de agua.

Dicha capacitación se realizará de acuerdo al cronograma de capacitación presentado para el personal operativo, ítem Plan de Saneamiento Básico.

2. ALCANCE

El presente programa, se aplicará en las actividades de almacenamiento, lavado de tanques de reserva de agua, verificación del estado de instalaciones hidráulicas y los sistemas de lavado y desinfección.

3. DEFINICIONES

- **Agua segura:** es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.
- **Agua potable:** es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físico - químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
- **Análisis microbiológico del agua:** son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
- **Análisis organoléptico:** Se refiere a olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.
- **Análisis físico - químico de agua:** Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.
- **Contaminación del agua:** Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.
- **Muestra puntual de agua:** Es la toma en un punto o lugar en un momento determinado.
- **Patógenos:** Microorganismos tales como bacterias, hongos, parásitos y virus que pueden causar enfermedad en humanos.

- **Punto Hidráulico:** Es todo aquel lugar en el que existe la posibilidad de obtener el agua que nos llega de la fuente.
- **Uso Racional del Agua:** Se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.

4. CARACTERÍSTICAS DEL AGUA.

4.1 Criterios Organolépticos y físicos del agua.

CARACTERÍSTICAS	EXPRESADAS EN	VALOR
Color verdadero	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	≤ 15
Olor y Sabor		Aceptable
Turbidez	Unidades nefelométricas de turbiedad	≤ 5
Sólidos totales	Mg / l	≤ 500
Conductividad	Micromhos / cm.	50 - 1000
Sustancias Flotantes		Ausentes

4.2 Criterios Microbiológicos.

Microorganismos Indicadores	Técnica Utilizada		
	Filtración por membrana	Sustrato Definido	
Coliformes totales	0 UFC / 100 cm3	0 microorganismos / 100 cm3	≤ 2 microorganismos / 100 cm3
Escherichia Coli	0 UFC / 100 cm3	0 microorganismos / 100 cm3	Negativo

4.1. Criterios Fisicoquímicos

CARACTERÍSTICAS	EXPRESADAS EN	VALOR ADMISIBLE
Cloro Residual Libre	ppm o mg/L	0.7ppm a 2.0 ppm
pH		6.5 – 9.0

5. FUENTES.

El agua utilizada en la bodega es suministrada por la empresa Aguas de Cartagena, lo cual garantiza que el agua suministrada por ellos es segura para el consumo.

6. PROCEDIMIENTOS.

6.1 VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES HIDRÁULICAS

- Se debe verificar que todas las áreas donde se requiera el suministro tengan flujo de agua y se encuentren en buen funcionamiento (lavaplatos, lavamanos, batería sanitaria, etc).

-Realizar inspección del estado de las redes hidráulicas visibles, verificando empates de la tubería y la ausencia de roturas, fisuras y/o fugas al interior de las instalaciones del área del servicio.

- Realizar mantenimiento preventivo verificando empaques y ductos para evitar fugas y/o goteras o reparación en los casos que sea necesario.

6.2. ALMACENAMIENTO

La Unidad de Servicio y/o Bodega de Alimentos cuenta con el siguiente sistema de almacenamiento de agua:

- Tanque de Almacenamiento:

• El material es Plástico.

- Su capacidad es de 500 litros el cual recibe el agua directamente de la red del acueducto.
- Su acceso se limita a las manipuladoras y supervisor de la unidad de servicio.
- Si __X No___ cuenta con conexiones hidráulicas para cocina y baños.

- Si cuenta con otro tipo de recipientes para el almacenamiento:
- El Tipo de material es Plástico.
- La cantidad de recipientes es 10 cuyo llenado se realiza manualmente.
- Su capacidad es de 20 litros.

5.3. LAVADO DE TANQUES

Las actividades de limpieza y desinfección en tanques de agua elevados serán llevadas a cabo por personal de la fundación.

La Limpieza y desinfección de los recipientes de almacenamiento de agua que se encuentren dentro de la Bodega y/o Unidad de servicio, se realiza de la siguiente forma:

- Iniciar con la suspensión de la irrigación y desocupar el recipiente totalmente.
- Retirar sólidos y sedimentos que se encuentren al interior.
- Preparar la solución detergente que se va a utilizar así: Disolver 12 grs por litro de agua. No se debe aplicar el detergente directamente, siempre en solución.
- Restregar las paredes del interior de los recipientes o tanques y tapa si la tiene, eliminando toda la suciedad y la acumulación de manchas, con los implementos adecuados.
- Dejar la solución de detergente aplicada por el tiempo necesario con un mínimo de tres (3) minutos para dejar que el detergente actué.
- Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando todo el detergente.
- Verificar que las superficies lavadas hayan quedado limpias de lo contrario se debe repetir la operación de limpieza.

- Preparar la solución desinfectante así: Disolver 4 ml de Desinfectante (hipoclorito de sodio – 5,25% de ingrediente activo) por litro de agua
- Aplicar la solución desinfectante en las paredes internas y tapa si la tiene durante un mínimo de 20 a 30 minutos.
- Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando toda la solución desinfectante
- Por último se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalando su tapa y verificando un buen cerramiento del mismo para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua.
- Frecuencia:

Para recipientes con capacidad inferior a 120 litros será diaria o máximo semanal.

Para recipientes con capacidad entre 120 y 1000 litros: trimestral

Para recipientes con capacidad superior a 1000 litros: semestral

5.4. FICHAS TECNICAS PRODUCTOS PARA LAVADO Y DESINFECCION.

Se permite el uso de los siguientes productos para los procedimientos de limpieza y desinfección:

5.4.1. Detergente en polvo.

1.3 FICHA TÉCNICA No. 1	
Nombre	*Detergente DERSA AS*
Tipo de producto	*Multiusos – Limpieza y aseo general*
Principio activo	*Tensoactivo Biodegradable, ablandador de agua, agentes antirerdepositante, agentes protectores de lavado, aditivos de proceso..*
Propiedades físicas y químicas	*Polvo detergente multiusos de color blanco y abrillantador óptico, fosfato de sodio.*

Uso	*Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones, tanques de reserva, superficies.*
Condiciones almacenamiento	*Mantener en lugar fresco y seco, no reutilizar empaque.*
Elementos de protección personal	*Guantes plásticos, delantal y botas de caucho*
Manejo en caso de ingestión o contacto	*En caso de ingestión beber abundante agua, en caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia, acudir de inmediato a un médico.*

5.4.2. Hipoclorito de Sodio

1.4 FICHA TÉCNICA No. 2	
Nombre	*Hipoclorito de sodio BLANCOX*
Tipo de producto	*Desinfectante*
Principio activo	*Cloro comercial al 5.25 %*
Propiedades físicas y químicas	*Es un líquido de color amarillento con suave olor a cloro, ligeramente más pesado que el agua e inestable,*

Uso	*Desinfectante para lavar pisos, paredes y techos, usos industriales (tratamiento de agua, en procesos de lavado como blanqueador), (agua para consumo humano adicione 5 góticas por cada galón de agua, agite y espere 30 minutos), (para vegetales crudos adicione 3 gotas por cada litro de agua deje en reposo por cinco minutos, luego enjuague).*
Condiciones almacenamiento	*No almacenarlo con sustancias incompatibles como ácidos, amoniacos y productos orgánicos. Almacénese en sitios secos, ventilados y de bajas temperaturas.*
Elementos de protección personal	*Guantes de plástico, tapa bocas, delantal plástico y botas de caucho*
Manejo en caso de ingestión o contacto	*Beba grandes cantidades de agua de inmediato, no provoque el vómito y no administre nada por la boca y acuda inmediatamente a un médico. En caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia.*

6. VERIFICACIÓN DE CALIDAD DEL AGUA

Como medida preventiva diariamente se verifica la calidad del agua mediante una toma de muestra directamente desde la llave por parte de las manipuladoras y/o supervisores de la Unidad de servicio, realizando un análisis organoléptico con el fin de detectar sólidos suspendidos, color y sabor extraño. Los resultados de esta verificación se deben registrar en el formato de seguimiento de este Plan.

Los muestreos microbiológicos se deben realizar por parte de la autoridad sanitaria competente, ya que estos obedecen a programaciones internas, razón por la cual no pueden ser aplicadas por las manipuladoras de alimentos.

7. PRACTICAS DE AHORRO Y CUIDADO DEL AGUA

Estas prácticas van dirigidas a lograr un aprovechamiento responsable del agua, en cuanto al consumo y disminución de la carga contaminante tras su utilización. Involucra tanto a los beneficiarios como a los operarios de Bodega y Unidades Aplicativas.

- Ahorro durante la higiene personal. Mientras se realiza el lavado de manos con jabón, no dejar correr el agua.
- Verificar que no exista goteo en las llaves del lavaplatos y solo abrir cuando sea necesario, cada vez que se requiera informar al responsable del establecimiento de las necesidades del respectivo mantenimiento a las redes de agua si se llegan a detectar fugas o humedades.

Se deben llenar los recipientes para calentar o hervir agua con la cantidad necesaria.

No usar agua corriente para arrastrar residuos ni cascaras por el drenaje, depositarlos en los recipientes destinados para residuos orgánicos. Utilizar la escoba para arrastrar la mugre del piso. No usar agua para esto.

- En los sanitarios de debe realizar revisión periódica del estado de los flotadores, válvula de admisión y válvula de sellado.

8. PLAN DE CONTINGENCIA

El plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado; estos aspectos y procedimientos son:

- En caso de un racionamiento, suspensión o cortes continuos en el servicio de acueducto, se cuenta con un recipiente plástico (caneca) adicional de almacenamiento de agua de 100 litros en la cual se almacena el agua con un período de retención de aproximadamente un día, que posteriormente se utiliza en labores de aseo, dicha caneca es lavada y desinfectada cada vez que se llena de nuevo.

- Identificar en la zona entidades, empresas, o personas que puedan suministrar agua.
- Organizar con la empresa facilitadora del servicio y/o bomberos, el suministro de agua potable a través del carro tanque haciendo compra del suministro.
- En los casos en que no se cuente con un tanque de almacenamiento de agua potable y no sea conveniente e higiénico otro tipo de almacenamiento, se debe establecer la consecución inmediata de un tanque con las especificaciones mínimas para su funcionamiento.

La no conformidad en el agua se resuelve de la siguiente manera:

- Si la no conformidad se da en un punto hidráulico diferente al tanque de almacenamiento, avisar a la empresa de acueducto y utilizar el agua de reserva (tanque de almacenamiento), previo análisis de la misma.
- Si la no conformidad se da en el tanque de almacenamiento a), vaciar, lavar y desinfectar si el análisis sensorial no fue bueno; b), adicionar cloro si el análisis químico no cumple con los parámetros.

9. CONSIDERACIONES GENERALES

El empleo de agua potable es obligatorio para toda la industria alimentaria, ya que el agua en mal estado es nociva para el consumo humano y puede causar enfermedades como intoxicaciones.

Se debe disponer de un tanque con capacidad necesaria para atender como mínimo las necesidades para un día y cuando se utilicen se deben realizar los respectivos procedimientos de lavado y desinfección. Los tanques deben lavarse y practicárseles mantenimiento con un periodo mínimo de 2 veces al año. Con cada lavado se les colocara una etiqueta con la fecha del último lavado. Estos deben permanecer tapados y solo tendrá acceso a ellos la persona encargada y con la respectiva certificación de trabajo en alturas, de lo contrario debe contarse con recipientes de material higiénico sanitario que permita el almacenamiento de agua y cubra las necesidades para mínimo un día de producción.

En casos de presentarse catástrofes ambientales, inundaciones, contaminación por sustancias químicas etc, el agua deberá ser suministrada en tanques, botellas o algún otro mecanismo seguro; con el fin de garantizar la calidad del agua; en todos estos casos se trata el agua con hipoclorito de sodio o mediante el hervido.

Por lo tanto, el agua para el consumo no debe ser almacenada por más de 12 horas, puesto que esta se contamina con gran facilidad. Si se llega a presentar alguna contaminación, o percance debido al derrame de sustancias químicas en las fuentes de agua, o suspensión del servicio por más de un día, se le notificará al supervisor del contrato, argumentando la necesidad de entregar raciones de emergencias, cuando la condición se prolongue por más de 4 días, se procederá a notificar con los soportes correspondientes, haciendo necesario el suministro de forma indefinida.

FORMATO HIGIENIZACIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

LUGAR: _____ MES: _____

FECHA	TANQUE AEREO	TANQUE ALMACENAMIENTO	PRODUCTO A UTILIZAR	RESPONSABLE

NOTA: MARCAR CON UNA **X** SEGÚN CORRESPONDA SI ES TANQUE AEREO O TANQUE DE ALMACENAMIENTO A LIMPIAR Y DESINFECTAR

FIRMA DEL SUPERVISOR: _____

PROGRAMA DE CONTROL DE TEMPERATURA PARA BODEGA DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

El control de temperatura en las bodegas de almacenamiento es un aspecto crítico para garantizar la conservación óptima de los productos almacenados, especialmente aquellos que requieren condiciones específicas de temperatura y humedad. Este informe detalla la implementación del programa de control de temperatura en la bodega, los resultados obtenidos y las acciones correctivas necesarias para optimizar su eficiencia

1. OBJETIVOS:

1.1. Objetivo General: Establecer un procedimiento estandarizado que garantice la correcta recepción, inspección, registro y almacenamiento de los productos en la bodega, asegurando la calidad, cantidad y condiciones óptimas de los mismos para su posterior uso o distribución.

1.2. Objetivos Específicos:

- Implementar un sistema de monitoreo continuo de la temperatura en la bodega.
- Garantizar la correcta calibración de los sensores y equipos de medición.
- Identificar y corregir desviaciones de temperatura en tiempo real.
- Capacitar al personal en el adecuado manejo y supervisión del control térmico.
- Evaluar periódicamente el desempeño del programa para su mejora continua

2. Descripción del Programa

2.1. Equipos Utilizados

- Medidor de temperatura.

- Sistema de monitoreo continuo.
- Equipos de refrigeración según requerimientos del producto.

2.2. Procedimientos de Monitoreo

- Inspección manual diaria por parte del personal asignado.
- Calibración periódica de los sensores para asegurar su precisión.
- Reportes semanales sobre el comportamiento térmico.

3. METODOLOGÍA:

- Monitoreo continuo de la temperatura.
- Registro diario de temperaturas en un formato de control.
- Identificación de desviaciones y aplicación de acciones correctivas.
- Mantenimiento preventivo de los sistemas de refrigeración y ventilación.

4. Resultados y Análisis Desde la implementación del programa, se han registrado mejoras en la estabilidad térmica de la bodega, reduciendo variaciones que podrían afectar la calidad de los productos. Las alarmas han permitido actuar oportunamente ante desviaciones, minimizando riesgos.

5. Conclusiones y Recomendaciones El programa de control de temperatura ha demostrado ser efectivo en la conservación de productos en la bodega. Se recomienda continuar con el monitoreo regular, mejorar la capacitación del personal y evaluar la posibilidad de integrar tecnología más avanzada para optimizar el control térmico.

REGISTRO DE CONTROL DIARIO DE TEMPERATURAS

Fecha: _____

Responsable: _____

Hora	Zona de Monitoreo	Temperatura (°C)	Observaciones	Firma
___:___	_____	___°C	_____	_____
___:___	_____	___°C	_____	_____
___:___	_____	___°C	_____	_____
___:___	_____	___°C	_____	_____
___:___	_____	___°C	_____	_____
___:___	_____	___°C	_____	_____
___:___	_____	___°C	_____	_____
___:___	_____	___°C	_____	_____
___:___	_____	___°C	_____	_____
___:___	_____	___°C	_____	_____

FORMATO REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURAS CONGELADOR

FUNDACIÓN PARA EL PROGRESO BIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE

MES:_____

SEMANA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4				
°C/ DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
6																				
5																				
4																				
3																				
2																				
1																				
0																				
-1																				
-2																				
-3																				
-4																				
-5																				
-6																				

TOMA DE REGISTROS:
LIMITES ESPECIFICADOS: **DE 2°C A 7°C**

OBSERVACIONES _____

RESPONSABLE _____

FORMATO REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURAS NEVERAS

FUNDACIÓN PARA EL PROGRESO BIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE

MES:_____

SEMANA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4				
DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
°C																				
0																				
-1																				
-2																				
-3																				
-4																				
-5																				

TOMA DE REGISTROS:
LIMITES ESPECIFICADOS: DE -1°C A 5°C

OBSERVACIONES _____

RESPONSABLE

PROGRAMA DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

INTRODUCCIÓN

La recepción de productos en una bodega de almacenamiento es una actividad clave para garantizar el correcto abastecimiento y control de inventarios. Un procedimiento eficiente permite evitar errores en la cantidad y calidad de los productos recibidos, reduciendo pérdidas y mejorando la gestión logística. Este programa establece lineamientos claros para la correcta recepción, registro y verificación de mercancías, asegurando el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad.

1. OBJETIVOS:

1.1. Objetivo General: Establecer un procedimiento estandarizado que garantice la correcta recepción, inspección, registro y almacenamiento de los productos en la bodega, asegurando la calidad, cantidad y condiciones óptimas de los mismos para su posterior uso o distribución.

1.2. Objetivos Específicos:

- Verificar que los productos recibidos coincidan con la orden de compra en términos de cantidad y especificaciones.
- Implementar un control de calidad que permita detectar productos defectuosos o en mal estado.
- Registrar adecuadamente la información de los productos recibidos en el sistema de inventario.
- Establecer lineamientos para la identificación y manejo de productos no conformes.
- Optimizar los tiempos de recepción y almacenamiento para mejorar la eficiencia operativa.
- Capacitar al personal en buenas prácticas de recepción y almacenamiento de mercancías.

2. ALCANCE: Este procedimiento aplica a todos los productos recibidos en la bodega, incluyendo materias primas, insumos y productos terminados, con énfasis en el ultimo caso, ya que nuestras instalaciones son estrictamente para almacenar productos finalizados.

3. RESPONSABLES:

- **Encargado de Recepción:** Verifica que los productos coincidan con la orden de compra y revisa su estado.
- **Auxiliar de bodega:** Registra la entrada de los productos y colabora en la inspección física.
- **Jefe de Bodega:** Supervisa el proceso de recepción y soluciona incidencias.

4. PROCEDIMIENTO:

4.1. Recepción de Productos

- Revisar la orden de compra y compararla con la mercancía recibida.
- Inspeccionar el estado de los productos (empaque, caducidad, daños visibles).
- Contabilizar y registrar cantidades recibidas.

4.2. Registro y Control

- Completar el formato de recepción de productos.
- Etiquetar y clasificar los productos según su tipo y destino.
- Registrar la información en el sistema de inventario.

4.3. Manejo de No Conformidades

- Reportar diferencias en cantidad o calidad al proveedor.
- Devolver productos defectuosos si es necesario.
- Documentar incidencias en el informe de no conformidades.

5. DOCUMENTOS SOPORTE:

- Orden de compra
- Formato de recepción de productos
- Registro de inventario
- Informe de no conformidades

6. INDICADORES DE GESTIÓN:

- Porcentaje de productos recibidos sin incidencias.
- Tiempo promedio de inspección y registro.
- Cantidad de devoluciones por defectos o diferencias.

7. DISPOSICIONES GENERALES:

- Cumplir con normas de seguridad e higiene durante la recepción.
- Capacitar al personal en el procedimiento.
- Actualizar el programa periódicamente según necesidades operativas.

