ANEXO 4: CONCEPTOS NUTRICIONALES

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ae.araucasas@gmail.com

MARZO

SEDE PRINCIPAL SAN LUIS

	CONCEPTO NUTRICIONAL PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: SAN LUIS	MES: MARZO 2025

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO / COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA

CONCEPTO NUTRICIONAL

El programa de alimentación escolar PAE municipal, entrega raciones preparadas en sitio (complemento jornada mañana); en las instituciones educativas del área urbana, en este caso se realizó la entrega en la Institución educativa San Luis, dando así cumplimiento a la minuta patrón diseñada a nivel departamental, establecida dentro de la resolución No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021.

Se realizaron 4 visitas al restaurante escolar ***(05,12, 17 y 27 de Marzo de 2025)***, *para* verificación de condiciones en las se preparan los complementos alimentarios: se observa que el área de cocina y servido se encuentra en orden, limpio, recipientes adecuados para la recolección de desechos, cuentan con agua potable, los complementos servidos, se cubren con un anjeo para evitar el contacto con posibles plagas. Las manipuladoras usan la indumentaria adecuada (uniforme pantalón y camisa, gorro, tapabocas, calzado cerrado). Usan guantes en el momento de servido. Las áreas se encuentran señalizadas. Cuentan con programas de plan de saneamiento, del cual se diligencian a diario los formatos del mismo, además cuentan con registro de temperatura de los alimentos preparados y cuentan con registro de materia prima (Kardex). Las bebidas son preparadas con agua hervida, se cumple con normas de manipulación de alimentos para evitar ETAS (enfermedades transmitidas por alimentos) o EDAS (enfermedad diarreica aguda).

Se verificaron gramajes en servido en diferentes platos y todos cuentan con el peso establecido dentro de los lineamientos, además se observa, buen color, olor y textura. Cuentan con agua potable para el consumo de los niños, como se establece en la minuta patrón.

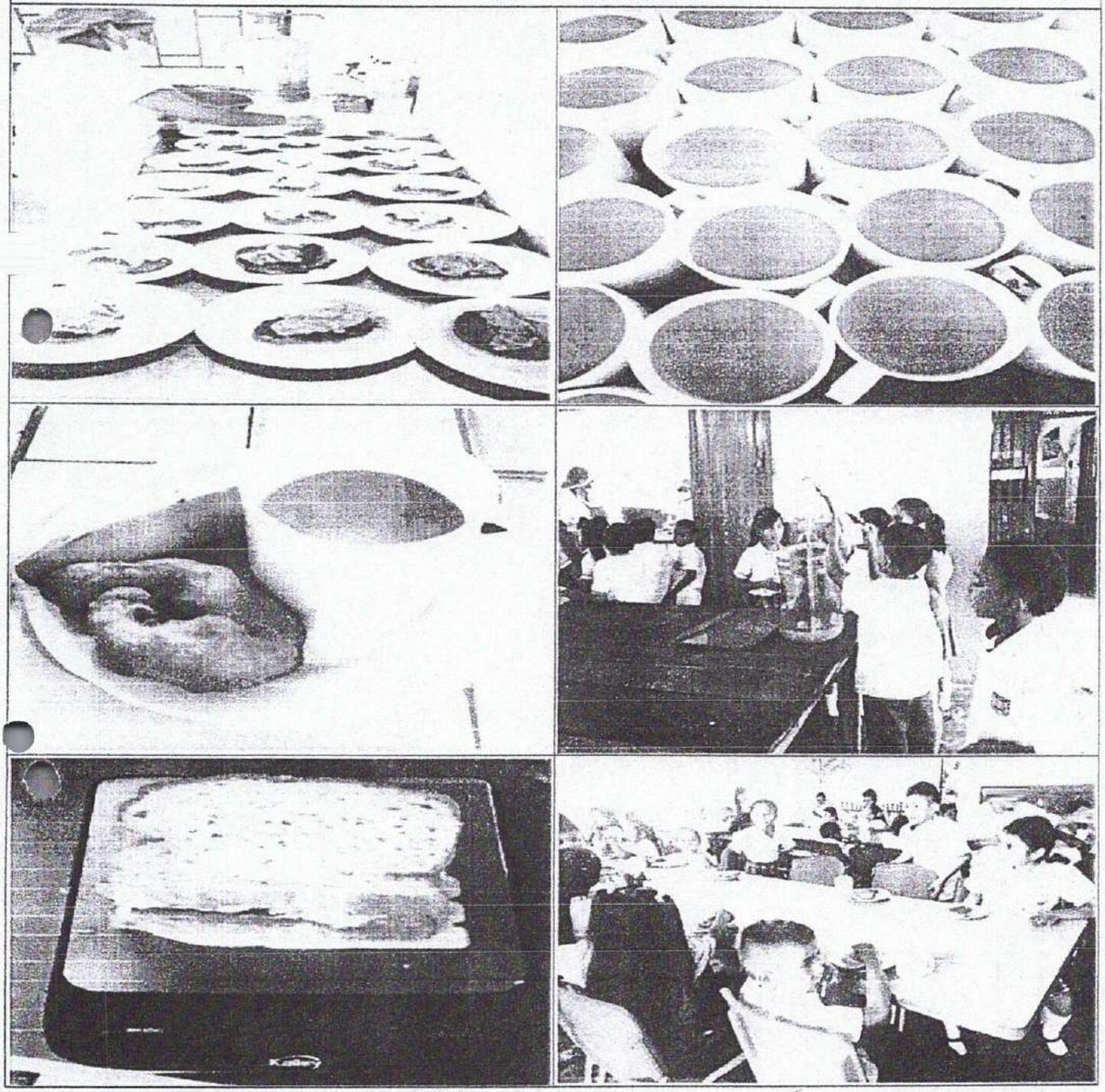
Los alimentos preparados y entregados son de agrado de los estudiantes.