ORDEN DE COMPRA

Número de Orden	Fecha	Proveedor	Producto	Cantidad	Precio Unitario	Total	Estado

FIRMA DEL SUPERVISOR: _____

RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

Fecha	Número de Orden	Producto	Cantidad Recibida	Estado	Observaciones

FIRMA DEL SUPERVISOR: _____

REGISTRO DE INVENTARIO

Código Producto	Descripción	Cantidad en Stock	Ubicación	Fecha de Ingreso	Última Actualización

FIRMA DEL SUPERVISOR: _____

FORMATO DE TARJETA KARDEX

Fecha	Documento	Número Documento	Detalle	Entrada (Cantidad)	Salida (Cantidad)	Saldo (Cantidad)	Costo Unitario	Costo Total

FIRMA DEL SUPERVISOR: _____

INFORME DE NO CONFORMIDADES

Fecha	Producto	Cantidad Afectada	Descripción del Problema	Acción Correctiva	Responsable

FIRMA DEL SUPERVISOR: _____

FICHA TÉCNICA
INVETRINA 200 EC

1. NOMBRE

INVETRINA 200 EC

2. DESCRIPCIÓN

INVETRINA 200 EC. Es un insecticida el cual tiene como ingrediente activo la molécula Cipermetrina; perteneciente a la familia de los piretroides, en una concentración de 200,0 gramos por litro de formulación; presentado en forma de concentrado emulsionable.

3. CARACTERÍSTICAS

INVETRINA 200 EC... es un insecticida piretroide, formulado como concentrado emulsionable, que actúa por contacto e ingestión, estable en condiciones ambientales y resistentes al lavado por lluvias, lo que le permite mantener una efectividad más duradera.

4. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICA DE CALIDAD; ESPECIFICACIÓN

Aspecto físico: Líquido amarillo o marrón claro traslúcido.

Densidad (g/ml): 0,940 – 0.97

PH (Dispersión): 3.0 – 6.5 (1% agua desionizada)

Disolución en agua: Dispersión lechosa al 1 %.

Contenido Cipermetrina (g/l): 188-212

Estabilidad de la emulsión: Estable NTC 292.

5. APLICACIONES Y USOS

Actúa sobre el sistema nervioso central del insecto bloqueando el canal del sodio, el insecto se paraliza, no se alimenta y mueren en un corto lapso de tiempo.

Indicaciones de uso:

Aplique **INVETRINA® 200 EC** en mezcla con un volumen suficiente de agua para cubrir uniformemente el follaje de las plantas. Use equipo terrestre. Para preparar la mezcla llene con

agua el tanque hasta la mitad, agregue el insecticida, agitando continuamente, agregue el agua resultante del triple lavado del envase desocupado y después añada el resto del agua manteniendo la agitación constante.

CULTIVO	PLAGA	DOSIS	PC	PR
ARROZ	Cogollero (*Spodoptera frugiperda*)	250 cc /ha	10 días	12 horas
PAPA	Pulgilla (*Epitrix cucumeris*	250 cc /ha	7 días	12 horas
PRADERAS	Chinche (*Collaria scenica)*	0,20-0,25 l/ha Utilizando la dosis baja sobre poblaciones con baja presión de control químico	25 días para el ingreso del ganado	12 horas
TOMATE	Minador *(liriomyza huidobrensis)*	0,35 l/ha Aplicar con la aparición de las primeras minas	7 días	12 horas

P.C: Periodo de Carencia: Días que deben transcurrir entre la última aplicación y la cosecha.

PR: Periodo de Reingreso: Intervalo que debe transcurrir entre la aplicación y el reingreso de personas y animales al área o cultivo tratado.

COMPATIBILIDAD: INVETRINA® 200 EC es compatible con la mayoría de insecticidas y fungicidas. En caso de duda, haga una prueba de compatibilidad a escala antes de aplicar la mezcla.

FITOTOXICIDAD: No es fitotóxico si se utiliza de acuerdo con las indicaciones de uso.

EQUIPOS Y VOLUMENES DE MEZCLA: El producto se puede aplicar con cualquier tipo de aspersor, dependiendo de la cantidad de mezcla y el método de aplicación y de la masa foliar a cubrir. Aplique con cualquier aspersor de volumen medio a alto, con mecanismo de agitación.

6. PRESENTACIÓN

INVETRINA 200 EC. Se ofrece al mercado en las presentaciones de 100cc, 250cc, 1 litro y 4 litros.

7. CONDICIONES DE SEGURIDAD EN EL ALMACENAMIENTO Y LAMANIPULACIÓN

ALMACENAMIENTO

Almacenar **INVETRINA 200 EC.** bajo llave en un lugar fresco, seco y ventilado, en sus envases y empaques originales, debidamente cerrados y con su etiqueta adherida para evitar posibles

deterioros y accidentes. No almacenar en casa de habitación ni almacenar o transportar cerca de alimentos para humanos y animales domésticos, fertilizantes, semillas y/o plaguicidas para evitar intoxicación.

Almacenado en los envases originales, bien tapados y en óptimas condiciones **INVETRINA 200 EC.** Tiene una fecha de vencimiento de 3 años.

INDICACIONES DE MANEJO

7.1 Lea la etiqueta antes de usar el producto.

7.2 Manténgase **INVETRINA 200 EC.** Fuera del alcance de los niños.

7.3 Evite contaminar con **INVETRINA 200 EC.** las aguas que vayan a ser utilizadas para consumo humano o para riego de cultivos.

7.4 En caso de contacto prolongado con la piel se pueden producir irritaciones. Cámbiese la ropa y los zapatos contaminados, lávese con abundante agua y jabón la parte afectada.

7.5 Después de la aplicación, lávese la piel con abundante agua y jabón, lo mismo que las ropas antes de usarlas de nuevo.

7.6 En caso de contacto con los ojos, lávese inmediatamente con abundante agua durante 15 minutos.

7.7 En caso de ingestión debe hacerse lavado gástrico y no inducir el vomito.

7.8 Después de usar el contenido, enjuague tres veces este envase y vierta la solución en la mezcla de aplicación y luego inutilícelo, triturándolo o perforándolo y deposítelo en el lugar destinado por las autoridades locales para este fin.

7.9 INVETRINA 200 EC. Es un INSECTICIDA clasificado toxicológicamente como de CATEGORIA II, MODERADAMENTE PELIGROSO.

7.10. Mantener un período de carencia entre la última aplicación y la cosecha de 7 días para el cultivo de la papa.

7.11. NO REINGRESAR al área tratada antes de 12 horas después de la aplicación a menos que se utilice equipo de protección personal.

8. CONSIDERACIONES AMBIENTALES

Es importante en el manejo de este producto o material conocer la información de uso y seguridad y utilizar todo el contenido para evitar la generación de desperdicios. Se debe evitar verter este producto por los canales de aguas lluvias o al suelo.

En todo el ciclo se debe cumplir con la normatividad vigente relacionada con el manejo, uso y disposición de este producto o material en aras de prevenir la afectación del medio ambiente.

9. GARANTÍA

El fabricante garantiza que las características físico químicas del producto corresponden a las anotadas en esta etiqueta y que mediante registro oficial de venta, se verifico que es apto para los fines aquí recomendados, de acuerdo a las indicaciones de empleo.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Cargo: Profesional Tecnológico II Agroquímicos **Fecha:** 29/May/2020	**Cargo:** Coordinador Técnico Y Servicios De Mercadeo **Fecha:** 01/Jun/2020 **Cargo:** Coordinadora Centro Tecnológico Agroquímicos **Fecha:** 01/Jun/2020 **Cargo:** Director Técnico **Fecha:** 01/Jun/2020	**Cargo:** Sistema De Gestión Integral **Fecha:** 01/Jun/2020 **Cargo:** Director Técnico **Fecha:** 01/Jun/2020



FICHA TECNICA

K- OTHRINE® SC50

(DELTAMETRINA 5%)

USO SALUD PUBLICA

Registro Min salud No. RGSP 0049-97

CATEGORIA TOXICOLOGICA III

MEDIANAMENTE TOXICO – CUIDADO



1. INFORMACION GENERAL

K-Othrine® SC50 es una Deltametrina formulada en suspensión concentrada, la cual ha sido desarrollada para tratamientos residuales contra vectores de enfermedades tropicales, especialmente el mosquito *transmisor* de la malaria y triatominos transmisores de la enfermedad de Chagas. Está diseñada para diluciones en agua y aplicaciones con pulverizadores de prensión tipo Hudson X-Pert, bombas manuales de presión constante y/o motomochilas.
Igualmente se puede realizar aplicaciones residuales dentro y fuera de las viviendas para el control de insectos rastreros o plagas urbanas.

2. INGREDIENTE ACTIVO

Deltametrina: (S)-∝-ciano-3-fenoxibencil-(1R,3R)-3-(2,2-dibromo-vinil)-2,2-dimetil-ciclopropanocarboxilato ..... 50 gramos por litro de producto
Ingredientes aditivos: ……..…. c.s.p. 1 litro de producto

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

La deltametrina es uno de los piretroides de síntesis más activo biológicamente, además de su óptima actividad insecticida, de acción residual que actúa predominantemente sobre el sistema nervioso central.

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

Este producto tiene registradas ante la autoridad competente las siguientes recomendaciones de uso que están reportadas en su etiqueta:

1. Preparación de la dilución: En el tanque del pulverizador metálico de comprensión accionado a mano (Aspersora tipo Hudson X-pert) con ayuda de la copa dosificadora, depositar 100 centímetros cúbicos de **K-Othrine® SC50**, completándose posteriormente con agua limpia un volumen de ocho (8) litros exactos, con objeto de que la preparación quede a una concentración de 0,625% de deltametrina grado técnico. Cerrar herméticamente la tapa del tanque, agitando varias veces la aspersora para homogenizar la dilución acuosa.
2. Aplicación: La presión media para el rociamiento debe ser de 40 libras por pulgada cuadrada. En la aspersora se asegura una presión media utilizando un margen comprendido entre 55 y 25 libras por pulgada cuadrada y definido en el manómetro como área operativa. Para mantener esta presión de operación el funcionario dará presión de acuerdo al número de bombazos que necesite para subir la presión a 55 libras por pulgada cuadrada cada vez que sea necesario. La distancia

desde el pico de la boquilla a la superficie a rociar es siempre de 45 centímetros y con una boquilla en buenas condiciones se distribuyen en lo posible franjas de rociado sobre las superficies en forma vertical. El ancho de cada franja es de 75 centímetros y debe traslaparse en 5 centímetros con la siguiente. Se debe tener en cuenta los hábitos de los triatomineos para determinar la altura de aplicación, la cual puede ser de más de tres metros. En un segundo el operario desplazará la varilla 48,4 centímetros. Este movimiento debe ser uniforme a lo largo de todas las franjas.

3. Gasto de insecticida: el gasto es regulado por la boquilla 8002E que descarga en promedio 757 centímetros cúbicos por minuto a una presión de trabajo entre 55 y 25 libras por pulgadas cuadrada. La erosión desgasta la boquilla por lo cual se debe cambiar periódicamente con el fin de evitar una dosificación excesiva o el goteo del insecticida. Cuantitativamente la proporción de aplicación es aproximadamente de 40 ml de dilución por metro cuadrado o sea 8 litros de la suspensión pro 200 metros cuadrados de superficie.

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

Este producto por experiencias en su uso en el mercado también puede ser aplicado según las siguientes recomendaciones (esta información es complementaria a la información registrada ante la autoridad competente y no es una información oficial por lo cual debe ser validada antes de hacer uso del producto).

Para el control de otros insectos rastreros en control profesional de plagas diluir 4 – 6 ml de **K-Othrine® SC50** / Lt de agua para un cubrimiento de 16 mt^2, en tratamientos residuales intradomiciliarios, para dejar una dosis de 12,5 mg de Deltametrina /mt^2.

Plaga	Dosis	Cubrimiento
Insectos rastreros y voladores	4 - 6 ml K - Othrine SC / litro de agua.	16 m^2
Vectores (programas) Malaria y Chagas.	100 ml K - Otrine SC / 8 litros de agua	200 m^2

La aplicación debe ser racional, prudente y obedecer a criterios técnicos muy claros, utilizándose el material y procedimiento apropiados. El control y la vigilancia en el uso y manejo deben efectuarse con el fin de evitar que afecten

la salud de la comunidad y operarios, la sanidad animal o vegetal, o causen deterioro del ambiente.

TIEMPO DE RE-ENTRADA:

El tiempo de re-entrada depende de algunas condiciones como son: área aplicada, método de aplicación, ventilación y dosis. En términos generales se recomienda un periodo de re-entrada de 2 horas, verificando previamente que la superficie esté seca y garantizando una excelente ventilación antes del re-ingreso.

6. BENEFICIOS:

- **K-Othrine® SC50** ofrece amplio espectro de acción controlando moscas, mosquitos, zancudos, hormigas, cucarachas y vectores de enfermedades tropicales
- **K-Othrine® SC50** brinda alta residualidad por lo tanto permite disminuir el número de aplicaciones.
- **K-Othrine® SC50** requiere de menor dosis que otros insecticidas por su alta concentración de ingrediente activo.
- **K-Othrine® SC50** ofrece flexibilidad en su uso dentro de instalaciones por su bajo olor durante y después de la aplicación.

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

- No debe almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- Las existencias de producto deben ser apiladas metódicamente y marcadas claramente de forma que puedan ser identificadas e inspeccionadas fácilmente; los envases se deben almacenar verticalmente y se debe limitar la altura de las pilas, para evitar desperfectos por aplastamiento. Los envases no deben estar almacenados directamente en el suelo, sino preferentemente sobre estibas y apartados de la pared, para permitir la ventilación.
- Todas las existencias se deben inspeccionar regularmente, para detectar signos de deterioro o pérdida.

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, que dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental.

Se deben cumplir los siguientes principios generales, de acuerdo siempre a las normas locales:

- Para el envasado usar siempre recipientes de tamaño manejable y embudos para pequeñas aberturas.
- Eliminar siempre los residuos cuando surjan. Evitar la acumulación de grandes cantidades a eliminar.
- En lo posible, se debe calcular cuidadosamente la cantidad correcta de plaguicida que se precisa para el trabajo de un área específica o del día.
- Consultar la etiqueta del producto para conocer las instrucciones específicas.
- En caso de existir dudas, solicitar asesoría de las autoridades locales.
- Vestir siempre ropa protectora adecuada cuando se eliminen los residuos.
- No eliminar nunca los residuos de plaguicidas de modo que se pueda poner en peligro a personas, ganado doméstico, fauna silvestre, alimentos almacenados o suministros de agua.
- Nunca deshacerse de los plaguicidas indiscriminadamente.
- Preguntar al proveedor si puede aceptarlo para su destrucción.
- Si no puede, preguntar si existe un incinerador AUTORIZADO disponible, donde se puedan eliminar los plaguicidas sin riesgo, quemándolos a altas temperaturas.
- En caso de un derrame, se debe mantener fuera del área afectada a las personas no autorizadas, a los niños y a los animales.
- Con los residuos líquidos, usar cal, arena, tierra o cualquier otro material que absorba el derrame.

DESTRUCCION DE ENVASES

Se deben vaciar totalmente los envases y los embalajes antes de su destrucción. Luego deben ser agujereados para hacerlos inservibles.
Se deben escurrir los líquidos de los bidones, latas y botellas, invirtiéndolos sobre los depósitos mezcladores o tanques pulverizadores, permitiendo que escurran durante 30 segundos después que el líquido haya salido. Cada envase debe ser enjuagado tres veces añadiendo agua, hasta la cuarta parte de su volumen, cerrándolo, agitándolo y escurriendo el agua de enjuagar dentro del tanque mezclador o pulverizador, poniendo cuidado en no salpicar. Cuando se dispone de chorros de agua a presión, se deben usar para reemplazar los tres lavados. Los envases deben ser agujereados después de escurrirlos, para hacerlos inservibles.

El método más seguro para el medio ambiente, utilizable para la destrucción de materiales de embalaje combustibles como el papel, cartón o plástico, es quemándolos en un incinerador AUTORIZADO. Sin embargo, el papel limpio, el cartonaje externo y los envases de plástico (excepto PVC) limpios y enjuagados, se deben quemar en un sitio aislado, siempre que la ley local lo permita. Para mayor información de los programas de recolección de envases, consultar en la dirección campolimpiocolombia@andi.com.co

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- Nocivo si es ingerido
- No debe transportarse ni almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Evitar el contacto con la piel.
- Manipular con cuidado el insecticida evitando derrames.
- No comer, beber ni fumar durante la manipulación.
- Al final de cualquier manipulación, lavarse las manos y la piel con abundante agua y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso y antes de tomar alimentos o de fumar.
- Las personas encargadas de la aplicación deben usar los equipos de protección personal reportados en la etiqueta (pigtogramas).
- No se debe aplicar donde haya productos alimenticios o utensilios de cocina, o donde se envasan productos alimenticios.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- No arrojar residuos a los ríos. Recoger los roedores muertos y enterrarlos en hoyos profundos.
- Tratar a favor del viento.
- Estructurar en las unidades operativas el programa integral de salud ocupacional con sus componentes de medicina, higiene y seguridad industrial, conforme a lo dispuesto por la ley.

MANEJO DE INTOXICACIONES

PRIMEROS AUXILIOS

- En caso de intoxicación del operario llame al médico inmediatamente o lleve el paciente al médico y muéstrele la etiqueta.
- Retire la ropa y lave las partes contaminadas del cuerpo con agua y jabón.
- Lave inmediatamente los ojos contaminados con agua pura durante 10 a 15 minutos.
- En caso de salpicaduras en la piel lavar con abundante agua y jabón.

GUIA PARA EL MEDICO

- En caso de contacto importante con el producto, asegurarse que se han tomado las medidas de descontaminación y completarlas según las necesidades.
- Evitar el enfriamiento del afectado, colocarlo en un ambiente cálido.
- En caso de irritación cutánea, evitar la exposición a una luz viva.
- Tratar la irritación mediante una crema humectante.
- En caso de irritación persistente, utilizar un ungüento anestésico local.
- En caso de inhalación, tratar al afectado con un derivado de la cisteína, en forma de aerosol, durante 15 minutos.
- En caso de ingestión, no inducir el vómito. Administrar 200 cm^3 de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua, terminando con carbón activado y sulfato sódico.
- Si hay convulsiones usar Diazepam IV. Después seguir tratamiento sintomático.
- Contraindicaciones: Derivados de la adrenalina (Epinefrina)

EN CASO DE INTOXICACIÓN DERRAME O INCENDIO COMUNICARSE CON CISPROQUIM: Línea 01 8000 916012 O EN BOGOTÁ AL Tel. (1) 288 60 12. ATENCIÓN 24 HORAS. LINEA BAYER CROPSCIENCE DE SERVICIO AL CLIENTE: 01 8000 111212.

8. PRESENTACION:

Frascos x 1 litro

NOTA: Esta versión de ficha técnica reemplaza todas las anteriores existentes.

9. INFORMACION DE CONTACTO:

Líneas Servicio al cliente: 018000111212, 1-4234275
Mail: ciencias.ambientales@bayer.com
Tels: 3174326282, 1-4234536

ANEXO No. 1

Evidencia fotográfica de entrega de raciones a Instituciones Educativas

Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

funprobides
Somos Social

**Fundación para el Progreso,
Bienestar Social y Desarrollo Sostenible**
"FUNPROBIDES"
Nit: 900522108-1

/funbrobides
@funprobidesoficial



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org


BIENVENIDOS



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

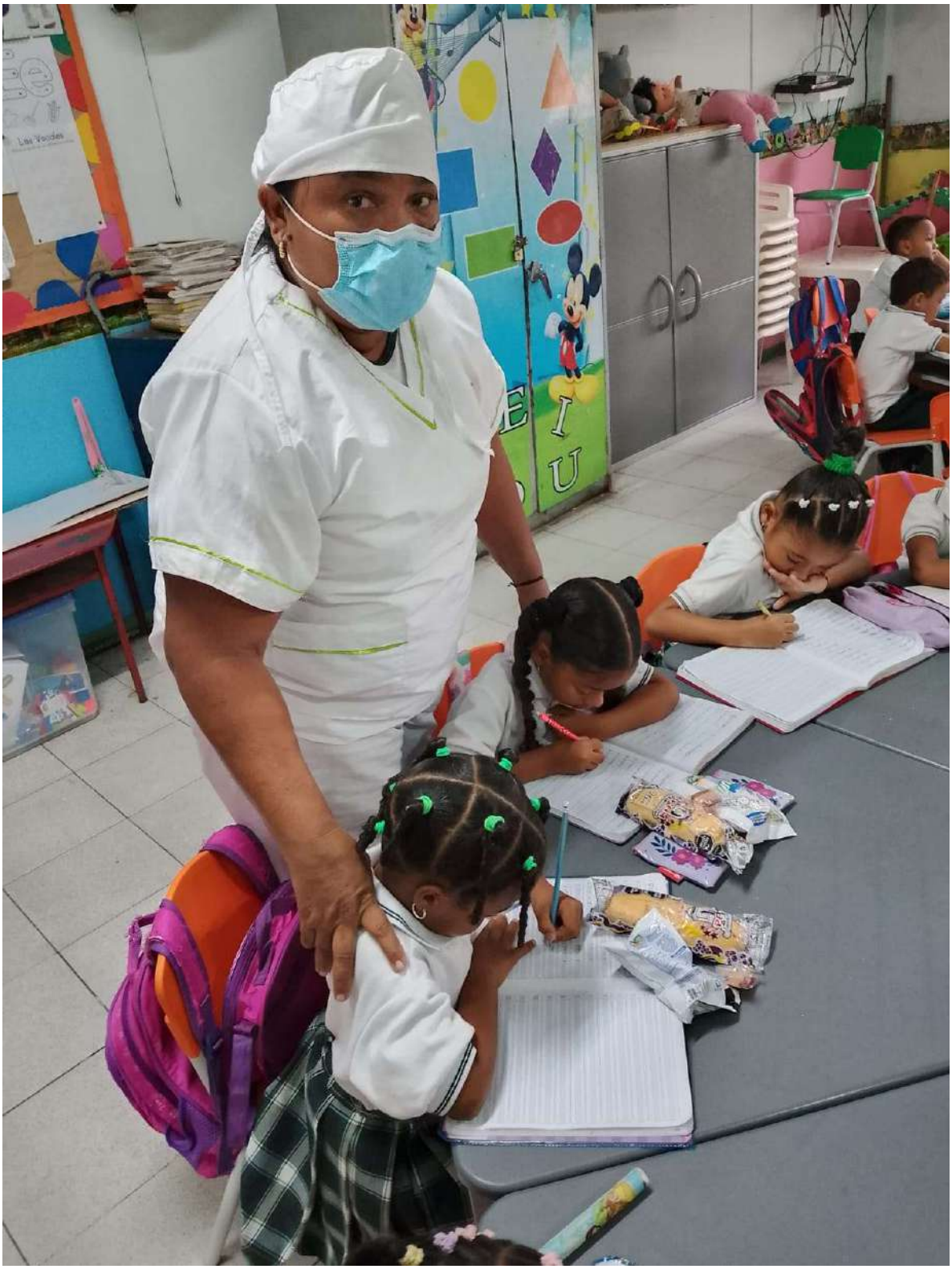


Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org


a e i o
BIENVENIDOS

funprobides
Somos Social

Fundación para el Progreso,
Bienestar Social y Desarrollo Sostenible
"FUNPROBIDES"
Nit: 900522108-1

/funbrobides
@funprobidesoficial



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

funprobides
Somos Social

Fundación para el Progreso,
Bienestar Social y Desarrollo Sostenible
"FUNPROBIDES"
Nit: 900522108-1

/funbrobides
@funprobidesoficial



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org





Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

funprobides
Somos Social

Fundación para el Progreso,
Bienestar Social y Desarrollo Sostenible
"FUNPROBIDES"
Nit: 900522108-1

/funbrobides
@funprobidesoficial





Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

ANEXO No.2

Vehículo y muestra de productos entregados con su ficha técnica

Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org


DONGIN THERMO
VEHICOSTA
BUSES Y CAMIONES
FRR
LSX 235
TURBACO



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

funprobides
Somos Social

Fundación para el Progreso,
Bienestar Social y Desarrollo Sostenible
"FUNPROBIDES"
Nit: 900522108-1

/funbrobides
@funprobidesoficial



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

funprobides
Somos Social

Fundación para el Progreso,
Bienestar Social y Desarrollo Sostenible
"FUNPROBIDES"
Nit: 900522108-1

/funbrobides
@funprobidesoficial

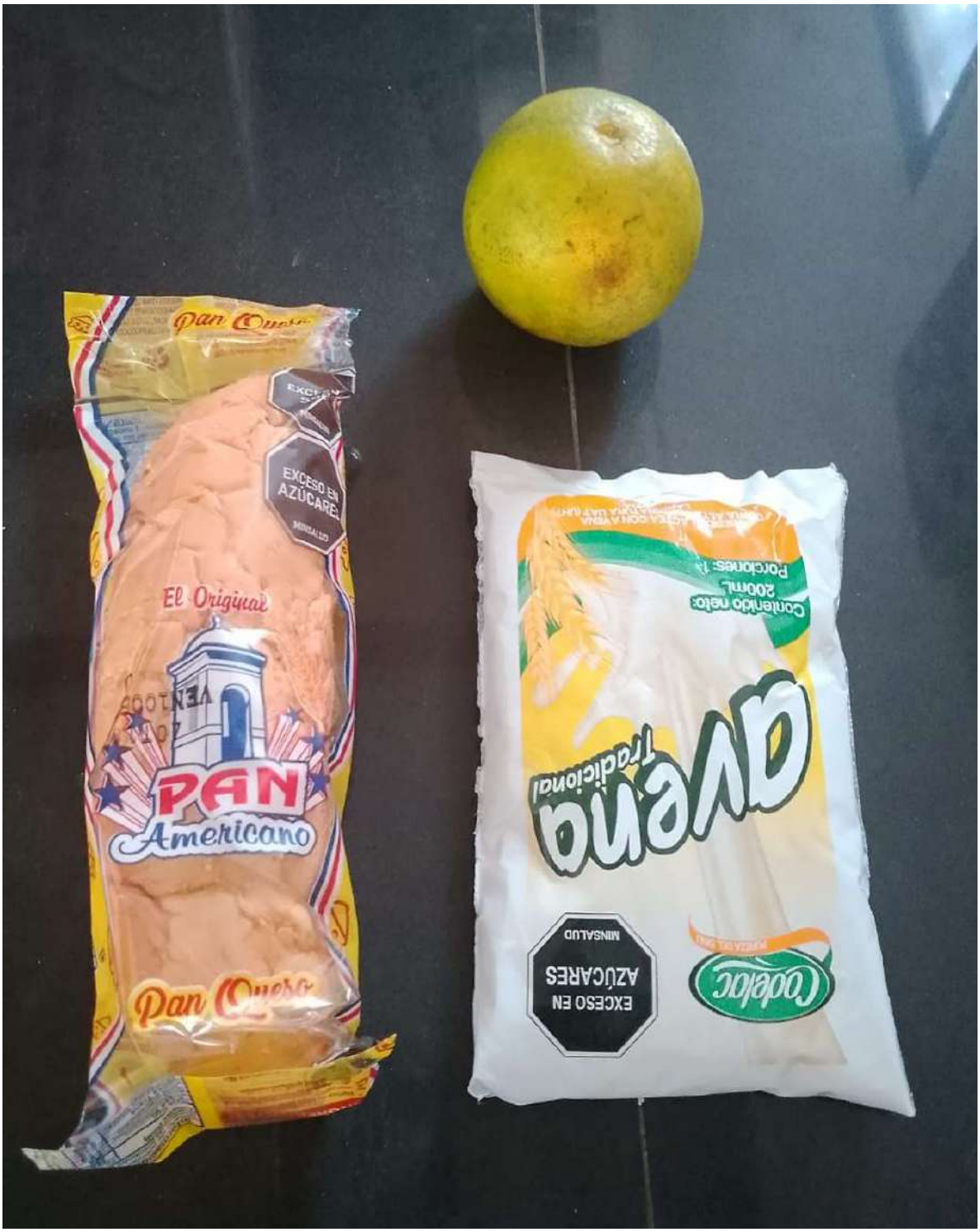


Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org


Pan Queso
EXCESO EN AZÚCARES
El Original
PAN
Americano
Pan Queso
Contenido neto: 200mL
Porciones: 1a
Avena
Tradicional
Colcloc
EXCESO EN AZÚCARES
MINSALUD

funprobides
Somos Social

Fundación para el Progreso,
Bienestar Social y Desarrollo Sostenible
"FUNPROBIDES"
Nit: 900522108-1

/funbrobides
@funprobidesoficial



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

funprobides
Somos Social

Fundación para el Progreso,
Bienestar Social y Desarrollo Sostenible
"FUNPROBIDES"
Nit: 900522108-1

/funbrobides
@funprobidesoficial



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org


Codelac
PUREZA DEL SINÚ
EXCESO EN AZÚCARES
MINSALUD
purita
Arequipe
SEMIDESCREMADA
CON SABOR A AREQUIPE
CONTENIDO NETO
200mL
1 PORCIÓN


Codelac
Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)
Número de porciones por envase: 1.
Calorías (kcal) | Por 100g: 64 | Por porción: 127
Grasa total 1.7 g 3.4 g
Grasa saturada 1.0 g 2.0 g
Grasa trans 0.0 mg 0.0 mg
Carbohidratos totales 9.1 g 18 g
Fibra dietaria 0.0 g 0.0 g
Azúcares totales 7.7 g 15 g
Azúcares añadidos 5.5 g 11 g
Proteína 3.0 g 6.0 g
Sodio 63 mg 126 mg
Vitamina A 0.00 µg ER 0.00 µg ER
Vitamina D 0.00 µg 0.00 µg
Hierro 0.39 mg 0.78 mg
Calcio 111 mg 222 mg
Zinc 0.07 mg 0.14 mg
El envase cerrado no requiere refrigeración. Después de abierto mantener refrigerado a 4±2°C y consumir en el menor tiempo posible.
Manténgase alejado de la luz directa del sol y temperaturas prolongadas a 25°C, estas condiciones pueden causar cambios en el sabor y color del producto. Consérvese en un lugar fresco y seco.
7 707727 656253
Leche fresca y nutritiva producida en los valles de los ríos Sinú y San Jorge en Colombia, de vacas alimentadas con pasturas naturales y procesadas bajo los mas altos estandares de calidad, con tecnología de punta, garantizando un producto apto para el consumo humano.
INGREDIENTES:
Leche higienizada semidescremada, azúcar, estabilizante (tripolifosfato de sodio), emulsificante (goma xantan E415, carboximetil celulosa E466), sabor artificial a arequipe, color artificial caramelo (sulfitos).
Contiene sulfitos y Leche como alérgeno.
Registro Sanitario: RSA-0025995-2023
Producido por:
COOPERATIVA LECHERA DE CORDOBA - CODELAC
Calle 41 No. 16 - 10
Tels.: 313 546 8989
Sitio web: www. codelac.org
NIT: 800217250-1
Montería - Córdoba
INDUSTRIA COLOMBIANA
7
3925
pisamor


Codelac
EXCESO EN
AZÚCARES
MINSALUD
avena
Tradicional
Contenido neto:
200mL
Porciones: 1
BEBIDA LACTEA CON AVENA
LARGA VIDA


Codelac
avena
Tradicional
CONTENIDO NETO 200
Información Nutricional
Tamaño de porción 1 Vaso (200 mL)
Número de porciones por envase: 1.
Calorías (kcal) 66 132
Grasa total 1.7 g 3.4 g
Grasa saturada 1.2 g 2.4 g
Grasa trans 0.0 mg 0.0 mg
Carbohidratos totales 9.2 g 18 g
Fibra dietaria 2.2 g 4.4 g
Azúcares totales 7.3 g 15 g
Azúcares añadidos 5.7 g 11 g
Proteína 2.4 g 4.8 g
Sodio 55 mg 110 mg
Vitamina A 0.00 µg ER 0.00 µg ER
Vitamina D 0.00 µg 0.00 µg
Hierro 0.97 mg 1.94 mg
Calcio 72 mg 144 mg
Zinc 0.07 mg 0.14 mg
El envase cerrado no requiere refrigeración. Después de abierto mantener refrigerado de 4±2°C, y consumir en el menor tiempo posible. Mantenga alejado de la luz directa del sol y temperaturas prolongadas a 25°C, estas condiciones pueden causar cambios en el sabor y color del producto.
Consérvese en lugar fresco y seco.
Registro Sanitario:
RSA-0002155-2024
Fabricado por:
Cooperativa Lechera de Córdoba - Codelac
Calle 41 No. 16-10 Tels: 313 548 8585
www.codelac.org - NIT: 800217250-1
Montería-Córdoba
Industria Colombiana.
No necesita refrigeración
No necesita hervirse
INGREDIENTES:
Leche higienizada entera, agua, azúcar, harina de avena, sal, sabor artificial avena, estabilizantes (tripolifosfato de sodio y carragenina).
Contiene gluten y lactosa como alergeno.
7 707727 656529
4825
plasmar
VEN02107126PL12910:57C3


Colelac®
PUREZA DEL SINU
leche
entera
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA
Contenido neto 200mL
Porciones: 1


codelac
Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)
Número de porciones por envase: 1
Calorías (kcal) | Por 100 mL: 57 | Por porción: 114
Grasa total | 3.0 g | 6.0 g
Grasa saturada | 1.9 g | 3.8 g
Grasa trans | 0.0 mg | 0.0 mg
Carbohidratos totales | 4.4 g | 8.8 g
Fibra dietaria | 0.0 g | 0.0 g
Azúcares totales | 3.4 g | 6.9 g
Azúcares añadidos | 0.0 g | 0.0 g
Proteína | 3.1 g | 6.2 g
Sodio | 46 mg | 92 mg
Vitamina A | 23 µg ER | 46 µg ER
Vitamina D | 0.00 µg | 0.00 µg
Hierro | 0.39 mg | 0.78 mg
Calcio | 131 mg | 262 mg
Zinc | 0.07 mg | 0.14 mg
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)
LARGA VIDA ENTERA
CONTENIDO NETO 200mL
Leche fresca y nutritiva producida en los valles de los ríos Sinú y San Jorge en Colombia, de vacas alimentadas con pasturas naturales y procesadas bajo los más altos estándares de calidad, con tecnología de punta, garantizando un producto apto para el consumo humano.
Registro Sanitario: RSA- 0025543-2020
Fabricado por:
Cooperativa Lechera de Córdoba - Codelac.
Calle 41 No. 16-10
Nit. 800217250-1
Tels. 313 546 8989
www.codelac.org
Montería - Córdoba
Industria Colombiana.
No necesita hervirse
INGREDIENTES:
Leche entera higienizada, estabilizante (tripolifosfato de sodio).
Contiene lactosa como componente natural de la leche.
El envase cerrado no requiere refrigeración. Después de abierto mantener refrigerado de 4 ± 2 °C y consumir en el menor tiempo posible. Manténgase alejado de la luz directa del sol y temperaturas prolongadas a 25°C, estas condiciones pueden causar cambios en el sabor y color del producto. Consérvese en lugar fresco y seco.
7 707727 651166

0


CODELAC
Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)
Número de porciones por envase: 1.
Calorías (kcal) | Por 100g: 64 | Por porción: 127
Grasa total | 1.7 g | 3.4 g
Grasa saturada | 1.0 g | 2.0 g
Grasa trans | 0.0 mg | 0.0 mg
Carbohidratos totales | 9.1 g | 18 g
Fibra dietaria | 0.0 g | 0.0 g
Azúcares totales | 7.7 g | 15 g
Azúcares añadidos | 5.5 g | 11 g
Proteína | 3.0 g | 6.0 g
Sodio | 63 mg | 126 mg
Vitamina A | 0.00 µg ER | 0.00 µg ER
Vitamina D | 0.00 µg | 0.00 µg
Hierro | 0.39 mg | 0.78 mg
Calcio | 111 mg | 222 mg
Zinc | 0.07 mg | 0.14 mg
El envase cerrado no requiere refrigeración. Después de abierto mantener refrigerado a 4±2°C y consumir en el menor tiempo posible.
Leche fresca y nutritiva producida en los valles de los ríos Sinú y San Jorge en Colombia, de vacas alimentadas con pasturas naturales y procesadas bajo los más altos estándares de calidad, con tecnología de punta, garantizando un producto apto para el consumo humano.
INGREDIENTES:
Leche higienizada semidescremada, azúcar, estabilizante (tripolifosfato de sodio), emulsificante (goma xantan E415, carboximetilcelulosa E466), sabor artificial a vainilla, color natural annato.
Contiene leche como alérgeno
Registro Sanitario RSA-0025965-2023.
Producido por:
COOPERATIVA LECHERA DE CORDOBA - CODELAC
Calle 41 No. 16 - 10
Tels.: 313 546 8989
Sitio web: www.codelac.org
NIT: 800217250-1
Montería - Córdoba
INDUSTRIA COLOMBIANA
7 707727 658707
0526
plasmar


Codelac
PUREZA DEL SINÚ
EXCESO EN
AZÚCARES
MINSALUD
purita
vainilla
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT
(UHT) LARGA VIDA SEMIDESCREMADA
CON SABOR A VAINILLA
CONTENIDO NETO
200mL
1 PORCIÓN


Uva
EXCESO EN SODIO
EXCESO EN AZÚCARES
El Original



Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org


PAN
Americani
Galleta
El Original
PAN
Americano
Galleta


VB
Veleña de Bocadillos
Sabor, Calidad y Tradición
EXCESO EN AZÚCARES
MINSALUD
Manjar de Leche con
Bocadillo de Guayaba
18 Porciones Unidades
Peso Neto 450 g


Peso Neto:
450 g
Aprox. 40 porciones
40 Unidades
EXCESO EN AZÚCARES
MINSALUD
Fabricado por: Veleña de Bocadillos W.P. S.A.S.
Notificación Sanitaria: NSA-003640-2017
INDUSTRIA COLOMBIANA
Vence:
Lote:
MANJAR DE LECHE


MANJARCITOS
Contenido Neto 700g
50 porciones
EXCESO EN AZÚCARES
MINSALUD
Veleña de Bocadillos
50 Uds.
INDUSTRIA COLOMBIANA
Información Nutricional
Por 100 g
Por porción
Calorías (kcal)
301
42
Grasa saturada
0.3 g
Grasa trans
0.0 mg
Azúcares añadidos
3.7 g
Sodio
12 mg
Fabricado por: Veleña de Bocadillos W.P.S.A.S
Dirección: km 12 Vía Barbosa - Vélez - Vereda Alto Peña Blanca
Sector Industrial Los Guayabos - Vélez - Santander - Colombia
Teléfonos: 311 264 4888 - 313 282 9540
e-mail: velenadebocadillos2021@hotmail.com
Página Web: www.velenadebocadillos.com
Ingredientes: BOCADILLO DE GUAYABA: pulpa de guayaba y azúcar. MANJAR DE LECHE: leche entera, azúcar, espesante (fécula de maíz) y conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio y propionato de sodio). Contiene leche.
Después de abierto, consúmase en el menor tiempo posible.
Producto elaborado en una planta que procesa alimentos que contienen harina de trigo y amarillo No. 5.
Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
Lote:
Vence: 17/07/26
LOTE078

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
CODIGO: FT-QA-FT-001	VERSION: 02	FECHA: 29/12/18	PAGINA: 1 DE 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	Yogurt semidescremado con dulce, con sabor a mora y cultivos probioticos.	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por coagulación proteica a partir de la disminución del pH de la leche higienizada, por fermentación láctica mediante la acción de microrganismos específicos lactobacillus bulgáricus y streptococcus thermóphilus y microorganismos probióticos (lactobacillus acidophilus y bifidobacterium lactis) que son viables, se encuentran activos y abundantes en el producto final durante todo su periodo de validez.	
INGREDIENTES	Leche semidescremada higienizada, azúcar, cultivos lácticos (streptococcus thermóphilus y lactobacillus bulgáricus), cultivos probióticos (lactobacillus acidophilus y bifidobacterium lactis), sabor artificial mora, color artificial rojo allura y azul brillante. NO CONTIENE ALERGENOS, SIN OGMs	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color	Morado, caracteristico del producto
	Olor	Mora, caracteristico del producto, exento de olores extraños
	Sabor	Mora caracteristico
	Aspecto	Homogeneo con textura firme
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Materia grasa, % m/m	Minimo: 1,5
	Sólidos lácteos no grasas % mlm	Minimo: 7,00
	Acidez como ácido láctico % mlm	Minimo 0,70 - Maximo 1,50
	Prueba de fosfatasa	Negativa
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de coliformes totales UFC/g	< 10
	Recuento de coliformes fecales UFC/g	0
	Recuento de hongos y levaduras UFC/g	Maximo 200
FORMAS DE CONSUMO, INSTRUCCIONES DE USO, MANEJO Y CONSERVACION	No requiere proceso posterior, puede consumirse de forma directa, agítese antes de abrir, una vez abierto consumase en el menor tiempo posible. Requiere refrigeración, mantener y conservar la cadena de frio.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para todo tipo de consumidor y el grupo familiar, excepto para los intolerantes a la lactosa, y niños menores a un año.	
VIDA UTIL	40 dias teniendo en cuenta las instrucciones de uso, manejo y conservacion sugeridas.	
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa por contenido de 200g Sixpack de producto de 200g (6 unidades)	
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa de polietileno de baja densidad Embalaje: Cestillos	
FABRICANTE	Cooperativa Lechera de Cordoba - CODELAC NIT. 800217250-1 Calle 41 #16-10 Barrio San Jose Telefono: (4) 781 7989 Email. gerencia@codelac.org Monteria - Cordoba - Colombia	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0014989-2021	
USO NO INTENCIONADO	Someter el producto a cocción Consumir el producto en caso de que el envase se encuentre dañado, violado, el producto se encuentre expuesto, o después de la fecha de caducidad. Evidenciar una vez abierto el producto no se ha mantenido refrigerado y se observa algún indicio de encontrarse en mal estado, no ingerir y desechar de inmediato. Manipular el alimento en ausencia de condiciones de higiene. Almacenar el producto inadecuadamente mezclándose con productos químicos, peligrosos, residuos o productos alimenticios en mal estado. Emplear en quemaduras o uso facial.	