415

2501

	CONCEPTO NUTRICIONAL PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

REGISTRO FOTOGRAFICO



FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

	FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: San luis			FECHA DE VISITA: 5-03-2025		
Numero de menú programado:	Semana=3 menu=3	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: 1-2-3

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
cereal y alimento proteico	Sanduiche de huevo	125 gr	130 gr	128 gr	123 gr	cumple
lacteo	Sorbete de avena	200 ml	202 ml	204 ml	200 ml	cumple

Observaciones: (Si alguna de las características es regular o mala, describa la situación encontrada)

cuentan con agua para el consumo de los niños, es agua potable

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

	FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: San luis			FECHA DE VISITA: 12-03-2025		
Numero de menú programado:	Semana = 4 menu = 3	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: Secundaria

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
		Peso/Volumen	Peso/Volumen	Peso/Volumen		
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Alimento Proteico	carne guisada	105 gr	106 gr	105 gr	105 gr	cumple
Cereal Acompañante	Arepa Asada	82 gr	85 gr	82 gr	80 gr	cumple
Lacteo	Agua panela con leche	200 ml	202 ml	203 ml	200 ml	cumple

Observaciones: (Si alguna de las características es regular o mala, describa la situación encontrada)

Cuentan con agua para el consumo de los niños

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

2/3

4/5

	FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: San luis			FECHA DE VISITA: 17-03-2025		
Numero de menú programado:	Semana = 1 menu = 1	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: 1 - 2-3

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Alimento Proteico	Tortilla con Verduras	75 gr	70 gr	72 gr	69 gr	Cumple
Cereal Acompañante	Arepa de yuca	70 gr	70 gr	72 gr	65 gr	cumple
Lacteo	Agua panela con leche	202 ml	200 ml	205 ml.	200 ml	Cumple

Observaciones: (Si alguna de las características es regular o mala, describa la situación encontrada)

Cuentan con agua potable para el consumo de los niño

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

	FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: San Luis				FECHA DE VISITA: 27-03-2025		
Numero de menú programado:	Semana=2 menu=4	Se presentaron intercambios:		SI:	NO: X	N/A
CUMPLIMIENTO GRAMAJES						
GRUPO DE ESCOLARIDAD: 4-5						
COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
cereal y alimento proteico	Pastel de Pollo	120 gr	130 gr	125 gr	115 gr	cumple
lacteo	Sorbete de Avena	200 ml	202 ml	205 ml	200 ml	cumple

Observaciones: (Si alguna de las características es regular o mala, describa la situación encontrada)

Cumplen con agua potable en botellón para el consumo de los niños

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

616

	CONCEPTO NUTRICIONAL PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	MES: MARZO 2025

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO / COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA

CONCEPTO NUTRICIONAL

El programa de alimentación escolar PAE municipal, entrega raciones preparadas en sitio (complemento jornada mañana); y comida caliente transportada, en las instituciones educativas del área urbana, en este caso se realizó la entrega en la Institución educativa Instituto Oriental Femenino, dando así cumplimiento a la minuta patrón diseñada a nivel departamental, establecida dentro de la resolución No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021.