Nieves Ricardo Hernandez
Coordinadora de Calidad
E-mail. calidad@codelac.org

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
CODIGO: FT-QA-FT-001	VERSION: 02	FECHA: 29/12/18	PAGINA: 1 DE 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	Yogurt semidescremado con dulce, con sabor a melocoton y cultivos probioticos.	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por coagulación proteica a partir de la disminución del pH de la leche higienizada, por fermentación láctica mediante la acción de microrganismos específicos lactobacillus bulgáricus y streptococcus thermóphilus y microorganismos probióticos (lactobacillus acidophilus y bifidobacterium lactis) que son viables, se encuentran activos y abundantes en el producto final durante todo su periodo de validez.	
INGREDIENTES	Leche semidescremada higienizada, azúcar, cultivos lácticos (streptococcus thermóphilus y lactobacillus bulgáricus), cultivos probióticos (lactobacillus acidophilus y bifidobacterium lactis), sabor artificial melocotón, color natural anato. NO CONTIENE ALERGENOS, SIN OGMs	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color	Naranjado, caracteristico del producto
	Olor	Melocoton, caracteristico del producto, exento de olores extraños
	Sabor	Melocoton caracteristico
	Aspecto	Homogeneo con textura firme
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Materia grasa, % m/m	Minimo: 1,5
	Sólidos lácteos no grasas % m|m	Minimo: 7,00
	Acidez como ácido láctico % m|m	Minimo 0,70 - Maximo 1,50
	Prueba de fosfatasa	Negativa
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de coliformes totales UFC/g	< 10
	Recuento de coliformes fecales UFC/g	0
	Recuento de hongos y levaduras UFC/g	Maximo 200
FORMAS DE CONSUMO, INSTRUCCIONES DE USO, MANEJO Y CONSERVACION	No requiere proceso posterior, puede consumirse de forma directa, agítese antes de abrir, una vez abierto consumase en el menor tiempo posible. Requiere refrigeración, mantener y conservar la cadena de frio. No distribuir ni almacenar con productos que puedan impartir un fuerte aroma.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para todo tipo de consumidor y el grupo familiar, excepto para los intolerantes a la lactosa, y niños menores a un año.	
VIDA UTIL	40 dias teniendo en cuenta las instrucciones de uso, manejo y conservacion sugeridas.	
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa por contenido de 200g Sixpack de producto de 200g (6 unidades)	
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa de polietileno de baja densidad Embalaje: Cestillos	
FABRICANTE	Cooperativa Lechera de Cordoba - CODELAC NIT. 800217250-1 Calle 41 #16-10 Barrio San Jose Telefono: (4) 781 7989 Email. gerencia@codelac.org Monteria - Cordoba - Colombia	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0014989-2021	
USO NO INTENCIONADO	Someter el producto a cocción Consumir el producto en caso de que el envase se encuentre dañado, violado, el producto se encuentre expuesto, o después de la fecha de caducidad. Evidenciar una vez abierto el producto no se ha mantenido refrigerado y se observa algún indicio de encontrarse en mal estado, no ingerir y desechar de inmediato. Manipular el alimento en ausencia de condiciones de higiene. Almacenar el producto inadecuadamente mezclándose con productos químicos, peligrosos, residuos o productos alimenticios en mal estado. Emplear en quemaduras o uso facial.	

Nieves Ricardo Hernandez
Coordinadora de Calidad
E-mail. calidad@codelac.org

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
CODIGO: FT-QA-FT-001	VERSION: 02	FECHA: 29/12/18	PAGINA: 1 DE 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	Yogurt semidescremado con dulce, con sabor a fresa y cultivos probioticos.	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por coagulación proteica a partir de la disminución del pH de la leche higienizada, por fermentación láctica mediante la acción de microrganismos específicos lactobacillus bulgáricus y streptococcus thermóphilus y microorganismos probióticos (lactobacillus acidophilus y bifidobacterium lactis) que son viables, se encuentran activos y abundantes en el producto final durante todo su periodo de validez.	
INGREDIENTES	Leche semidescremada higienizada, azúcar, cultivos lácticos (streptococcus thermóphilus y lactobacillus bulgáricus), cultivos probióticos (lactobacillus acidophilus y bifidobacterium lactis), sabor artificial fresa, color artificial rojo allura. NO CONTIENE ALERGENOS, SIN OGMs	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color	Rosado, caracteristico del producto
	Olor	Fresa, caracteristico del producto, exento de olores extraños
	Sabor	Fresa caracteristico
	Aspecto	Homogeneo con textura firme
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Materia grasa, % m/m	Minimo: 1,5
	Sólidos lácteos no grasas % mlm	Minimo: 7,00
	Acidez como ácido láctico % mlm	Minimo 0,70 - Maximo 1,50
	Prueba de fosfatasa	Negativa
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de coliformes totales UFC/g	< 10
	Recuento de coliformes fecales UFC/g	0
	Recuento de hongos y levaduras UFC/g	Maximo 200
FORMAS DE CONSUMO, INSTRUCCIONES DE USO, MANEJO Y CONSERVACION	No requiere proceso posterior, puede consumirse de forma directa, agítese antes de abrir, una vez abierto consumase en el menor tiempo posible. Requiere refrigeración, mantener y conservar la cadena de frio. No distribuir ni almacenar con productos que puedan impartir un fuerte aroma.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para todo tipo de consumidor y el grupo familiar, excepto para los intolerantes a la lactosa, y niños menores a un año.	
VIDA UTIL	40 dias teniendo en cuenta las instrucciones de uso, manejo y conservacion sugeridas.	
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa por contenido de 200g Sixpack de producto de 200g (6 unidades)	
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa de polietileno de baja densidad Embalaje: Cestillos	
FABRICANTE	Cooperativa Lechera de Cordoba - CODELAC NIT. 800217250-1 Calle 41 #16-10 Barrio San Jose Telefono: (4) 781 7989 Email. gerencia@codelac.org Monteria - Cordoba - Colombia	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0014989-2021	
USO NO INTENCIONADO	Someter el producto a cocción Consumir el producto en caso de que el envase se encuentre dañado, violado, el producto se encuentre expuesto, o después de la fecha de caducidad. Evidenciar una vez abierto el producto no se ha mantenido refrigerado y se observa algún indicio de encontrarse en mal estado, no ingerir y desechar de inmediato. Manipular el alimento en ausencia de condiciones de higiene. Almacenar el producto inadecuadamente mezclándose con productos químicos, peligrosos, residuos o productos alimenticios en mal estado. Emplear en quemaduras o uso facial.	

Nieves Ricardo Hernandez
Coordinadora de Calidad
E-mail. calidad@codelac.org

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
CODIGO: FT-QA-FT-001	VERSION: 02	FECHA: 29/12/18	PAGINA: 1 DE 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	Leche **Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)** Larga Vida Semidescremada con Sabor a Vainilla.	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la mezcla de ingredientes del producto termizado o pasteurizado, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en envases con barrera a la luz y oxigeno.	
INGREDIENTES	Leche liquida semidescremada, azúcar, estabilizante (tripolifosfato de sodio), emulsificante (monogliceridos y digliceridos de acidos grasos E471, goma xantan E415, carboximetilcelulosa E466), sabor artificial a vainilla, color natural annato, mezcla de vitaminas y minerales (acido fólico, hierro aminoquelado, zinc y lactato de calcio pentahidratado). NO CONTIENE ALERGENOS, SIN OGMs	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color:	Amarillo, característico del producto
	Olor:	Vainilla, característico del producto, exento de olores extraños
	Sabor:	Vainilla , caracteristico del producto
	Aspecto:	Liquido homogeneo libre de particulas extrañas
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Grasa % m/m	Mínimo 1,50
	Sólidos lácteos no grasas % mlm, mínimo	Mínimo 7,00
	Acidez como ácido láctico % mlm	0,12 - 0,16
	Densidad 15/15°C (g/ml)	1,048- 1,060
	Fosfatasa	Negativa
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de mesofilos UFC/mL	≤ 10
	Recuento de coliformes totales UFC/mL	≤ 10
	Recuento de coliformes fecales UFC/mL	0
	Esterilidad Comercial	Sin crecimiento microbiano a 55°C y 35°C despues de incubar durante 10 dias.
FORMAS DE CONSUMO, INSTRUCCIONES DE USO MANEJO Y CONSERVACION	No requiere proceso posterior, puede consumirse de forma directa. No requiere refrigeracion, mantengase alejado de la luz directa del sol, conservese en lugar fresco y seco, despues de abierta mantengase regrigerada y consumase en el menor tiempo posible. No distribuir ni almacenar con otros productos, no someter a condiciones extremas de temperatura y humedad.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para todo tipo de consumidor y el grupo familiar, excepto para los intolerantes a la lactosa, y niños menores a un año.	
VIDA UTIL	65 dias teniendo en cuenta las instrucciones de uso, manejo y conservacion sugeridas.	
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa por contenido de 200mL Paquete x 12 unidades de 200mL	
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa de polietileno multicapa, coextruida de siete capas de alta barrera a la luz y oxigeno, ofreciendo sellabilidad a altas temperaturas, impermeabilidad a los aromas y aceites. Embalaje: caja de carton corrugado	
FABRICANTE	Cooperativa Lechera de Cordoba - CODELAC NIT. 800217250-1 Calle 41 #16-10 Barrio San Jose Telefono: (4) 781 7989 Email. gerencia@codelac.org Monteria - Cordoba - Colombia	
REGISTRO SANITARIO	RSAC12I913	
USO NO INTENCIONADO	No colocar a hervir o en cocción el producto. No consumir el producto en caso de que el envase se encuentre dañado, violado, el producto se encuentre expuesto, o después de la fecha de caducidad. Si despues de abierto el producto no se ha mantenido refrigerado y se observa algún indicio de encontrarse en mal estado, no ingerir y desechar de inmediato. No someter a altas temperaturas ni a otros tratamientos químicos o biológicos. No manipular el alimento en ausencia de condiciones de higiene. No almacenar el producto inadecuadamente mezclándose con productos químicos, peligrosos, residuos o productos alimenticios en mal estado. No emplear en quemaduras, uso facial o protector solar.	

Nieves Ricardo Hernández
Coordinadora de Calidad
E-mail. calidad@codelac.org

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
CODIGO: FT-QA-FT-001	VERSION: 02	FECHA: 29/12/18	PAGINA: 1 DE 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	Leche **Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)** Larga Vida Semidescremada con Sabor a Kola	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la mezcla de ingredientes del producto termizado o pasteurizado, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en envases con barrera a la luz y oxigeno.	
INGREDIENTES	Leche liquida semidescremada, azúcar, estabilizante (tripolifosfato de sodio), emulsificante (monogliceridos y digliceridos de acidos grasos E471, goma xantan E415, carboximetilcelulosa E466), sabor artificial a kola, colorante artificial rojo #40, mezcla de vitaminas y minerales (acido fólico, hierro aminoquelado, zinc y lactato de calcio pentahidratado). NO CONTIENE ALERGENOS, SIN OGMs	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color:	Rosado, característico del producto
	Olor:	Kola, característico del producto, exento de olores extraños
	Sabor:	Kola , caracteristico del producto
	Aspecto:	Liquido homogeneo libre de particulas extrañas
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Grasa % m/m	Mínimo 1,50
	Sólidos lácteos no grasas % m\m, mínimo	Mínimo 7,00
	Acidez como ácido láctico % m\m	0,12 - 0,16
	Densidad 15/15°C (g/ml)	1,048- 1,060
	Fosfatasa	Negativa
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de mesofilos UFC/mL	≤ 10
	Recuento de coliformes totales UFC/mL	≤ 10
	Recuento de coliformes fecales UFC/mL	0
	Esterilidad Comercial	Sin crecimiento microbiano a 55°C y 35°C despues de incubar durante 10 dias.
FORMAS DE CONSUMO, INSTRUCCIONES DE USO MANEJO Y CONSERVACION	No requiere proceso posterior, puede consumirse de forma directa. No requiere refrigeracion, mantengase alejado de la luz directa del sol, conservese en lugar fresco y seco, despues de abierta mantengase regrigerada y consumase en el menor tiempo posible. No distribuir ni almacenar con otros productos, no someter a condiciones extremas de temperatura y humedad.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para todo tipo de consumidor y el grupo familiar, excepto para los intolerantes a la lactosa, y niños menores a un año.	
VIDA UTIL	65 dias teniendo en cuenta las instrucciones de uso, manejo y conservacion sugeridas.	
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa por contenido de 200mL Paquete x 12 unidades de 200mL	
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa de polietileno multicapa, coextruida de siete capas de alta barrera a la luz y oxigeno, ofreciendo sellabilidad a altas temperaturas, impermeabilidad a los aromas y aceites. Embalaje: caja de carton corrugado	
FABRICANTE	Cooperativa Lechera de Cordoba - CODELAC NIT. 800217250-1 Calle 41 #16-10 Barrio San Jose Telefono: (4) 781 7989 Email. gerencia@codelac.org Monteria - Cordoba - Colombia	
REGISTRO SANITARIO	RSAC12I913	
USO NO INTENCIONADO	No colocar a hervir o en cocción el producto. No consumir el producto en caso de que el envase se encuentre dañado, violado, el producto se encuentre expuesto, o después de la fecha de caducidad. Si despues de abierto el producto no se ha mantenido refrigerado y se observa algún indicio de encontrarse en mal estado, no ingerir y desechar de inmediato. No someter a altas temperaturas ni a otros tratamientos químicos o biológicos. No manipular el alimento en ausencia de condiciones de higiene. No almacenar el producto inadecuadamente mezclándose con productos químicos, peligrosos, residuos o productos alimenticios en mal estado. No emplear en quemaduras, uso facial o protector solar.	

Nieves Ricardo Hernández
Coordinadora de Calidad
E-mail. calidad@codelac.org

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
CODIGO: FT-QA-FT-001	VERSION: 02	FECHA: 29/12/18	PAGINA: 1 DE 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	Leche **Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)** Larga Vida Semidescremada con Sabor a Chocolate.	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la mezcla de ingredientes del producto termizado o pasteurizado, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en envases con barrera a la luz y oxigeno.	
INGREDIENTES	Leche liquida semidescremada, azúcar, estabilizante (tripolifosfato de sodio), emulsificante (monogliceridos y digliceridos de acidos grasos E471, goma xantan E415, carboximetilcelulosa E466), cocoa en polvo, sabor artificial a chocolate (contiene gluten, sulfitos, OGMs), color artificial pardo (contiene tartrazina), mezcla de vitaminas y minerales (acido fólico, hierro aminoquelado, zinc y lactato de calcio pentahidratado). CONTIENE ALERGENOS: Gluten, sulfitos y OGMs	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color:	Café oscuro, característico del producto
	Olor:	Chocolate, característico del producto, exento de olores extraños
	Sabor:	Chocolate , caracteristico del producto
	Aspecto:	Liquido homogeneo libre de particulas extrañas
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Grasa % m/m	Mínimo 1,50
	Sólidos lácteos no grasas % mlm, mínimo	Mínimo 7,00
	Acidez como ácido láctico % mlm	0,12 - 0,16
	Densidad 15/15°C (g/ml)	1,048- 1,060
	Fosfatasa	Negativa
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de mesofilos UFC/mL	≤ 10
	Recuento de coliformes totales UFC/mL	≤ 10
	Recuento de coliformes fecales UFC/mL	0
	Esterilidad Comercial	Sin crecimiento microbiano a 55°C y 35°C despues de incubar durante 10 dias.
FORMAS DE CONSUMO, INSTRUCCIONES DE USO MANEJO Y CONSERVACION	No requiere proceso posterior, puede consumirse de forma directa. No requiere refrigeracion, mantengase alejado de la luz directa del sol, conservese en lugar fresco y seco, despues de abierta mantengase regrigerada y consumase en el menor tiempo posible. No distribuir ni almacenar con otros productos, no someter a condiciones extremas de temperatura y humedad.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para todo tipo de consumidor y el grupo familiar, excepto para los intolerantes a la lactosa, y niños menores a un año.	
VIDA UTIL	65 dias teniendo en cuenta las instrucciones de uso, manejo y conservacion sugeridas.	
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa por contenido de 200mL Paquete x 12 unidades de 200mL	
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa de polietileno multicapa, coextruida de siete capas de alta barrera a la luz y oxigeno, ofreciendo sellabilidad a altas temperaturas, impermeabilidad a los aromas y aceites. Embalaje: caja de carton corrugado	
FABRICANTE	Cooperativa Lechera de Cordoba - CODELAC NIT. 800217250-1 Calle 41 #16-10 Barrio San Jose Telefono: (4) 781 7989 Email. gerencia@codelac.org Monteria - Cordoba - Colombia	
REGISTRO SANITARIO	RSAC12I913	
USO NO INTENCIONADO	No colocar a hervir o en cocción el producto. No consumir el producto en caso de que el envase se encuentre dañado, violado, el producto se encuentre expuesto, o después de la fecha de caducidad. Si despues de abierto el producto no se ha mantenido refrigerado y se observa algún indicio de encontrarse en mal estado, no ingerir y desechar de inmediato. No someter a altas temperaturas ni a otros tratamientos químicos o biológicos. No manipular el alimento en ausencia de condiciones de higiene. No almacenar el producto inadecuadamente mezclándose con productos químicos, peligrosos, residuos o productos alimenticios en mal estado. No emplear en quemaduras, uso facial o protector solar.	

Nieves Ricardo Hernández
Coordinadora de Calidad
E-mail. calidad@codelac.org

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
CODIGO: FT-QA-FT-001	VERSION: 02	FECHA: 29/12/18	PAGINA: 1 DE 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	Leche **Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)** Larga Vida Semidescremada con Sabor a Arequipe	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la mezcla de ingredientes del producto termizado o pasteurizado, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en envases con barrera a la luz y oxigeno.	
INGREDIENTES	Leche liquida semidescremada, azúcar, estabilizante (tripolifosfato de sodio), emulsificante (monogliceridos y digliceridos de acidos grasos E471, goma xantan E415, carboximetilcelulosa E466), sabor artificial a arequipe, colorante artificial caramelo (sulfitos), mezcla de vitaminas y minerales (acido fólico, hierro aminoquelado, zinc y lactato de calcio pentahidratado). CONTIENE ALERGENOS: Sulfitos, SIN OGMs	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color:	Beige, característico del producto
	Olor:	Arequipe, característico del producto, exento de olores extraños
	Sabor:	Arequipe , caracteristico del producto
	Aspecto:	Liquido homogeneo libre de particulas extrañas
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Grasa % m/m	Mínimo 1,50
	Sólidos lácteos no grasas % m|m, mínimo	Mínimo 7,00
	Acidez como ácido láctico % m|m	0,12 - 0,16
	Densidad 15/15°C (g/ml)	1,048- 1,060
	Fosfatasa	Negativa
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de mesofilos UFC/mL	≤ 10
	Recuento de coliformes totales UFC/mL	≤ 10
	Recuento de coliformes fecales UFC/mL	0
	Esterilidad Comercial	Sin crecimiento microbiano a 55°C y 35°C despues de incubar durante 10 dias.
FORMAS DE CONSUMO, INSTRUCCIONES DE USO MANEJO Y CONSERVACION	No requiere proceso posterior, puede consumirse de forma directa. No requiere refrigeracion, mantengase alejado de la luz directa del sol, conservese en lugar fresco y seco, despues de abierta mantengase regrigerada y consumase en el menor tiempo posible. No distribuir ni almacenar con otros productos, no someter a condiciones extremas de temperatura y humedad.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para todo tipo de consumidor y el grupo familiar, excepto para los intolerantes a la lactosa, y niños menores a un año.	
VIDA UTIL	65 dias teniendo en cuenta las instrucciones de uso, manejo y conservacion sugeridas.	
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa por contenido de 200mL Paquete x 12 unidades de 200mL	
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa de polietileno multicapa, coextruida de siete capas de alta barrera a la luz y oxigeno, ofreciendo sellabilidad a altas temperaturas, impermeabilidad a los aromas y aceites. Embalaje: caja de carton corrugado	
FABRICANTE	Cooperativa Lechera de Cordoba - CODELAC NIT. 800217250-1 Calle 41 #16-10 Barrio San Jose Telefono: (4) 781 7989 Email. gerencia@codelac.org Monteria - Cordoba - Colombia	
REGISTRO SANITARIO	RSAC12I913	
USO NO INTENCIONADO	No colocar a hervir o en cocción el producto. No consumir el producto en caso de que el envase se encuentre dañado, violado, el producto se encuentre expuesto, o después de la fecha de caducidad. Si despues de abierto el producto no se ha mantenido refrigerado y se observa algún indicio de encontrarse en mal estado, no ingerir y desechar de inmediato. No someter a altas temperaturas ni a otros tratamientos químicos o biológicos. No manipular el alimento en ausencia de condiciones de higiene. No almacenar el producto inadecuadamente mezclándose con productos químicos, peligrosos, residuos o productos alimenticios en mal estado. No emplear en quemaduras, uso facial o protector solar.	

Nieves Ricardo Hernández
Coordinadora de Calidad
E-mail. calidad@codelac.org

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
CODIGO: FT-QA-FT-001	**VERSION: 04**	**FECHA: 02/02/24**	**PAGINA: 1 DE 2**

NOMBRE DEL PRODUCTO	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera.		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la mezcla de ingredientes del producto termizado o pasteurizado, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en envases con barrera a la luz y oxigeno.		
INGREDIENTES	Leche liquida entera de vaca, estabilizante (tripolifosfato de sodio).		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color:	Blanco opalescente	
	Olor:	Suave, lacteo caracteristico, libre de olores extraños	
	Sabor:	Caracteristico del producto	
	Aspecto:	Liquido homogeneo libre de impurezas y particulas extrañas	
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Grasa % m/m	Minimo 3,00	
	Extracto seco Total % m/m	Minimo 11,20	
	Extracto seco desengrasado % m/m	Minimo 8,20	
	Densidad 15/15°C (g/ml)	1,0295 - 1,0330	
	Acidez expresada como acido lactico % m/v	0,13 - 0,15	
	Ph	6,50 - 6,85	
	Proteina %	Minimo 2,90	
	Índice crioscópico °C	Minimo -0,530 - Maximo -0,510	
	Estabilidad proteica en presencia de alchol 82% v/v	Estable	
	Residuos de drogas, medicamentos, plaguicidas y sustancias toxicas.	No detectable - Ausencia	
	Neutralizantes - Conservantes - Adulterantes - Adicion de sueros lacteos	Ausencia	
	Peroxidasa	Negativa	
	Fosfatasa	Negativa	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de mesofilos UFC/mL	≤ 10	
	Esterilidad Comercial	Sin crecimiento microbiano a 55°C y 35°C despues de incubar durante 10 dias y realizar siembra en medio selectivo.	
CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	**Informacion Nutricional**		
	Tamaño de porcion: 1 vaso (200ml)		
	Numero de prociones por envase: 1.		
	Calorias (kcal)	Por 100g	Por porcion
		57	114
	Grasa total	3.0 g	6.0 g
	Grasa poliinsaturada	1.1 g	2.2 g
	Grasa saturada	1.9 g	3.8 g
	Grasa trans	0.0 mg	0.0 mg
	Carbohidratos totales	4.4 g	8.8 g
	Fibra dietaria	0.0 g	0.0 g
	Azucares totales	3.4 g	6.9 g
	Azucares añadidos	0.0 g	0.0 g
	Proteina	3.1 g	6.2 g
	Sodio	46 mg	92 mg
	Vitamina A	23 µg ER	46 µg ER
	Calcio	131 mg	262 mg
	Hierro	0.39 mg	0.78 mg
	Vitamina D	0.00 mg	0.00 mg
	Zinc	0.07 mg	0.14 mg
FORMAS DE CONSUMO, INSTRUCCIONES DE USO MANEJO Y CONSERVACION	No requiere proceso posterior, puede consumirse de forma directa. No requiere refrigeracion, mantengase alejado de la luz directa del sol, conservese en lugar fresco y seco, despues de abierta mantengase regrigerada y consumase en el menor tiempo posible. No distribuir ni almacenar con otros productos, no someter a condiciones extremas de temperatura y humedad.		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
CODIGO: FT-QA-FT-001	VERSION: 04	FECHA: 02/02/24	PAGINA: 2 DE 2
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para todo tipo de consumidor y el grupo familiar, excepto para los intolerantes a la lactosa, y niños menores a un año.		
VIDA UTIL	90 dias teniendo en cuenta las instrucciones de uso, manejo y conservacion sugeridas.		
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa por contenido de 200ml, 400ml, 900ml, 1000ml y 1100ml. Sixpack de producto de 900ml , 1000m Y 1100ml (6unidades).		
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa de polietileno multicapa, coextruida de siete capas de alta barrera a la luz y oxigeno, ofreciendo sellabilidad a altas temperaturas, impermeabilidad a los aromas y aceites. Embalaje: caja de carton corrugado		
FABRICANTE	Cooperativa Lechera de Cordoba - CODELAC NIT. 800217250-1 Calle 41 #16-10 Barrio San Jose Telefono: 313 546 8989 Email. gerencia@codelac.org Monteria - Cordoba - Colombia		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0035542-2025		
USO NO INTENCIONADO	No colocar a hervir o en cocción el producto. No consumir el producto en caso de que el envase se encuentre dañado, violado, el producto se encuentre expuesto, o después de la fecha de caducidad. Si despues de abierto el producto no se ha mantenido refrigerado y se observa algún indicio de encontrarse en mal estado, no ingerir y desechar de inmediato. No someter a altas temperaturas ni a otros tratamientos químicos o biológicos. No manipular el alimento en ausencia de condiciones de higiene. No almacenar el producto inadecuadamente mezclándose con productos químicos, peligrosos, residuos o productos alimenticios en mal estado. No emplear en quemaduras, uso facial o protector solar.		

Nieves Ricardo Hernández
Coordinadora de Calidad
E-mail. calidad@codelac.org

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
CODIGO: FT-QA-FT-001	**VERSION: 02**	**FECHA: 29/12/18**	**PAGINA: 1 DE 1**

NOMBRE DEL PRODUCTO	Bebida Lactea con Avena **Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)** Larga Vida.	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la mezcla de ingredientes del producto termizado o pasteurizado, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en envases con barrera a la luz y oxigeno.	
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, agua, azúcar, harina de avena, sal, estabilizante(tripolifosfato de sodio), emulsificante (monogliceridos y digliceridos de acidos grasos E471, goma xantan E415, carboximetilcelulosa E466), mezcla de vitaminas y minerales (acido fólico, hierro aminoquelado, zinc y lactato de calcio pentahidratado). CONTIENE ALERGENOS: Gluten, sin OGMs	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color:	Crema, característico del producto
	Olor:	Avena, característico del producto, exento de olores extraños
	Sabor:	Avena, caracteristico del producto
	Aspecto:	No debe presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas, restos de cutícula o residuos de materiales vegetales diferentes al de la avena.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Grasa % m/m	Mínimo 1,50
	Densidad 15/15°C (g/ml)	1,048- 1,060
	Acidez como ácido láctico % mlm	0,12 - 0,16
	Proteina %	Mínimo 1,40
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de mesofilos UFC/mL	≤ 10
	Esterilidad Comercial	Sin crecimiento microbiano a 55°C y 35°C despues de incubar durante 10 dias.
FORMAS DE CONSUMO, INSTRUCCIONES DE USO MANEJO Y CONSERVACION	No requiere proceso posterior, puede consumirse de forma directa. No requiere refrigeracion, mantengase alejado de la luz directa del sol, conservese en lugar fresco y seco, despues de abierta mantengase regrigerada y consumase en el menor tiempo posible. No distribuir ni almacenar con otros productos, no someter a condiciones extremas de temperatura y humedad.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para todo tipo de consumidor y el grupo familiar, excepto para los intolerantes a la lactosa, y niños menores a un año.	
VIDA UTIL	65 dias teniendo en cuenta las instrucciones de uso, manejo y conservacion sugeridas.	
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa por contenido de 200mL y 900mL. Paquete x 12 unidades de 200mL	
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa de polietileno multicapa, coextruida de siete capas de alta barrera a la luz y oxigeno, ofreciendo sellabilidad a altas temperaturas, impermeabilidad a los aromas y aceites. Embalaje: caja de carton corrugado	
FABRICANTE	Cooperativa Lechera de Cordoba - CODELAC NIT. 800217250-1 Calle 41 #16-10 Barrio San Jose Telefono: (4) 781 7989 Email. gerencia@codelac.org Monteria - Cordoba - Colombia	
REGISTRO SANITARIO	RSAC02I6514	
USO NO INTENCIONADO	No colocar a hervir o en cocción el producto. No consumir el producto en caso de que el envase se encuentre dañado, violado, el producto se encuentre expuesto, o después de la fecha de caducidad. Si despues de abierto el producto no se ha mantenido refrigerado y se observa algún indicio de encontrarse en mal estado, no ingerir y desechar de inmediato. No someter a altas temperaturas ni a otros tratamientos químicos o biológicos. No manipular el alimento en ausencia de condiciones de higiene. No almacenar el producto inadecuadamente mezclándose con productos químicos, peligrosos, residuos o productos alimenticios en mal estado. No emplear en quemaduras, uso facial o protector solar.	

Nieves Ricardo Hernández
Coordinadora de Calidad
E-mail. calidad@codelac.org

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**GALLETA TIPO LECHE**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Galleta tipo leche
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), polvo de hornear, azúcar, leche en polvo, levadura, sal.

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**GALLETA TIPO CASERA**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Galleta tipo casera
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), polvo de hornear, levadura, sal.

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**GALLETA CRACKER**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Galleta cracker
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), polvo de hornear, azúcar, leche descremada en polvo, jarabe de fructuosa, levadura, sal.

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**GALLETA MULTICEREAL**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Galleta multicereal
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), avena, germen de trigo, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), polvo de hornear, azúcar, levadura, sal.

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**PAN PONQUÉ**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Pan Ponqué
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), sal, polvo de hornear, conservante (propionato de calcio), sabor artificial (escencia liquida).

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0010737-2021

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**GALLETA DE QUESO**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Galleta de queso
Marca: PAN Americao
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), queso (leche entera, cuajo y sal), polvo de hornear,esencia liquida (sabor a queso), levadura, sal.



B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**GALLETA POLVOROSA**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Galleta polvorosa
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), sal, esencia liquida

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**PUNTOROJO**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Puntorojo
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), polvo de hornear,esencia liquida (sabor a queso), levadura, sal, color artificial (rojo escarlata).

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**PAN QUESO**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Pan queso
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), queso (leche entera, cuajo, sal), sal, levadura, conservante (propionato de calcio), sabor artificial (escencia liquida), mejorador de masa (mezcla de: carbonato de calcio, ácido ascórbico y alfa-amilasa).

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0010737-2021

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**PAN ALIÑADO**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Pan aliñado
Marca: PAN Americao
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada y alargada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), sal, levadura, conservante (propionato de calcio), sabor artificial (escencia liquida), mejorador de masa (mezcla de: carbonato de calcio, ácido ascórbico y alfa-amilasa).



B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0010737-2021

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD
Código: FT-SGC-1		Versión: 01
FECHA: 21/03/2024	PAN MANTEQUILLA	Página 1 de 1

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Pan mantequilla
Marca: PAN Americao
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), sal, levadura, conservante (propionato de calcio), holdre sabor artificial (escencia liquida), mejorador de masa (mezcla de: carbonato de calcio, ácido ascórbico y alfa-amilasa), color amarillo.

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0010737-2021

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA:21/02/2024	**PAN BLANCO**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Pan blanco
Marca: PAN Americao
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), sal, levadura, conservante (propionato de calcio), sabor artificial (escencia liquida), mejorador de masa (mezcla de: carbonato de calcio, ácido ascórbico y alfa-amilasa).

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0010737-2021

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA **MANJAR DE LECHE CON BOCADILLO DE GUAYABA**	Código: PR-S-06-09 Versión: 02 Emisión: 04/09/2024 Página **1** de **1**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO				
Nombre genérico y legal	**MANJAR DE LECHE CON BOCADILLO DE GUAYABA**			
Fabricante	VELEÑA DE BOCADILLOS W.P. S.A.S.		**NIT**	901.514.444-1
Dirección	KM 12 vía Barbosa - Vélez vereda Aco Peña Blanca Sector Industrial Los Guayabos		**Número de contacto**	311 264 4888 – 314 414 9543
Ingredientes	Manjar de leche: leche entera, azúcar, espesante (fécula de maíz), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio y propionato de sodio) y reguladores de acidez (bicarbonato de sodio y citrato de sodio). Contiene leche. Bocadillo de guayaba: pulpa de guayaba y azúcar.			
Descripción del producto.	El manjar de leche es obtenido mediante la mezcla y concentración de la leche, el azúcar y las harinas bocadillo de guayaba es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración de la pulpa de guayaba con adición de azúcar. El producto debe de tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura.			
Presentación	450 g x 18 Unidades	**Notificación Sanitaria**	NSA-003640-2017	
Vida útil	3 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.			
Sello de advertencia				

ESPECIFICACIONES SENSORIALES		
PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO
Color	Manjar: marrón claro, característico del producto Bocadillo de guayaba: rojo característico	Visual
Olor	Guayaba y Lácteo	Olfativo
Sabor	Dulce característico del producto	Gustativo
Consistencia	Firme	Táctil
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.	Visual

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS			
PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO
MANJAR DE LECHE Sólidos solubles	°Brix	70	--
BOCADILLO DE GUAYABA Sólidos solubles	°Brix	75	--

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETRO	UND.	n	m	M	c
Mohos y levaduras	Ufc/g	5	10	10^2	2
***Staphylococcus* coagulasa positiva**	Ufc/g	5	$<10^2$	---	0

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 5 dígitos: los tres primeros indican un consecutivo del día de envasado y los dos últimos indican el año de envasado. **Para la identificación de la fecha de vencimiento,** corresponde a la caducidad del producto y se establece en el orden Día/mes/año.

FORMA DE USO O CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo con la resolución 2674 de 2013.

ENVASE DEL PRODUCTO

Envase primario	Polipropileno bio - Orientado	**Embalaje**	Cartón corrugado

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 5109/05, resolución 3929 de 2013, resolución 810 de 2021, resolución 2492 de 2022; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

Elaborado por:
Ing. Gabriel Leyton

Revisado y aprobado por:
Leidy Tatiana Suarez

ANEXO No.3

Planillas de entrega de Raciones a Instituciones Educativas

Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

funprobides Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**	**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP Nº 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1	**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA	**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde 4/02/2026 Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**		

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.612.524	ALZUZAR MATOS GIMENA MIRANDA	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.612.525	ALZUZAR RUIZ CARMEN LUCIA	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.051.895.234	BELLO CASTRO NOVAK	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.612.688	CABALLERO BARRIOS LUZ GABRIELA	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.048.612.498	CAJAR BELLIDO DAILYS CAMILA	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.612.678	CASTILLA CABARCAS MONSERRATH	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.048.612.643	ESCUDERO BARRIOS KEILLYN ANDREA	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.612.627	GUERRERO BARRIOS EMILY SOFIA	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.242.389.594	HERNANDEZ AGUILAR SALOME SOFIA	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.612.541	HERNANDEZ VARGAS HALLAN DAVID	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.048.612.549	MANRIQUE POLO LUISA FERNANDA	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.048.612.614	MARTINEZ VASQUEZ SCHNAIDER JOREL	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.613.073	MATOS GAMARRA EDWIN MATHIAS	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.048.612.527	RAMOS CABARCAS TIAGO ANDRES	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.612.819	REVOLLEDO ALTAMAR ALAN DE JESUS	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.048.612.706	SALAS MORALES LIAM ANDRES	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.612.495	SALGUEDO MERCADO JARED JOSE	JARDIN 01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.612.444	VELILLA CABANA LUIS FERNANDO	JARDIN 01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			VB
19	1.048.612.573	VIVANCO ALTAMAR ELIAN DAVID	JARDIN 01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			VB
20	1.048.612.647	VIVANCO VERGARA VALENTINA	JARDIN 01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			VB

ABRIL
MES

Marlerdys Saudaral.
FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**				**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**	
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1				**CÓDIGO DANE**	**113683000042**	
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR				**CÓDIGO DANE**	**13**	
MUNICIPIO:	SANTA ROSA				**CÓDIGO DANE**	**683**	
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta	29/11/2026			
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**						

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.612.550	ALVARADO BELTRAN LUCIANIS	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
2	1.048.612.635	ARIAS AMARANTO MARIAN ALEJANDRA	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
3	1.048.612.577	ATOCHE ALVARES MILNER DAVID	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
4	1.048.612.748	CARABALLO MERCADO KENIA SARAY	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
5	1.048.612.640	DE HORTA MERCADO YOILER DAVID	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
6	1.069.652.332	DIAZ CERA THARIANYS SALOME	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
7	1.048.612.610	DORIA SERRANO KENIA SOFIA	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
8	1.012.474.466	ESIS BELTRAN SICLARIS MILETH	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
9	1.048.612.617	ESTRADA ALTAMAR YOINER DAVID	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
10	1.048.612.892	GONZALEZ LUNA GERALDINE SOFIA	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
11	1.048.612.624	HERRERA BENITEZ GABRIEL JESUS	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
12	1.048.612.432	MARTINEZ DE LA ESPRIELLA JOSE ALBERTO	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
13	1.048.612.650	MENDIVIL MENDOZA JHOISER ANDRES	JARDIN 02	MAÑANA	/		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
14	1.048.612.676	MERCADO OSPINO LEIVER DAVID	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
15	1.048.612.580	NAIZIR PAYARES ANGEL ELIAS	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
16	1.048.612.761	OROZCO VELASQUEZ YEIFER DE DIOS	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
17	1.048.612.516	PINTO ALVAREZ MARIA SALOME	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18

18	1.048.612.462	POLO REBOLLEDO SANTIAGO JOSE	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
19	1.048.612.571	SUAREZ RIVERA DIEGO	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
20	1.048.612.508	TORRES MURILLO JUAN CAMILO	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
21	1.048.612.604	TORRES POLO JHON ELKIN	JARDIN 02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18

ABRIL
MES

Markeidys Sandoval
FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**	**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1	**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA	**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde 4/02/2026 Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**		