En las visitas realizadas este mes ***(04,11,19 y 26 de Marzo de 2025)*** se evidencio que el área de servido se mantiene limpia, se aplica soluciones desinfectantes, las manipuladoras portan la indumentaria necesaria en buen estado (uniforme blanco, calzado cerrado. Gorro, tapabocas), utilizan guantes en el momento de servir, poniendo así en práctica lo establecido dentro del plan de saneamiento básico y las buenas prácticas de manufactura, evitando así focos de contaminación. se cumple con normas de manipulación de alimentos para evitar ETAS (enfermedades transmitidas por alimentos) o EDAS (enfermedad diarreica aguda).

Las raciones de esta institución se preparan en el restaurante escolar del Floiran Farías, ya que en esta institución no se cuenta con restaurante escolar.

Se hace la evaluación de las preparaciones identificando buena apariencia, contextura, olor y sabor de ellas, dando como resultado un plato servido con buena presentación, se evidencia agrado y totalidad del consumo de las diferentes preparaciones por parte de los estudiantes, refieren agradecimiento por hacer parte del programa de alimentación escolar. Se cuenta con agua potable (botellón) para el consumo de las alumnas.

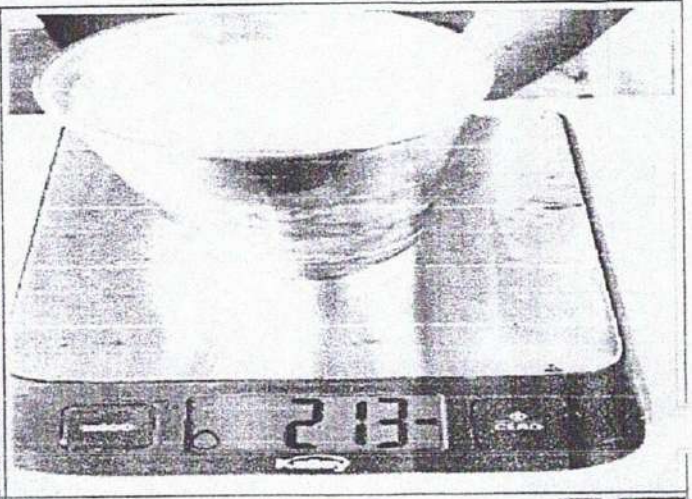
Después de la verificación se da cumplimiento a los gramajes según los grupos por niveles de grado establecidos para el menú del día, por lo tanto, tiene un concepto favorable y cumplimiento total de la ración a los grupos de alimentos y gramaje, esto fue reflejado en cada uno de los ciclos de menú elaborados.

SEDE ORIENTAL FEMENINO

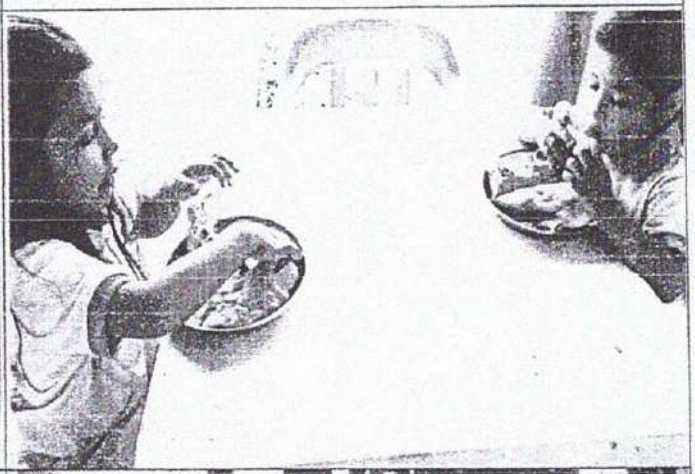
	CONCEPTO NUTRICIONAL PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

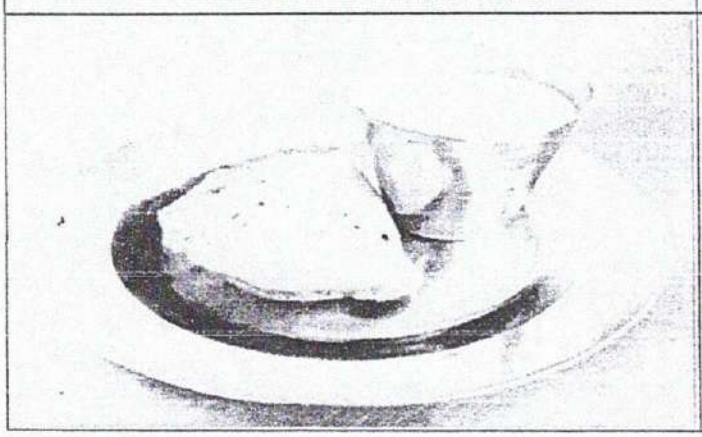
REGISTRO FOTOGRAFICO













FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

80%

22h

	FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: Instituto Oriental femenino			FECHA DE VISITA: 04-03-2025		
Numero de menú programado:	Semana=3 menu=2	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: 4-5

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
fruta	manzana	115 gr	120 gr	118 gr	110	cumple
cereal acompañante	tomajas	30 gr	75 gr	72 gr	70 gr	cumple
lacteo	chocolate caliente	203 ml	204 ml	202 ml	200 ml	cumple

Observaciones: (Si alguna de las características es regular o mala, describa la situación encontrada)

Cuentan con agua potable para el consumo de los niños

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

	FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: Instituto Oriental Femenino				FECHA DE VISITA: 11-03-2025	
Numero de menú programado:	Semana = 4 menu = 2	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: Secundaria

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
		Peso/Volumen	Peso/Volumen	Peso/Volumen		
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Fruta	Banano	130 gr	132 gr	133 gr	130 gr	cumple
Cereal Acompañante	Pasquilla	112 gr	111 gr	110 gr	110 gr	cumple
Lacteo	chocolate caliente	202 ml	203 ml	203 ml	200 ml	cumple

Observaciones: (Si alguna de las características es regular o mala, describa la situación encontrada)

Cuentan con agua potable para el consumo de los niños

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

0122 126

	FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: Instituto Oriental femenino				FECHA DE VISITA: 19-03-2025		
Numero de menú programado:	Semana = 1 menu = 3	Se presentaron intercambios:		SI:	NO: X	N/A
CUMPLIMIENTO GRAMAJES						
GRUPO DE ESCOLARIDAD: 1°, 2°, 3°						
COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Cereal y alimento proteico	Fajitas de pollo	105 gr	104 gr	103 gr	100 gr	Cumple
Lacteo	Batido de Guayaba	200 ml	200 ml	205 ml	200 ml	Cumple

Observaciones: (Si alguna de las características es regular o mala, describa la situación encontrada)

Cuenta Con agua Potable en botellón para el Consumo de los niños

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

425

	FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: Instituto Oriental Femenino				FECHA DE VISITA: 26-03-2025	
Numero de menú programado:	Semana 2 menu 3	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A
CUMPLIMIENTO GRAMAJES					
GRUPO DE ESCOLARIDAD: Secundaria					

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Fruta	Sandia	132 gr	135 gr	135 gr	130 gr	cumple
Cereal y alimento proteico	Cachapa	160 gr	155 gr	155 gr	150 gr	cumple
Lacteo	Sorbete de fresas	201 ml	202 ml	203 ml	200 ml.	cumple

Observaciones: (Si alguna de las características es regular o mala, describa la situación encontrada)

Cuentan con agua potable para el consumo de las niñas

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

SEDE FROILAN FARIAS

428

	CONCEPTO NUTRICIONAL PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: FROILAN FARIAS	**MES: MARZO 2025**

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO / COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA

CONCEPTO NUTRICIONAL

El programa de alimentación escolar PAE municipal, entrega raciones preparadas en sitio (complemento jornada mañana); en las instituciones educativas del área urbana, en este caso se realizó la entrega en la Institución educativa Froilán Farias, dando así cumplimiento a la minuta patrón diseñada a nivel departamental, establecida dentro de la resolución No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021.