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.612.217	ALVAREZ SALAS YEIKER DAVID	0-01	MAÑANA	/		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
2	1.048.612.494	BELLIDO VASQUEZ JHORIANA SOFIA	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
3	1.048.312.214	BLANCO POLO EDWIN CAMILO	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
4	1.043.339.642	CASTRO GARCIA SANTIAGO	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
5	1.048.612.368	CASTRO HURTADO IKER DAVID	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
6	1.044.016.553	CAUSIL PINTO BLANCA LUCIA	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
7	1.201.284.796	CERRO GUERRERO ALORIS DINEYS	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
8	1.048.612.299	CHANCI TORREGLOSA ZAHORIZ KADIR	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
9	1.041.999.835	CHICO MARTINEZ KYLIAN DANIEL	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
10	1.048.612.296	CONEO GUERRERO NAYKER	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
11	1.048.612.173	DE LA HOZ MENDOZA EMANUEL	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
12	1.048.612.143	FORERO MERCADO SHAMMAR	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
13	1.048.612.238	GARCES BASSA WILDRIS MANUEL	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
14	1.048.612.095	GONZALEZ LOPEZ LEONARDO ANDRES	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
15	1.048.612.350	LEIVA OROZCO YULENIS SOFIA	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
16	1.048.612.174	MACHACON CABARCAS LUCIANA	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
17	1.048.612.043	MANJARREZ LUGO KELIANYS SOFIA	0-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18

18	1.048.612.247	MARRUGO MARTINEZ BRAINER JOSE	0-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
19	1.048.612.164	MERCADO BELTRAN KELLYS JOHANA	0-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	1.048.612.201	MERCADO MENDOZA MARIA SALOME	0-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.048.945.195	MORENO IRIARTE LORENA	0-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	1.142.954.048	ORTIZ BRAVO JOSUE DAVID	0-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	1.048.612.359	PADILLA GOMEZ JOSE MIGUEL	0-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	1.048.612.234	RIVERA GUERRERO IVANYS ADRIANA	0-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.048.612.390	ROCHA SALGADO MAIA ALEJANDRA	0-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.048.612.285	VILLARREAL GAMARRA YENSY	0-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

ABRIL — Melania Rodriguez

MES — **FIRMA DE MANIPULADORA**

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**				**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP Nº 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1				**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR				**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA				**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta	29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**					

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.612.220	AGUAS LLERENA DELIARYS SOFIA	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.612.272	CABARCAS TRIANA MATEO TOMAS	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.048.612.190	CAJAR ALTAMAR ADANNIS MELISSA	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.612.148	CARDENAS FAJARDO SEBASTIAN	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.048.612.135	CARDENAS ZUÑIGA YOHALIS MICHELL	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.612.226	DE LAS AGUAS BARBOSA SHAYNA SOFIA	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.048.612.439	FERNANDEZ PEREZ JHONATHAN DAVID	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.612.200	FUENTES JIMENEZ DAYLER DAVID	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.048.312.366	GALVIN ORTIZ MARIA ISABEL	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.612.240	GONZALEZ ARROYO TARIANA SOFIA	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.048.612.125	MANGONEZ TUÑON MATEO	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.048.612.180	MANJARREZ OSORIO EDHAN JOSE	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.612.279	MARTINEZ TORREGLOZA GENESIS	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.048.612.396	MENDOZA GUARDO SAMARA LUCIA	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.612.137	MERCADO GONZALEZ GERONIMO	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.048.612.458	MERCADO SILVA ANDREA CAMILA	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.612.254	MEZA COGOLLO MARIANA	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.612.341	PATERNINA CASTELLANO LUCIANA	0-02	MAÑANA	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
19	1.048.312.367	PAYARES MACHACON MARIA GUADALUPE	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	1.242.389.227	PEREZ NUÑOZ YEINALYS	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.242.389.228	PEREZ TUÑON YOSBER	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	1.048.612.156	PINTO AGAMEZ EDIANA	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	1.048.612.392	ROCHA VASQUEZ ALAN CAMILO	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	1.051.452.710	RUIZ VARGAS IKER JOSE	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.048.612.362	SANTOYA VILLERO ROUSSY	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.048.612.431	SILVA COGOLLO ELIZABETH	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
27	1.048.612.152	TORRES MORALES ALANNA	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
28	1.048.612.411	VILLAR MORALES KAILANI SOFIA	0-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

ABRIL

MES

Melonia Rodriguez

FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**					**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP Nº 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1					**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR					**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA					**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta	29/11/2026			
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**						

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.612.018	ARROYO MENDIVIL ELVIS JUNIOR	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.611.874	BELTRAN AGUDELO MATHIAS DE JESUS	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.242.389.120	BLANCO LOPEZ DANNA ISABEL	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.611.981	CAMARGO FELIX KEYLIANIS SOFIA	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.048.611.900	CANTILLO CASTILLA MADELEY	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.613.417	CASTELLAR OLIER IAM GADDIEL	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.048.611.811	CASTILLA DE HORTA MARIA PAULA	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.612.025	CASTRO OTERO MARIANGEL	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.201.282.311	COTA GUERRERO LEWIN DE JESUS	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.100.086.774	FAJARDO MENDOZA ISABELLA	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.048.612.001	FONTALVO CASTAÑO SAMUEL JOSE	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.072.676.381	GAMARRA CALDERA REYLIN JOSE	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.612.068	GOMEZ SETUAIN ANA SAYRETH	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.048.611.738	GONZALEZ CASTELLANO KAROLAY SOFIA	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.033.825.853	GUTIERREZ BARRIOS ALAN DAVID	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.048.611.786	HERRERA VARGAS VALENTINA	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.611.785	HERRERA VARGAS VICTORIA	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.611.937	MATO VILLARREAL MARY SANDRID	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
19	1.048.612.114	MORALES BRICEÑO ELIAN JOSE	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	1.048.611.890	MORALES CONTRERAS MANUELA SOFIA	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.016.747.660	MORALES MORELO EMANUEL ESTIWUAR	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	1.048.611.619	PEREZ CARVAJAL ANGEL GABRIEL	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	1.048.611.978	PINTO MENDOZA ISAAC DAVID	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	1.048.612.048	PINTO MERCADO JUAN SEBASTIAN	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.048.612.045	SALAS CABARCAS SALOMETH	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.048.611.658	SANTOYA VILLERO LEINER DAVID	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
27	1.048.611.925	SETUAIN PATERNINA NATALI SOFIA	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
28	1.048.611.574	VELILLA CABANA MARISOL	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
29	1.048.611.777	VIÑA ALTAMAR DILAN DAVID	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
30	1.124.082.708	ZAMBRANO DE LAS AGUAS JOSIA	1-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

ABRIL — Melana Rodriguez

MES — **FIRMA DE MANIPULADORA**

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**	**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP Nº 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1	**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA	**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde 4/02/2026 Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**		

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.612.023	AGUILAR ROMERO EDDIANNIS MARIA	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	/	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.124.083.811	ARROYO GARAY SANDY	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.048.611.902	AVILEZ QUIÑONES KARLA MARCELA	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.611.790	BATISTA NUÑEZ DILAN DAVID	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.048.611.502	CABANA OROZCO ANA LUCIA	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.612.033	CARABALLO HERNANDEZ SAMARA SOFIA	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.048.611.903	CASTELLANO GONZALEZ ARLIAN JOSE	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.612.091	DE AVILA MERCADO JULIETA	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.048.611.969	FERNANDEZ PEÑA KEREN SOFIA	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.611.825	GENES RAMOS LEISI LILIANA	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.238.344.331	LOPEZ MORALE ABIGAIL SOFIA	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.044.013.306	MACHACON RIVAS JOSLIANA KAMILA	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.611.668	MARTINEZ SETUAIN LIZ DARY SOFIA	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.052.741.445	MATA TERAN MAYEISY ANDREA	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.611.892	MATOS JIMENEZ YAIDIS HELENA	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.048.612.093	MERCADO NUÑEZ ALHIS THAYRI	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.611.679	MORALES DE LAS AGUAS KEINER JOSE	1-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.611.830	NAIZIR PAYARES ANGEL DE JESUS	1-02	MAÑANA																					18
19	1.048.611.760	OLIVARES TORREGLOSA LUISA FERNANDA	1-02	MAÑANA																					18
20	1.048.611.936	OROZCO DE LAS AGUAS YINEISY SOFIA	1-02	MAÑANA																					18
21	1.048.611.817	PAJARO GAMARRA LUIS GUSTAVO	1-02	MAÑANA																					18
22	1.048.612.102	PAJARO ZABALA SAYMARI	1-02	MAÑANA																					18
23	1.242.388.373	PEREZ LLERENA MILAGRO DE AMOR	1-02	MAÑANA																					18
24	1.242.388.655	REALES MUÑOZ LEYKER ANDRES	1-02	MAÑANA																					18
25	1.048.467.135	REYES PEREZ YESED DAVID	1-02	MAÑANA																					18
26	1.031.854.457	SALTARIN MARTINEZ LYAN DAVID	1-02	MAÑANA																					18
27	1.043.334.798	SANTOYA GOMEZ WEIDER DE JESUS	1-02	MAÑANA																					18
28	1.242.388.619	SERPA MARIN MELQUISEDEC	1-02	MAÑANA																					18
29	1.048.611.971	TORRES AYALA JACKSON DAVID	1-02	MAÑANA																					18
30	1.048.611.975	VALIENTE DE HORTA LUIS BREINER	1-02	MAÑANA																					18
31	1.048.611.966	VILLARREAL CARDENAS EZEQUIEL DAVID	1-02	MAÑANA																					18
32	1.048.611.832	VILLARREAL JULIO ALAN DAVID	1-02	MAÑANA																					18

ABRIL

MES

Oneida Martinez

FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**			**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1			**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR			**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA			**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**				

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.611.601	ARDILA CASTELLANO JHOSUA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.611.565	ARIAS CASTELLANO SHAIRET JISETH	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.048.611.384	ARZUZA MARANTO LEANDRA SOFIA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.611.263	AYALA OROZCO JUAN DIEGO	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.201.273.260	BERMEJO TORRES EMANUEL	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.611.766	CABARCAS TRIANA MATHIAS DAVID	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.238.341.700	CAMARGO CONTRERAS SHAROL DANIELA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.611.471	CANOLES TORDECILLA ISAAC DAVID	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.048.611.719	DE LAS AGUAS BARBOSA HARSON	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.611.606	ESTRADA VELASQUEZ SAMUEL ALFREDO	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	7.058.071	FERNANDEZ CASTELLAR ALLEN GAEL	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.048.611.443	GALVIS REVOLLEDO LUCIANA CAMILA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.611.645	GAMARRA BELTRAN HAILYN SOFIA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.201.275.002	GAMARRA BERMEJO VICTORIA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.611.787	GAMARRA CHICO GEILER MATHIAS	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.233.698.719	GARCIA VALDEZ ANNY CHARLOTTE	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.611.531	GUTIEREZ MACHACON ROSIMAR	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.242.388.616	LINARES TATIS SAHIRA VALENTINA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
19	1.048.611.546	MARTINEZ MARANTO IAN FELIPE	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	1.048.611.451	MARTINEZ OROZCO LUIS ADRIAN	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.048.611.707	PADILLA MEZA JHOISER ISACC	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	1.015.486.025	RAMOS CABARCAS ISABELLA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	1.048.611.600	RAMOS CABARCAS SHAROL SOFIA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	1.048.611.784	REBOLLEDO LUNA MELEK SOFIA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.048.611.399	SALAS MARRUGO THAILY SOFIA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.048.611.511	SETUAIN MORENO SAYMAR THAEL	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
27	1.048.611.854	SUAREZ REBOLLEDO MIGUEL ANGEL	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
28	1.048.611.727	TORRES IBAÑEZ MILLER DAVID	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
29	1.201.280.758	TORRES TAFUR RICHAR DAVID	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
30	1.048.611.594	TORRES TORREGROZA AIMARA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
31	1.048.611.492	VALIENTE MENDIVIL SARA VALENTINA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
32	1.048.611.886	VARGAS GONZALEZ KIARA VALENTINA	2-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

ABRIL

MES

Queida Martinez

FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**			**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1			**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR			**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA			**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**				

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.611.663	AHUMADA BLANCO ZOE ANDREA	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
2	1.048.611.462	ARROYO MEDINA LUIS DAVID	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
3	1.048.611.652	BARRIOS MORALES ROLAN DAVID	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
4	1.048.611.726	BONFANTE BERMEJO EVELYN MYCAL	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
5	1.048.611.709	CALDERON RUIZ MARIA VICTORIA	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
6	1.048.611.737	CAMPUZANO CABARCAS JARETH JOSE	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
7	1.048.611.457	CASTELLANO MARANTO DAYNER LUIS	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
8	1.048.611.306	CHARRI LARES MARIELL	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
9	1.048.334.651	DE MOYA TAIBEL ASHLY DAYANA	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
10	1.048.611.820	GOMEZ JIMENEZ JOAN ALEXANDER	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
11	1.048.611.642	HERNANDEZ MONTES EVA SANDRITH	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
12	1.048.611.781	HURTADO OSORIO MERARY SOFIA	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
13	1.048.611.086	LONDOÑO CHANCI VALERYN CAROLINA	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
14	1.048.611.807	MARRUGO SANES YONAIKER DE JESUS	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
15	1.042.358.353	MEDRANO CUJIA JOSE LUIS	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
16	1.043.330.244	MERCADO ARROYO IAN	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
17	1.048.611.660	MERCADO IBAÑEZ LIAN DAVID	2-02	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18

18	1.023.548.276	MONTES ROJAS ANDRES FELIPE	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
19	1.048.611.733	MORENO AGUILAR DORIANI	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	1.233.918.849	PAEZ GAMARRA WILMARIS SOFIA	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.048.611.371	PEREZ FUENTES YOSELIN ANDREA	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	1.201.279.092	POLO CAJAR ALANA MELIZA	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	1.048.611.455	QUIÑONES CABARCAS ALANA SOFIA	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	1.048.611.855	QUIÑONEZ MARRUGO BRITTANY MARIA	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.048.611.374	REBOLLEDO BARRERA MARIA TERESA	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.048.611.496	REBOLLEDO CANOLES ALANA SOFIA	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
27	1.048.611.674	SANCHEZ SEPULVEDA ANGEL ALBERTO	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
28	1.048.611.467	SANTOYA CABARCAS YERLANIS SOFIA	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
29	1.048.611.730	SARMIENTO TORREGLOSA SAMARY SOFIA	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
30	1.201.266.362	SERPA CUJIA MARIA ISABEL	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
31	1.048.611.578	TATIS GAMARRA AXEL SMITH	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
32	1.048.611.614	URUETA ORTIZ ALICIA SOFIA	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
33	1.048.611.557	VIVANCO ALTAMAR DEIMER	2-02	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

ABRIL

MES

FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**					**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP Nº 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1					**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR					**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA					**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta	29/11/2026			
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**						

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.201.264.189	ALZUZAR ALVAREZ ANA LUCIA	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.611.256	ARROYO MONTES MATTHEW	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.048.611.401	BALAGUERA VIVANCO LUZ AYDEE	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.610.786	BELTRAN OJEDA YOSIMAR	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.048.611.116	CABARCAS DE LA ESPRIELLA LIAN	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.610.750	CABARCAS GUERRERO MARIHANA JOSE	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.048.610.675	CABEZA ALMAGRO DANIA SOFIA	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.611.143	CARABALLO CABARCAS DAYMARIS SOFIA	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.048.610.663	CASTILLA OLIVARES MARIANIS	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.611.020	CERA GAMARRA ALONDRA SOFIA	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	7.057.971	CONOROPO CASTELLAR BRANDON JOSE	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.048.610.781	DE HORTA LOPEZ HERLIN DAVID	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.201.271.499	GARCIA TUÑON MANUEL ALEJANDRO	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.042.273.590	MACHACON BLANCO LUIS SANTIAGO	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.611.228	MADERO SANTOYA JOSTIN DAVID	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.048.611.025	MANJARREZ DUEÑAS SNEYDER DE JESUS	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.201.272.495	MARANTO MORALES DILANIS	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.611.276	MENDOZA VARGAS ANA LUCIA	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
19	1.048.611.430	MERCADO TEHERAN AILEN MILENA	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	1.048.611.389	MERCADO VILLEGAS BRITANYS SOFIA	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.048.611.439	MORALES BELLIDO DAVID SANTIAGO	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	1.201.263.762	PADILLA ORTIZ YOHICER ALEJANDRO	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	1.048.611.175	PARRA SAN JUAN LUZ MEILYS	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	1.048.611.101	PEREZ ROMERO SAMARA LUCIA	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.048.611.440	REBOLLEDO BLANCO MARIANGEL	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.048.610.629	ROCHA PAJARO JUAN DIEGO	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
27	1.045.250.795	SANJUAN CASTELLON ANGEL ALBERTO	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
28	1.048.611.252	SOLERA GONZALEZ MARIA CELESTE	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
29	1.201.269.209	SOLERA HENAO JOHAN SEBASTIAN	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
30	1.201.263.977	TORRES MURILLO ELIANIS	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
31	1.201.263.976	TORRES MURILLO EMYLY	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
32	1.048.611.277	URUETA BLANCO TALIANYS MARIA	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
33	1.048.610.798	VARGAS GUTIERREZ ALDAINER JOSE	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
34	1.048.611.063	VERGARA POLO KANER DAVID	3-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

ABRIL
MES

Yesenia Borgos
FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**				**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP Nº 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1				**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR				**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA				**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta	29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**					

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.610.291	AVILEZ QUIÑONES JHEAN CARLOS	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.610.762	BELTRAN AGUDELO KAROLIS YULIETH	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.048.610.473	BERRIO TOVAR HILLARIS	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.610.457	BURGOS LUCAS ANER JOSE	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.016.105.354	CASTELLANO MARRUGO MARIA BELEN	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.611.544	CASTRO RAMOS ARISBEL DEL VALLE	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.048.610.286	CONEO MACHACON KEYLOR	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.609.239	CONTRERAS TAMARA TALIANA SOFIA	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.048.609.944	DIAZ RODRIGUEZ ESTHER SOFIA	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.610.535	GONZALEZ VIVANCO ARAN DAVID	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.137.539.601	HERRERA MORALES HEILY SOFIA	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.048.610.508	LEON FLOREZ VALERY SOFIA	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.142.949.644	MADERA RODELO LAURA VANESSA	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.201.256.523	MARRUGO DISCUVICHT SARAH LUCIA	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.610.637	MONTES ARROYO KRISS LEELEN	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.048.610.441	PEÑA BOLAÑOS MAYERLIS SOFIA	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.608.888	PEÑA CASTELLANO STIVEN JAVID	4-01	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.610.624	PEÑATE AYOLA DEIVER DAVID	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
19	1.048.609.697	REBOLLEDO CANOLES JHOMAILIS	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
20	1.048.610.660	RODELO TORRES ABIGAIL	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
21	1.201.262.915	ROMERO MARTINEZ SHARLOTT DYNETH	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
22	1.048.610.195	RUIZ MACHACON GIANNYS SOFIA	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
23	1.142.949.280	SALAS MORALES MELANYS SOFIA	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
24	1.201.260.332	SOLANO MARRUGO DEREK JOSE	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
25	1.137.540.055	SUAREZ GARCIA MEIVER ANDRES	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
26	1.048.610.406	TORREGLOZA AMADOR EYLER DE JESUS	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
27	1.201.250.881	TORRES TAFUR LUIS DANIEL	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
28	1.201.263.807	TORRES TAFUR THALYA TATIANA	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
29	1.048.609.871	VILLARREAL JULIO DAYERLIN	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
30	1.050.973.007	VILLEGAS CASTELLON VALERY	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
31	1.048.610.022	VIVANCO BATISTA JEAMPIER	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
32	1.048.610.315	VIVANCO REBOLLEDO LUCIANA	4-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18

ABRIL — Yesenia Burgos

MES — **FIRMA DE MANIPULADORA**

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**	**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP Nº 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1	**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA	**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde 4/02/2026 Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**		