Se realizan visitas al restaurante escolar ***(03, 10,19 y 25 de Marzo de 2025)*** para verificación de condiciones en las que se preparan los complementos alimentarios: se observa que el área de cocina y servido se encuentra en orden, limpio, con recipientes adecuados para la recolección de desechos, cuentan con agua potable, los complementos servidos, se cubren con un anjeo para evitar el contacto con posibles plagas. Las manipuladoras usan la indumentaria adecuada (uniforme pantalón y camisa, gorro, tapabocas, calzado cerrado). Usan guantes en el momento de servido. Las áreas se encuentran señalizadas. Cuentan con programas de plan de saneamiento, del cual se diligencian a diario los formatos del mismo, además cuentan con registro de temperatura de los alimentos preparados y cuentan con registro de materia prima (Kardex). Las bebidas son preparadas con agua hervida. se cumple con normas de manipulación de alimentos para evitar ETAS (enfermedades transmitidas por alimentos) o EDAS (enfermedad diarreica aguda).

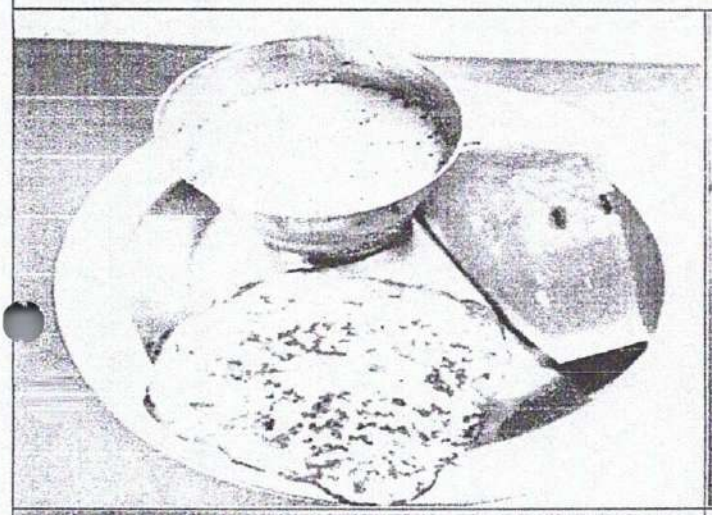
En esta institución se preparan las raciones para la Institución educativa Instituto Oriental Femenino.

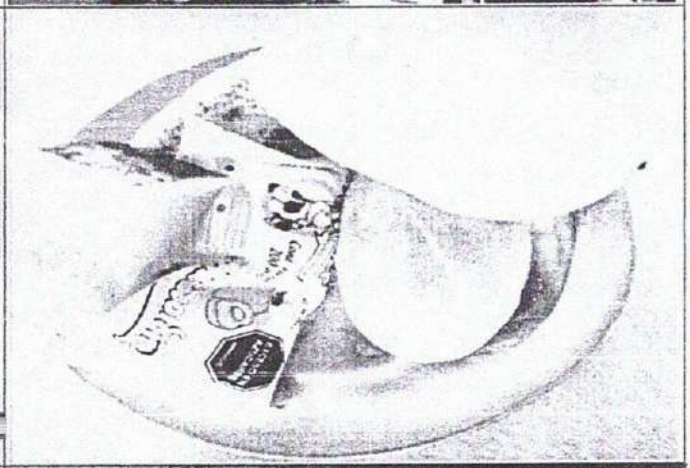
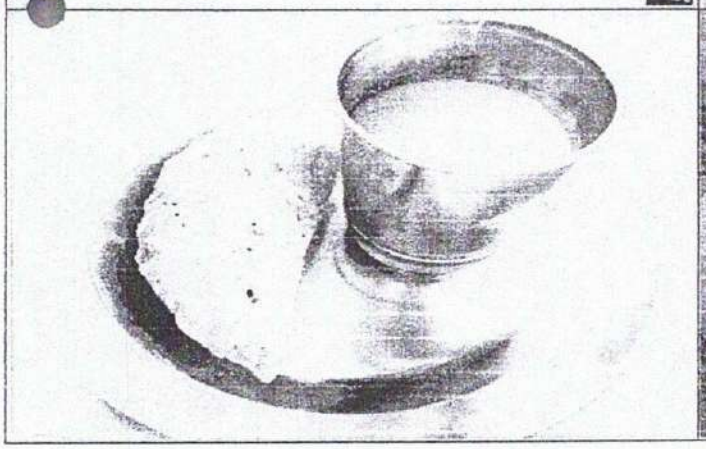
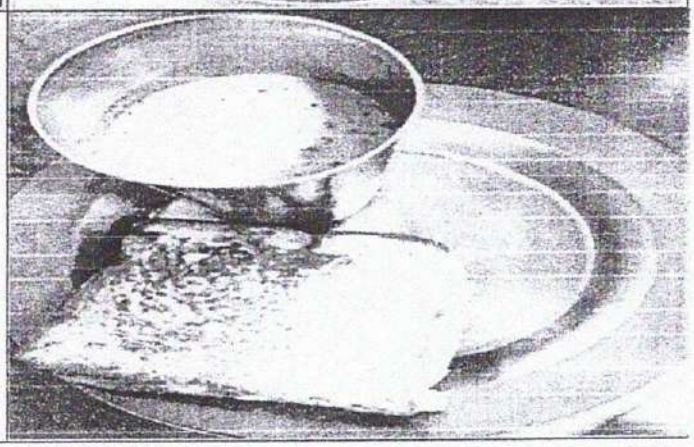
Se hace la evaluación de las preparaciones identificando buena apariencia, contextura, olor y sabor de ellas, dando como resultado un plato servido con buena presentación, se evidencia agrado y totalidad del consumo de las diferentes preparaciones por parte de los estudiantes, refieren agradecimiento por hacer parte del programa de alimentación escolar. Se cuenta con agua potable (botellón) para el consumo de los alumnos.