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.609.735	ALTAMAR CASTELLANO ISAEL	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
2	1.052.739.844	AVENDAÑO DE LAS AGUAS JOSE MANUEL	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
3	1.048.608.308	BENITES ROMERO YURANIS SOFIA	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
4	1.048.609.210	CASTILLA CABARCAS SEBASTIAN DAVID	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
5	1.048.608.686	CASTILLO GAMARRA YEILIS MARIA	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
6	1.142.947.347	CERRO GUERRERO THIAGO DE JESUS	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
7	1.043.323.198	DE ARCO HERRERA SARA ESTHER	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
8	1.048.609.318	ESCUDERO TORRES MARIA ISABEL	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
9	1.048.609.404	FERNANDEZ PEREZ MARIA ANGEL	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
10	1.052.739.414	GOMEZ MARTINEZ JESUS DAVID	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
11	1.048.609.874	GONZALEZ ALTAMAR DEIYER DAMIAN	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
12	1.201.252.306	GUAITERO RODELO DEIVINSON	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
13	1.121.548.850	GUERRERO REVOLLEDO MATIAS JOSUE	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
14	1.048.609.595	HERRERA VARGAS JOSE ANGEL	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
15	1.048.609.454	JIMENEZ SERPA ABRAHAM DAVID	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
16	1.048.609.534	LEON VIÑA SOFIA	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
17	1.048.610.115	LLERENA RODRIGUEZ LAUREN SOFIA	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18

18	1.048.609.736	MERCADO MORENO CRISTAL MARIE	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
19	1.048.609.750	MIRANDA PATERNINA SALOME	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
20	1.048.609.327	MORALES CONTRERAS EMMANUEL	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
21	1.201.255.273	ORTEGA MERCADO JOSTIN ENRIQUE	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
22	1.048.609.966	PADILLA ARROYO JULIANA SOFIA	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
23	1.052.740.871	PITALUA ALVAREZ YUBERLIS	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
24	1.201.247.753	QUINTERO ARCILA MANUELA	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
25	1.048.609.621	REBOLLEDO REVOLLEDO ALIS SOFIA	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
26	1.201.254.548	RIVEROS RUDIÑO EMMANUEL SANTIAGO	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
27	1.151.201.931	RODRIGUEZ ORTEGA GABRIELA	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
28	1.048.609.216	RODRIGUEZ PINTO SARAY LEOMAR	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
29	1.201.250.332	SALAS MARRUGO YISNARI MICHELL	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
30	1.048.609.346	SERPA MARIN SHADAY JIREH	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
31	1.201.248.368	TUÑON MERCADO ISAAC DAVID	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
32	1.201.250.688	VILLAR SARMIENTO AXEL	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
33	1.048.609.590	ZUÑIGA TORDECILLA SANTIAGO JOSE	5-01	MAÑANA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18

ABRIL — Yesenia Borgos

MES — **FIRMA DE MANIPULADORA**

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**				**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**	
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1				**CÓDIGO DANE**	**113683000042**	
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR				**CÓDIGO DANE**	**13**	
MUNICIPIO:	SANTA ROSA				**CÓDIGO DANE**	**683**	
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta	29/11/2026			
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**						

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.612.887	BARRIOS ALVAREZ LEIMIS SOFIA	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.612.835	BELLIDO MARTINEZ ZAHIR	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.121.227.203	BELTRAN MORALES SHAYTELL GABRIELA	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.612.691	CANTILLO MORALES BRANDO DAVID	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.247.258.079	CARRILLO MANJARRES ORIANA SOFIA	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.612.831	CASTELLANO TORRES DARWIN JUNIOR	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.048.612.801	DE AVILA BASTIDAS SARAY	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.612.752	DE HORTA BARBOZA EVELYN LUCIA	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.048.612.437	DE LAS AGUAS ALMEIDA UILIAN ANDRES	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.612.689	FONTALVO MARTINEZ MARISOL	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.048.612.757	GOMEZ MERCADO YULIANA SOFIA	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.048.612.789	GUERRERO ALTAMAR YEINER DAVID	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.612.846	GUERRERO PATERNINA JOSE ANGEL	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.043.714.418	IBAÑEZ BELEÑO DANICK MIGUEL	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.612.907	JIMENEZ MERGAREJO EINER DAVID	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.044.019.618	LOPEZ TATIS ANDRES ALEJANDRO	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.612.777	MARRUGO DE LAS AGUAS AILEN SOFIA	JARDIN 01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.612.888	MEDRANO GONZALEZ ISAIAS	JARDIN 01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
19	1.048.612.904	MESA ZABALETA DULCE MARIA	JARDIN 01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
20	1.048.612.480	MORALES JIMENO YOIMAR DAVID	JARDIN 01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
21	1.201.288.606	QUIÑONES CONEO SELENIS CAROLINA	JARDIN 01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
22	1.247.258.249	SANTOYA HERRERA NAILETH GAELIS	JARDIN 01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
23	1.048.612.743	SILVA NOVA NEIKER	JARDIN 01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18

ABRIL

MES

Naileth Amaranto

FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos — Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**			**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1			**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR			**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA			**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**				

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.612.744	CABARCAS ESTRADA JANNER EDUARDO	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.612.745	DE LAS AGUAS TORRES SHAIRETH	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.048.612.719	JARAVA MERCADO BRIANDA SOFIA	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.612.680	LEIVA JIMENEZ DE LA AXEL ADRIAN	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.048.612.505	LOPEZ MORALE SARA SOFIA	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.612.673	MACHACON ROJANO JAYDER ESTEBAN	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.044.675.351	MARRUGO FONTALVO MADYSON SKY	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.612.740	MERCADO ALVARES OSTIN DAVID	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.048.612.841	MIRANDA BARBOZA ALEXIA CAROLINA	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	10.478.612.733	ORTIZ TRECO ALANNA SOFIA	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	10.444.942.120	PAJARO ZAMBRANO LOREN ISABEL	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.048.612.485	PEREZ MERCADO ARAUNA YIRETH	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.612.869	POLO TAPIAS DAVINSON	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.048.612.737	RAMOS AGUIRRE THAYLER YAIR	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.612.853	REBOLLEDO RODRIGUEZ MARIA VALENTINA	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.048.612.545	TORRES MERCADO YANELIS SOFIA	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.612.766	VARGAS CAMARGO LEONARYS	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
18	1.048.612.598	VARGAS GONZALEZ GAEL DAVID	JARDIN 02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

| | | |

| | | |

18	1.138.681.461	MONTES CORRALES JOSE GABRIEL	0-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18
19	1.048.612.353	MORALES CABARCAS DAVID GREGORIO	0-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18
20	1.048.612.215	NARVAEZ PARDO JOSHUAR DAVID	0-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18
21	1.048.612.258	OSORIO MORALES DERIS MARIA	0-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18
22	1.049.587.414	PAJARO ZAMBRANO LAIREN VALENTINA	0-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18
23	1.049.587.413	PAJARO ZAMBRANO LAUREN ABRIL	0-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18
24	1.050.485.602	PEREIRA SANTOS ISABELLA SOFIA	0-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18
25	1.048.612.075	PIMENTEL OROZCO ELIAN DAVID	0-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18
26	1.048.612.526	RIOS DURAN ABIGAIL	0-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18
27	1.048.612.245	TORRES GUERRERO KILLIAM DAVID	0-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18
28	1.048.612.429	VIÑA BELLO DIANERYS SOFIA	0-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18
29	1.069.510.992	ZABALETA SALGADO MATIAS	0-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18

Liceth Amaranto

ABRIL

MES

FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos — Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**	**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1	**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA	**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde 4/02/2026 Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**		

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.612.119	AGUILAR GUETO XANDER JOSE	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.031.187.309	ALVAREZ CHAPETA DRAINEL JOLIETH	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.052.742.264	ARROYO HERRERA MIA VALENTINA	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.612.260	AYOLA PUENTE REYMAN	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.052.741.535	BARRERA TORRES CARLOS DAVID	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.612.168	BERMUDEZ MACHACON SCHERIS	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.048.467.638	CARABALLO CASSIANI WILLIANA ISABEL	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.612.445	CARO LIGARDO ORLADIS SOFIA	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.048.312.165	CASTILLA MARIMON JULIANYS	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.612.451	ELGUEDO PEREZ ALAN DAVID	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.048.612.008	ESCORCIA DE LAS AGUAS SAIRETH MILENA	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.048.612.509	MACHACON VIVANCO ORLANIS	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.612.211	MARTINEZ ARROYO DULCE MARIA	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.048.312.239	MARTINEZ VILLADIEGO JORDAN ANDRES	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.612.081	MAZA MERCADO EDISLEY	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.137.542.936	MERCADO CUETO LIAN DAVID	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.612.496	MEZA CANTILLO LUIS ANGEL	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.052.741.576	OBESO JULIO HAYLEE SOFIA	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
19	1.038.146.484	PALOMINO BENITES ILIANA	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	1.048.612.332	PEREZ GUTIERREZ DEYLER ANDRES	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.048.612.454	PINTO ROMERO JOSUE	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	1.048.612.079	QUINTANA PEREEZ LEIDY VERONICA	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	1.048.612.274	REBOLLEDO TRIAS MELANIE	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	1.225.085.689	RODRIGUEZ CASTELLANO LUIS ANGEL	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.201.284.996	SOTO MARTINEZ EMMANUEL DAVID	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.048.612.313	VALIENTE MARTINEZ ANTONELLA	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
27	1.048.612.210	VIÑA MARIMON SHEYLIN SOFIA	0-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

ABRIL — Cruz Mª Jimenez

MES — **FIRMA DE MANIPULADORA**

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**			**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1			**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR			**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA			**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**				

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.612.032	ALTAMAR TATIS HANNA SOFIA	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.611.417	ARELLANO JIMENEZ JHON EDUAR	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.048.612.010	BLANCO ARDAR ISAIAS OBED	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.612.072	BLANCO MARTINEZ ADRIANA LUCIA	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.048.611.775	CABARCAS CARILLO KEILER ANDRES	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.611.809	CABARCAS CASTRO AXEL DAVID	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.048.611.586	CABARCAS ESCORCIA WILSON DAVID	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.611.954	CANTILLO REVOLLEDO WILIANIS SOFIA	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.238.344.813	CARDENAS BATISTA SARA MARIA	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.611.246	GONZALEZ SILVA HELEN PATRICIA	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.048.611.699	GUERRERO PINTO ROBERTO JOSE	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.238.343.843	HERNANDEZ ARROYO CRISTIANO RONALDO	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.611.459	MARTINEZ VILLERO MOISES EDUARDO	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.048.611.970	MENDIVIL ZABALETA LUZ CELESTE	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.611.549	MERCADO CASTILLA SANTIAGO	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.048.611.569	MERCADO SILVA JUAN ESTEVAN	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.051.452.356	MEZA PAJARO FEDER LUIZ	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.613.751	MONZANT RODRIGUEZ JOHENDER DAMIAN	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
19	1.048.611.999	MORALES LLERENA DAYKER JUNIOR	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	1.048.611.929	MURILLO TORRES GENARYS	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.044.013.997	PALACIO MARANTO KILYAN LOUIS	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	1.052.741.334	PEREZ MEDINA JALIMAR SOFIA	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	1.048.612.099	PINTO BURGOS MAYKER DAVID	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	1.048.611.748	PINTO ROMERO JHOSUAR SANTIAGO	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.201.272.048	QUINTANA CASTELLANO LUIS DANIEL	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.104.438.726	RAIGOSO RIVERA ADIEL ANDRES	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
27	1.048.611.278	RECCIO BASTIDAS DAYERLIS SAMANTA	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
28	1.048.612.061	REVOLLEDO TORRES AIMAR ANDRES	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
29	1.048.611.858	RIOS BENITEZ ISABEL SOPHIA	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
30	1.048.611.888	TARCO ARELLANO BERSY MAR	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
31	1.048.611.942	TORRES HERRERA IAN ANDRES	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
32	1.048.334.982	TORRES MARTINEZ HEIDER DE JESUS	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
33	1.048.611.979	VALERA RODRIGUEZ YONEIKER	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
34	1.049.586.743	ZABALETA DIAZ JOJHAN DAVID	1-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

ABRIL

MES

Cruz Mg Jimenez

FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**	**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1	**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA	**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde 4/02/2026 Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**		

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.611.926	ARIAS GAVIRIA ELIANIS ISABEL	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.611.983	CABARCAS BALLESTA KIANG DAVID	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.242.389.114	CABARCAS PADILLA ISAAC DAVID	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.023.986.645	CARABALLO PUA MATHIAS	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.238.344.814	CARDENAS BATISTA KEIVER EDUARDO	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.611.941	CASTILLA ALTAMAR LIX SOFIA	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.238.345.646	COLON BATISTA MARIA JULIANA	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.611.486	DE LAS AGUAS MAZA SANTIAGO ANDRES	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.067.173.875	ESCUDERO MENDOZA DANIELA VALENTINA	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.611.856	GARCIA PEREZ JUAN DIEGO	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.238.343.844	HERNANDEZ ARROYO GENESIS SOFIA	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.048.611.779	HERNANDEZ MATOS WESLEY MICHEL	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.611.819	JIMENEZ MERCADO NAIHARA	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.048.612.036	LIGARDO SETUAIN ISAIAS GAHEL	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.611.667	MACHACON NIEVES KEILER DAVID	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.048.612.024	MARRUGO ROMERO LEYKERS DAVID	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	6.225.014	MENDOZA PALACIOS DANIELA ALEJANDRA	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.611.985	MERCADO MONTES YAIRO LUIS	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
19	1.048.611.920	MEZA MARTINEZ EIVER DAVID	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	1.048.612.005	PARDO HERRERA ADRIANIS SOFIA	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.048.611.495	PATERNINA MORENO NELLYS SOFIA	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	1.048.612.028	PEREZ MEZA MARIA ANGEL	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	1.048.611.852	PESTANA MORALES YUBER ANDRES	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	1.048.611.532	PINTO PARDO ANDRES CAMILO	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.048.611.857	PINTO RIVERO SANTIAGO	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.048.611.891	PRENTH SILVA DARIEL JOSE	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
27	1.048.612.057	PUELLO HERNANDEZ SAMARA LUCIA	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
28	1.048.612.066	ROCHA MARTINEZ YOISER DAVID	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
29	1.048.612.070	RODELO GOMEZ ANA LUCIA	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
30	1.048.611.810	ROMERO MERCADO LUZ KEINNY	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
31	1.048.611.596	ROMERO PEREZ ANIS MARINA	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
32	1.048.611.744	SALAS MAZA YASMIN LEYDIS	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
33	1.048.611.773	TORREGLOSA MARTINEZ LUIS MATEO	1-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

ABRIL
MES

Cruz Mg Jimeno
FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**	**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP Nº 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1	**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA	**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde 4/02/2026 Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**		

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.610.428	ALVAREZ MACHACON LIONEL	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.611.499	BARRIOS REBOLLEDO LIZ ALEXANDRA	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.048.464.315	BLANCO ALVAREZ NATALI DANIELA	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.043.336.029	BUELVAS POLO SANTIAGO ANDRES	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.048.611.783	CUADRO ORTIZ THIAGO ANDRES	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.611.582	DE HORTA MARANTO LEONARYS	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.048.611.428	DEL RIO MARANTO ISABELLA	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.610.900	FLOREZ RIVERA ANGEL DAVID	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.048.611.215	FUENTES BAENA YUMANIS SOFIA	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.611.742	GOMEZ ALTAMAR MATIAS DAVID	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.048.611.512	GOMEZ JULIO ELKIN DE JESUS	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.048.611.535	HERRERA GONZALEZ DAYLEN SOFIA	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.611.288	LLERENA BLANCO YAINER	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.040.383.545	LUCAS FERNANDEZ MARIA PAZ	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.611.102	MARQUEZ TORRES ISAMARA	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.242.388.157	MENA REBOLLEDO ARIANA	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.610.854	MENDOZA ZAMBRANO JHOAN JOSE	2-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.611.718	MIRANDA OLIVO KEIVER JOSE	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
19	1.048.610.617	MOROCOIMA URUETA SABRINA	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
20	1.048.611.385	OROZCO FUENTES LUISA FERNANDA	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
21	1.048.611.480	PEREZ LLERENA KENDRYS JUNIOR	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
22	1.048.611.801	PUELLO PEREZ ASHLIN SOFIA	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
23	1.048.611.242	RICARDO MARANTO LIAM EMILIO	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
24	1.124.083.044	RICARDO VEROES VALENTINA MARIA	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
25	1.048.609.556	RIVERA DE ORO MAIKOL MANUEL	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
26	1.048.611.184	ROCHA MARTINEZ YORYANIS	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
27	1.201.275.463	RODELO PINTO KAROLAY SOFIA	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
28	1.048.611.713	SALAS ALTAMAR JHON SAILER	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
29	1.043.326.815	SANTOYA GOMEZ WEINER DAVID	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
30	1.048.611.561	TORREGROZA HERNANDEZ ANGEL DAVID	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
31	1.048.611.118	VIVANCO GARCES JHONAIDER	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
32	1.048.611.109	YEPES ARELLANO ZURISADAI	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
33	1.104.438.947	ZAPA CASTELANO KATHY LUZ	2-01	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18

ABRIL
MES

Marleidys Saudoval
FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**			**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1			**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR			**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA			**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**				

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	6.232.429	ANGULO HERNANDEZ JANIELA NICOLE	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
2	1.048.611.551	BATISTA CASTELLANO LUISA FERNANDA	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
3	1.044.015.912	CASARES MARTINEZ NEVER	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
4	1.048.610.580	CERDA VERBEL JOSE DAVID	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
5	1.048.464.786	CONTRERAS MORELO LILIAN DAYANA	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
6	1.048.611.134	DE LAS AGUAS MATOS JHOENDRY	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
7	1.048.611.476	DE LAS AGUAS PELUFFO MACNELLY JOSE	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
8	1.048.611.794	ESTRADA CASTILLO HELEN SOFIA	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
9	1.201.270.153	GAMARRA CASTILLO LAINY SOFIA	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
10	1.048.611.714	GONZALEZ QUINTANA ALINA MARIA	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
11	1.048.611.483	HERRERA IRIARTE IRIS MARIA	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
12	1.068.673.064	LIÑAN LIÑAN LIZ MELANI	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
13	1.242.388.196	LOPEZ TATIS ISABEL SOFIA	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
14	1.048.611.296	MARANTO MELGAREJO BRITALIS SOFIA	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
15	1.048.610.664	MEDRANO MERCADO JHOSEL DAVID	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
16	1.048.611.464	MERCADO DE HORTA JUAN MANUEL	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18
17	1.048.330.749	MEZA BENAVIDES ANYELIN SOFIA	2-02	TARDE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			18

18	1.048.611.664	MORENO MERCADO KANEER DAVID	2-02	TARDE																				18
19	1.242.388.506	MUÑOZ MERCADO MARIANA SOFIA	2-02	TARDE																				18
20	1.048.581.266	PADILLA GAMARRA ISAAC DAVID	2-02	TARDE																				18
21	1.074.016.009	PEREZ GARCIA DARLEY MICHELL	2-02	TARDE																				18
22	1.022.164.921	PESTANA CASTRO JHONAIKER	2-02	TARDE																				18
23	1.048.611.270	PINTO BURGOS EDUAR EMILIO	2-02	TARDE																				18
24	1.201.263.495	QUIÑONEZ CASTELLANOS SAMARA JULIETH	2-02	TARDE																				18
25	1.043.487.021	RADA HERNANDEZ ANGEL DAVID	2-02	TARDE																				18
26	1.048.611.420	ROMERO CABARCAS LIA	2-02	TARDE																				18
27	1.048.410.930	SALAS LEIVA ALIX SOFIA	2-02	TARDE																				18
28	1.048.610.737	SIERRA HERRERA JUAN DANIEL	2-02	TARDE																				18
29	1.048.611.114	TABORDA MATTOS GREINILIZ	2-02	TARDE																				18
30	1.048.611.380	TERAN CARABALLO DORALIS	2-02	TARDE																				18
31	1.048.610.721	TORDECILLA DIAZ SAIRA SOFIA	2-02	TARDE																				18
32	1.048.611.729	VALEST TORO CRISTINA ISABEL	2-02	TARDE																				18
33	1.048.611.456	VASQUEZ MANJARREZ YULIANIS PAOLA	2-02	TARDE																				18
34	1.048.611.505	VERTEL GUARDO BRIANA SOFIA	2-02	TARDE																				18
35	1.201.272.597	ZABALA SANDAOVAL YARILETG ANDREA	2-02	TARDE																				18