Después de la verificación se da cumplimiento a los gramajes según los grupos por niveles de grado establecidos para el menú del día, por lo tanto, tiene un concepto favorable y cumplimiento total de la ración a los grupos de alimentos y gramaje, lo cual fue reflejado en cada uno de los ciclos de menú elaborados.

	CONCEPTO NUTRICIONAL PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

REGISTRO FOTOGRAFICO



FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

	FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: Troilan Farias			FECHA DE VISITA: 3-03-2025		
Numero de menú programado:	Semana=3 menu=1	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: Secundaria

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
cereal y alimento proteico	crep de carne	140 gr	142 gr	143 gr	140 gr	comple
lacteo	Sorbete de fresas	201 ml	202 ml	202 ml	200 ml	cumple

Observaciones: (Si alguna de las características es regular o mala, describa la situación encontrada)

Se cuenta con agua potable para el consumo de los niños

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

	FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: Florian Faria			FECHA DE VISITA: 10-03-2025		
Numero de menú programado:	Semana = 4 menu = 1	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: Secundaria

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
		Peso/Volumen	Peso/Volumen	Peso/Volumen		
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Alimento proteico	omelette de huevo	70 gr	70 gr	69 gr	65 gr	cumple
Cereal Acompañante	tostadas	60 gr	60 gr	61 gr	60 gr	cumple
Lacteo	Sorbete de Avena	201 ml	202 ml	205 ml	200 ml	Cumple

Observaciones: (Si alguna de las características es regular o mala, describa la situación encontrada)

Cuentan con agua potable para el consumo de los niños

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

131

	FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: Froilan Farias			FECHA DE VISITA: 19-03-2025		
Numero de menú programado:	Semana=1 menu=4	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: Secundaria

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Fruta	Manzana	130 gr	135 gr	132 gr	130 gr	cumple
Cereal Acompañante	Doradas de trigo	32 gr	81 gr	85 gr	80 gr	cumple
Lacteo	Yogurt	201 ml	200 ml	200 ml	200 ml	cumple

Observaciones: (Si alguna de las características es regular o mala, describa la situación encontrada)

Cuentan con agua potable para el consumo de los niños

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

	FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	VERSION 1

INSTITUCION EDUCATIVA: Froilon Farias			FECHA DE VISITA: 25-03-2025		
Numero de menú programado:	Semana=2 menu=2	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: Secundaria

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
		Peso/Volumen	Peso/Volumen	Peso/Volumen		
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Alimento proteico	carne guisada	110 gr	100 gr	102 gr	100 gr	cumple
cereal Acompañante	Arepa de Platano	112 gr	190 gr	111 gr	110 gr	Comple
lacteo	Agua panela con leche	201 ml	202 ml	202 ml	200 ml	comple