ABRIL

MES

FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**				**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**	
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1				**CÓDIGO DANE**	**113683000042**	
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR				**CÓDIGO DANE**	**13**	
MUNICIPIO:	SANTA ROSA				**CÓDIGO DANE**	**683**	
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta	29/11/2026			
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**						

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.052.741.048	ALMEIDA JULIO ESTEILER DAVID	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.611.547	ALTAMAR BARBOZA WESLY SOFIA	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	N132056951693	BARBOZA SIMANCA EMILY CAROLINA	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	N132055809829	BASTIDAS GUTIERREZ SAMIRA CAROLINA	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.048.610.638	BATISTA ESTRADA SHARON CRISTAL	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.201.272.157	CAICEDO ALVAREZ SAMUEL DAVID	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.240.489.251	CASTRO JULIO MAYLIN ANDREA	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.611.283	CONTRERAS DE ARCO ELIECER DAVID	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.048.611.659	COTTA BALLESTAS DARIAN ENRIQUE	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.044.009.536	DE HORTA MERCADO LIA	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.048.611.286	DE LAS AGUAS BATISTA ERICK JAVIER	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.048.611.751	DE LAS AGUAS CANTILLO ERICK JUNIOR	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.201.278.921	GRAU ARROYO LEONARYS LORETH	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.201.270.601	HIDALGO GAMARRA JHOISER SAIR	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.047.363.907	JIMENEZ OROZCO MILLER DANIEL	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.048.611.702	LARA QUIÑONES THAYLER DAVID	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.611.469	LINARES TORRES RIHANNA SOFIA	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.611.759	LOPEZ MORENO DORIANNYS CAROLINA	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
19	1.048.611.307	MARIMON VERGARA ANGEL DAVID	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	1.043.334.557	MERCADO CUETO NEILER ANDRES	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.048.610.962	MUENTE DE HORTA WILMER JOSE	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	1.048.611.468	OROZCO APARICIO THIAGO DE JESUS	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	1.048.610.449	PATERNINA MORENO LAUREN SOFIA	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	1.048.611.304	PINTO MERCADO CESAR JUNIOR	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.048.610.888	PINTO TORRES JESUS DANIEL	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.048.611.815	RIOS DURAN SALOME	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
27	1.050.285.900	RIVERA PEREZ NERLYS PAOLA	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
28	1.048.608.750	SALAS LEIVA CRISTIAN DAVID	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
29	1.201.276.378	SAN MARTIN MARTINEZ LUIS EDUARDO	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
30	1.048.610.414	SIERRA CAMARGO YULIAN DAVID	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
31	1.048.610.661	SIMANCAS MORELO MELANYE SOFIA	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
32	1.048.610.760	SIMANCAS TORRES JHOJAN DAVID	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
33	1.048.611.415	TORRES MANJARREZ MATEO	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
34	1.048.611.441	YEPES LIGARDO SHARLOT SOFIA	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
35	1.069.509.689	ZABALETA SALGADO MATEO	2-03	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

ABRIL

MES

FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**				**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**	
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1				**CÓDIGO DANE**	**113683000042**	
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR				**CÓDIGO DANE**	**13**	
MUNICIPIO:	SANTA ROSA				**CÓDIGO DANE**	**683**	
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta	29/11/2026			
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**						

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.610.440	AGUILAR AHUMADA SAMANTHA	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.610.879	ALVAREZ PEDROZA SAUL DAVID	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.196.971.467	BENITEZ BALTAZAR NAIRON	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.201.259.454	CAMARGO CONTRERAS CAMILO ANDRES	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.048.611.135	CASTELLANO RIOS LORELAIN	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.610.745	CHANCI BENITEZ MICHELL	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.048.611.124	DE HORTA MORALES ISAAC DAVID	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.610.614	DE LAS AGUAS CANTILLO BRYAAN ABEL	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.048.611.222	GAMARRA ORTIZ DALIETH	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.043.482.735	GUERRA CASTRO IAM MARCELO	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.048.611.170	JIMENEZ MEZA CHELCY MARIA	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.048.610.665	MANJARRES RIOS MAURIANYS	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.610.690	MARTINEZ DIAZ ALEXA ALEJANDRA	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.048.610.928	MARTINEZ MARRUGO ENDER DAVID	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.611.179	MATOS SILVA DULCE MARIA	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.048.611.060	MENDOZA BERRIO KIMBERLYN SOFIA	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.610.038	MEZA NOVA DELMIS SOFIA	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.610.818	MORALES BANQUEZ BREYKER JESUS	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
19	1.048.610.255	ORTEGA DE HORTA LUIS FERNANDO	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	5.519.502	PALACIOS TORREZ MADELEYN ADRIANA	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.233.511.511	PEREIRA SANTOS FREDYS DE JESUS	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	1.048.610.552	PEREZ CARO MIGUEL DAVID	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	1.048.610.667	QUINTANA DE LAS AGUAS BRAINER DAVID	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	1.048.611.244	REBOLLEDO FUENTES YOIBRAN DAVID	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.048.610.933	REBOLLEDO ORTIZ MALENA	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.048.610.727	ROMERO PADILLA LUIS MARIA	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
27	1.048.611.121	TABORDA SUAREZ IVANA SOFIA	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
28	1.048.611.485	TUÑON MERCADO MIGUELANGEL	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
29	1.048.610.317	VARGAS SUAREZ YULIAN DAVID	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
30	1.048.611.136	ZABALETA GARCIA THIAGO ANDRES	3-01	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	18

Cruz M 19 Sanchez

ABRIL

MES

FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**	**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP Nº 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1	**CÓDIGO DANE**	**113683000042**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA	**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde 4/02/2026 Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**IVAN OLMOS DEL VALLE**		

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.611.199	ALTAMAR GARCIA LUZ GEY	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.610.512	ARDAR REBOLLEDO ERIKA JHOSIANIS	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.048.610.866	BALLESTAS DE HORTA ENDERSON JESUS	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.611.151	BOLAÑO ESTRADA JHONERICK	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	—	—	—			18
5	1.201.264.034	CARABALLO JULIO DARIANA SHADDAY	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.048.610.674	CASTELLANOS MORALES ISAIAS JOSE	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.048.609.981	CHANCI ALVAREZ DALIANIS MICHEL	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.201.268.821	CORTES PUELLO DENZEL SMITH	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.137.540.848	DE HORTA GOMEZ SAMUEL	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.610.692	DE LAS AGUAS PEREZ MATHIAS ANDRES	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.130.306.580	GOMEZ ACEVEDO JUAN PABLO	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.201.267.482	GUAITERO RODELO NATHALIA	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.048.610.546	GUTIERREZ BAENA ALAN DAVID	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	1.048.611.337	HERNANDEZ PARRA YEIMIS PAOLA	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.610.890	HERRERA ACOSTA KARIME	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	1.048.611.057	MARTINEZ VILORIA YIMAR SOFIA	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.611.275	MENDOZA ALTAMAR MILAN CAMILO	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

18	1.048.611.157	MERCADO LUNA SHAROL SOPHIA	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
19	1.048.610.648	MORALES CABARCAS BRIHANYS SOFIA	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	1.048.610.744	PADILLA LOPEZ THAEL SOFIA	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.048.610.777	PARDO TATIS AVRYL	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	N132057189711	PARRAS ARROYO KEILA SOFIA	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	1.225.083.480	PEÑARANDA GARCIA HELEN	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	1.048.610.586	PINTO BELLIDO JULIANA DEL CARMEN	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.048.610.698	PINTO RIVERO LAUREN SOFIA	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.048.611.043	RAMOS ESCORCIA LUIS DANIEL	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
27	1.048.610.747	SANDOVAL MORALES MAILING SOFIA	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
28	1.048.610.814	ZULUAGA GOMEZ MATHIAS	3-02	TARDE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

ABRIL

MES

Melana Rodriguez

FIRMA DE MANIPULADORA

funprobides
Somos Social

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

PAE

DATOS GENERALES

OPERADOR	**FUNDACION PARA EL PROGRESO VIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE**	**CONTRATO DE SUMINISTRO No.**	**00-01 DE 2026 - LP N° 00-03 DE 2025**
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	CENTRO EDUCATIVO DE CHIRICOCO, SEDE PAIVA	**CÓDIGO DANE**	**213683000071**
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	**CÓDIGO DANE**	**13**
MUNICIPIO:	SANTA ROSA	**CÓDIGO DANE**	**683**
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde 4/02/2026 Hasta 29/11/2026		
NOMBRE DEL RECTOR:	**HERNAN PÁJARO ÁVILA**		

LISTA DE ENTREGA

DIAS

N°	DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	JORNADA	6	7	8	9	10	13	14	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30			N° DÍAS
1	1.048.612.320	PADILLA GUERRERA DEIMER DAVID	TRANSICIÓN	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
2	1.048.612.583	PEÑA DE HORTA EVER LUIS	TRANSICIÓN	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
3	1.048.612.492	PEÑA POLO LUCIANA SOFIA	TRANSICIÓN	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
4	1.048.613.477	VILLALBA MARRIAGA JULIAN ANDRES	TRANSICIÓN	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
5	1.048.609.690	CASTELLON DIAZ DARWIN DAVID	PRIMERO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
6	1.052.633.140	MARQUEZ NAVARRO DAYAN FARID	PRIMERO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
7	1.143.414.908	MERCADO PADILLA SANTIAGO	PRIMERO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
8	1.048.611.842	NARVAEZ IGUARAN ALEJANDRA ZOE	PRIMERO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
9	1.048.611.325	PADILLA GUERRERO MARIA PAULA	PRIMERO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
10	1.048.610.640	MERCADO CABARCAS SHARY LUZ	SEGUNDO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
11	1.048.611.223	NARVAEZ IGUARAN ANDREA SOFIA	SEGUNDO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
12	1.068.824.230	VEGA VELASQUEZ LUZ DANIELA	SEGUNDO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
13	1.201.271.600	VILLALBA LUIS ENRIQUE	SEGUNDO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
14	N132056793271	ZARZA TORREGLOSA KANE DAVID	SEGUNDO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
15	1.048.613.633	AGUILAR BRETO JEHIVERLYN MILAGROS	TERCERO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
16	N132056979073	BARRETO CASTRO TIFANNYS	TERCERO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
17	1.048.609.265	CHICO MERCADO OSCAR LUIS	TERCERO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
18	8.780.494	IGUARAN FERNANDEZ ARANZA DEL VALLE	TERCERO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

19	1.048.610.238	OROZCO MANJARREZ IVANNA LUCIA	TERCERO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
20	1.051.674.697	SURMAY DOMINGUEZ VIANCA ISABEL	TERCERO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
21	1.137.535.780	TORRES MATOS MILAN STIVEN	TERCERO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
22	1.048.609.170	CASTELLON DIAZ MARIETH SOFIA	CUARTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
23	42.017	DANIEL RAMIREZ DILAN ARAN	CUARTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
24	6.987.734	DE ANGEL ROCHA JUAN SEBASTIAN	CUARTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
25	1.052.997.087	DOMINGUEZ MARTINEZ CARLOS EDMUNDO	CUARTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
26	1.062.535.892	ESPITIA CONTRERA KEVIN	CUARTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
27	1.048.610.113	PEÑA DE HORTA DARY LUZ	CUARTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
28	1.051.450.647	PEÑA GUERRERO KEILA MARCELA	CUARTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
29	1.201.263.838	SIMANCAS GOMEZ ADRIANA CAROLINA	CUARTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
30	6.987.809	DE ANGEL ROCHA ELIANYERLIS MARIANA	QUINTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
31	1.048.609.424	DE HORTA DE HORTA SHERLYS CAROLINA	QUINTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
32	1.048.604.582	LLERENA VIVANCO SEBASTIAN ANDRES	QUINTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
33	1.043.321.747	MENDOZA GOMEZ IBRAMIM MABIB	QUINTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
34	1.201.251.601	SOLANO ALZUZAR ARAM DE JESUS	QUINTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
35	1.049.831.180	TAPIA MERCADO ADRIANA MARCLA	QUINTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
36	1.201.252.518	TORRES GUERRERO HILAYS CAROLINA	QUINTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
37	1.048.607.296	MERCADO CABARCAS SARI SOFIA	SEXTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
38	1.052.736.250	MERCADO CACERES CHEILA MICHEL	SEXTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18
39	1.047.460.667	VALDES MARIMON LUIS EDUARDO	SEXTO	MAÑANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			18

ABRIL
MES

Yesenia Borgos
FIRMA DE MANIPULADORA

ANEXO No. 4

Certificado de entrega de Raciones a Instituciones Educativas

Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

PAE

CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DATOS GENERALES

OPERADOR	FUNDACION PARA EL PROGRESO BIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO			CONTRATO DE SUMINISTRO N°	00-01 DE 2026 - LP N°
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA Y EN SISTEMAS NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, SEDE 1			CÓDIGO DANE	113683000042
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR			CÓDIGO DANE	13
MUNICIPIO:	SANTA ROSA			CÓDIGO DANE	683
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta	29/11/2026	
NOMBRE RECTOR (E):	IVAN OLMOS DEL VALLE				

CERTIFICACIÓN

El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas y de acuerdo con la siguiente distribución:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO RACIÓN	ENTREGADO			
		N° RACIONES POR DIA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES	NOVEDADES
	CAJM/CAJT				
	ALMUERZO			-	
	PREPARADO EN CASA				
	RI	647	18	11.646	
TOTAL		647		11.646	

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

DESCRPCIÓN	TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	No. DE TITULARES DE DERECHO
POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD				
POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO				
COMUNIDADES ÉTNICAS				
POBLACIÓN MAYORITARIA			11.646	0
GRAN TOTAL	0	0	11646	0

OBSERVACIONES

Raciones alimenticias suministradas en el mes de ABRIL de 2026.

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

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN:	SANTA ROSA DE LIMA
FECHA:	EL DÍA 05 DE MAYO DEL AÑO 2026
FIRMA DEL RECTOR	
NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR (E)	IVAN OLMOS DEL VALE

PAE

CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DATOS GENERALES

OPERADOR	FUNDACION PARA EL PROGRESO BIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE			CONTRATO DE SUMINISTRO N°	00-01 DE 2025 - LP N° 00-03 DE 2025
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	CENTRO EDUCATIVO DE CHIRICOCO, SEDE PAIVA				
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR			CÓDIGO DANE	213683000071
MUNICIPIO:	SANTA ROSA			CÓDIGO DANE	13
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	4/02/2026	Hasta	CÓDIGO DANE	683
NOMBRE RECTOR (E):	HERNÁN PÁJARO ÁVILA				29/11/2026

CERTIFICACIÓN

El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas y de acuerdo con la siguiente distribución:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO RACIÓN	ENTREGADO			
		N° RACIONES POR DIA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES	NOVEDADES
	CAJM/CAJT				
	ALMUERZO				
	PREPARADO EN CASA			-	
	RI	39	18	702	
TOTAL		39		702	

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

DESCRPCIÓN	TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	No. DE TITULARES DE DERECHO
POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD				
POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO				
COMUNIDADES ÉTNICAS				
POBLACIÓN MAYORITARIA				
GRAN TOTAL	0	0	702	0
			702	0

OBSERVACIONES

Raciones alimenticias suministradas en el mes de ABRIL de 2026.

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

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN:	SANTA ROSA DE LIMA
FECHA:	EL DÍA 05 DE MAYO DEL AÑO 2026
FIRMA DEL RECTOR	73091120
NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR (E)	HERNÁN PÁJARO ÁVILA

ANEXO No. 5

Planilla de Seguridad Social

Oficina
Barrio Santa Lucía,
Etapa 2 Crra. 70 # 31-526
Casa 6A
Cartagena / Bolívar

Teléfonos
(5) 653 3987
300 898 8895
301 725 5117

E-mail
funprobides@hotmail.com

www.funprobides.org

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	900522108
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	FUNDACION PARA EL PROGRESO BIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE		
CIUDAD/MUNICIPIO:	CARTAGENA	DEPARTAMENTO:	BOLIVAR
DIRECCIÓN:	BRR SANTA LUCIA CR 70 B 31 526	TELÉFONO:	6687186
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otras actividades de atención de la
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	01 - PLANILLA
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**6018911248**	TIPO DE PLANILLA:	E-EMPLEADOS		
PERIODO COTIZACIÓN	MES: abril	PERIODO COTIZACIÓN	MES: mayo		
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2026	SALUD:	AÑO: 2026		
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/05/06	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	286965247		

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002297390	230201	230201- PROTECCION	2	$ 186.800
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	2	$ 186.800
8002248088	230301	230301-PORVENIR	6	$ 560.400
		SUBTOTAL:	10	**$ 934.000**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
9001562642	EPS041	NUEVA EPS CM	1	$ 73.000
9002267153	ESSC24	ESSC24-COOSALUD ESS	4	$ 292.000
9001562642	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1	$ 73.000
8060083947	ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	3	$ 219.000
9015432116	CCFC55	CCFC55- PROTEGER EPS S.A.S	1	$ 73.000
		SUBTOTAL:	10	**$ 730.000**
CAJA DE COMPENSACIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8904800237	CCF08	CCF08-COMFENALCO CARTAGENA	10	$ 190.000
		SUBTOTAL:	10	**$ 190.000**
RIESGOS PROFESIONALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8909037905	14-11	14-11 - ARL SURA	10	$ 31.000
		SUBTOTAL:	10	**$ 31.000**
OTROS PARAFISCALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8999990341	PASENA	PASENA-SENA	10	$ 95.000
8999992392	PAICBF	PAICBF-ICBF	10	$ 143.000
		SUBTOTAL:		**$ 238.000**

VALOR SIN MORA:	**$ 2.123.000**
VALOR MORA:	**$ 0**
TOTAL PAGADO:	**$ 2.123.000**



ANEXO No. 6

Factura electrónica de venta

FACTURA DE VENTA

FUNDACION PARA EL PROGRESO BIENESTAR SOCIAL Y DESARROLLO

Nit 900522108 1

funprobides
Somos Social

DATOS DEL CLIENTE

MUNICIPIO DE SANTA ROSA

Nit: 890481343 3
Dirección: CALLE 16 27 71 PLAZA PPAL

Teléfono: 3013181400
Ciudad: Santa Rosa
Fecha Factura: martes, 5 de mayo de 2026
Fecha Vence: martes, 5 de mayo de 2026
Forma de Pago: Credito

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

FE No. 690

Responsables de IVA Somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

Actividad Económica ICA 8699 0.00 X 1000

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764099106621 que habilita desde FE 620 hasta FE 1000. Vence 2026-09-24

POR CONCEPTO DE

MES DE ABRIL CONTRATO DE SUMINISTRO No 00-01 DE 2026 - LP Nº 00-03 DE 2025.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	IVA	VALOR IVA	VR. TOTAL
1	EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVES DEL SUMINISTRO Y ENTREGA A TODO COSTO DE RACIONES Y/O COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS, PRIORIZADOS Y FOCALIZADOS EN LA MATRÍCULA EDUCATIVA DEL SECTOR OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SANTA ROSA – BOLIVAR	1	71.007.421	0%	0	71.007.421

SON : SETENTA Y UN MILLONES SIETE MIL CUATROCIENTOS VEINTIUN PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 05/05/2026 10:26:31

SUBTOTAL	71.007.421
IVA	0
TOTAL FACTURA	71.007.421
RETEFUENTE	0
RETEIVA	0
RETEICA	0
TOTAL A PAGAR	71.007.421
TOTAL ITEMS	1

BRR SANTA LUCIA CR 70 B 31 526 CA 6 A Teléfono (5) 678 1727 - 300 898 8895 Cartagena
Correo Electrónico funprobides@hotmail.com

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)
CUFE: 523013b7079d9cc40d565913e13ae2505a57ed6b42a8ec602645545f68e06cc08f817b6a7f01c597d5ebb56e35aa1436 --Fecha y Hora de Expedición : 05/05/2026 10:29:10 a. m.