Observaciones: (Si alguna de las características es regular o mala, describa la situación encontrada)

Cuentan con agua potable para el consumo de los niñal

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

433

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

ANEXO 5: OFICIO DE APROBACION [illegible] DE FICHAS TECNICAS, CICLOS DE [illegible] ALUSIVOS A BPM POR PARTE DE INTE[illegible]

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com

435

2521

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

Tame, 17 de Marzo de 2025

SEÑORES

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L CONSORCIO INTERPAE 2025
CONTRATO INTERVENTORIA No.160-2025

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de Interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."**

ASUNTO: SOLICITUD DE VERIFICACION Y APROBACION DE INSTALACION DE FICHAS TECNICAS, Y CICLOS DE MENU Y AVISOS ALUSIVOS A BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.

CORDIAL SALUDO:

En aras de dar cumplimiento al literal **8, *de la cláusula segunda:* "8. Realizar la publicación de la minuta patrón con su respectivo ciclo de menús por semanas y la lista de intercambios, en un lugar visible del restaurante escolar de las Instituciones educativas y sedes educativas, donde se entregue el servicio PAE y el literal 9, *de la cláusula segunda:* "9. Los formatos de visibilidad deben ser placa en acrílico 2 mm en vinilo invertido, media; 35cm ancho x 20 cm alto,** me permito solicitar la verificación física y técnica de la instalación de fichas técnicas, ciclos de menú, y avisos alusivos a las buenas prácticas de manufactura presente en cada comedor escolar.

Cabe aclarar que los formatos de visibilidad son las fichas técnicas, las cuales están elaboradas en acrílico y en las dimensiones que establece el literal 9. De igual manera la supervisión del contrato realizo la verificación, en su etapa de alistamiento, y expidió su aprobación con oficio de fecha **17 de enero de 2025.**

Sin otro particular;

Abel Riaño

ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA, identificado con C. C. No. 1.116.869.865
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**

Recibido 17-03-25
Yeison Bedon
Director Interventoria

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: [illegible]

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

R: Abel Riaño
f: 19-03-2025
H: 4: pm.

Tame, Arauca 19 de marzo de 2025.

Señor
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
R/L CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
Tame, Arauca

REFERENCIA: Contrato de suministro N° 402-2024 cuyo objeto corresponde a: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.

ASUNTO: VERIFICACIÓN DE FICHAS, CICLOS DE MENÚ Y AVISOS ALUSIVOS A BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Respetados señores:

En atención a la solicitud realizada el 17 de marzo de 2025, donde se informa las actividades solicitadas en el **literal 8, de la cláusula segunda:"8. Realizar la publicación de la minuta patrón con su respectivo ciclo de menús por semanas y la lista de intercambios, en un lugar visible del restaurante escolar de las instituciones educativas, donde se entrega el servicio PAE.** La interventoría verifico el cumplimiento de la norma técnica y verificación física, nos permitimos informar que ha sido aprobado por parte de la misma, toda vez que se da cumplimiento a los postulados exigidos por la entidad contratante.

1. Publicar en cada comedor la ficha técnica del PAE, los ciclos de menú y avisos alusivos a las buenas prácticas de manufactura.

Nos permitimos informarles que este fue aprobado por parte de la interventoría del contrato de la referencia.

Sin otro particular,

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L **CONSORCIO INTERPAE 2025**
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°160-2025

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

ANEXO 6: CERTIFICACION DE [redacted]

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com

438

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD-600

100
2524

CERTIFICACION

El suscrito **WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN**, secretario de educación y tecnología, en **calidad de Supervisor Designado del Contrato de Suministro No. 402 de** 2024, según comunicación de supervisión del 27 de Diciembre de 2025, confirma que, durante el periodo comprendido entre el **01 de Marzo de 2025 y el 12 de Marzo de 2025,** no se emitió ninguna Petición, Queja o Reclamo alguno al **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, NIT. 901.901.123-2** representada legalmente por el señor Abel Rodrigo Riaño Rangel.

Lo anterior se expide, para dar cumplimiento a lo establecido en la **Obligación Especifica No. 10, Clausula Segunda, del Contrato de Suministro No 402 de 2024,** y se expide únicamente para tramites del **INFORME No. 3 DE GESTION OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

Dada en Tame, a los catorce (14) días del mes de Marzo de 2025.

Muy respetuosamente.

WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de Educación y Tecnología
Supervisor del Contrato de Suministro No. 402 de 2024

439

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

CERTIFICACION

El suscrito **WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA**, en **calidad de** Representante Legal **Designado del Contrato de interventoria No. 160 de 2025**, confirma que, durante el periodo comprendido entre el **13 de marzo de 2025 y el 31 de marzo de 2025,** no se emitió ninguna Petición, Queja o Reclamo alguno al **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, NIT. 901.901.123-2** representada legalmente por el señor **ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA**.

Lo anterior se expide, para dar cumplimiento a lo establecido en la **Obligación Especifica No. 10, Clausula Segunda, del Contrato de Suministro No 402 de 2024,** y se expide únicamente para tramites del **INFORME No. 3 DE GESTION OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

Dada en Tame, a los diez y siete (17) días del mes de abril de 2025.

Sin otro particular,

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L **CONSORCIO INTERPAE 2025**
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°160-2025

R: Abel Riaño
F: 17/04/2025
H: 10:04

440

2526

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

R: Abel Riaño
F: 19-03-2025
H: 3:40 pm

Tame, Arauca 19 de marzo de 2025.

Señor
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
R/L CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
Tame, Arauca

REFERENCIA: Contrato de suministro N° 402-2024 cuyo objeto corresponde a: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.

ASUNTO: RESPUESTA DE INFORMACIÓN DE CONTACTO DEL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

Respetados señores:

Por medio de la presente me dirijo a usted con el fin de confirmar la información suministrada a través del acta radicada el día 17 de marzo de 2025, en la que da a conocer.

- Línea telefónica: 3118619441
- Dirección oficina: Carrera 47 #15-25 Barrio Simón Bolívar
- Correo electrónico: ac.araucasasgmail.com
- Horario de atención: lunes a viernes 08: am-12pm y de 02:pm – 05:pm

Sin otro particular,

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L **CONSORCIO INTERPAE 2025**
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°160-2025

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

441

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

Tame, 17 de Marzo de 2025

SEÑORES

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L CONSORCIO INTERPAE 2025
CONTRATO INTERVENTORIA No.160-2025

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de Interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."**

ASUNTO: *INFORMACION DE CONTACTO DEL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025*

Por medio de la presente y dando cumplimiento a la cláusula segunda del contrato en referencia en su obligación especifica literales 10 y 11, me permito dar a conocer la línea telefónica y el correo oficial del consorcio, para atención de solicitudes, inquietudes, y concertación de actividades para la ejecución del programa.

- Línea telefónica: 3118619441
  Dirección oficina: Carrera 47 #15-24 Barrio simón bolivar
- Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com
- Horario de atención: lunes a viernes 08: am – 12 pm y de 02: pm – 05: pm

Sin otro particular;

Abel Riaño

ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA, identificado con C. C. No. 1.116.869.865
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**

Recibido 17-03-25
Yeison Bedon
Director Interventoria

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com

ANEXO 7: ACTAS DE CAPACITACIO=,
CERTIFICACIONES Y MATERIAL =PLE=ENT=O

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com

	OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**CODIGO: RCA - 01**
	REGISTRO - CAPACITACIONES EN MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**VERSION: 01**
	PROGRAMA DE CAPACITACION EN PERSONAL MANIPULADOR	**F. ELABORACION: 12-12-2024**

LUGAR	Restaurante escolar Sede Froilán Farias	**FECHA**	7/03/2025
TIEMPO	2 horas		

TEMAS SOCIALIZADOS EN LA CAPACITACION

Prevención de la contaminación cruzada //Prevención y riesgo de las ETAS.

PROFESIONALES QUE DIRIGIERON LA CAPACITACION

Jessica Marcela Betancourt Guerrero

LISTA DE ASISTENCIA - MANIPULADORES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO TELEFONICO	FIRMA
ARGENIS ANTOLINEZ VELANDIA	1.116.864.811 DE TAME-ARAUCA	SAN LUIS	3219954641	Argenis Antolinez V
LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68.305.409 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3204123527	Luz Denny M.
MARUCHA TOCARIA CAMUAN	1.148.686.543 DE TAME-ARAUCA	SAN LUIS	3147156515	MARUCHA TC
LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	1.116.792.152 DE ARAUCA-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3142831992	Liliana Plazas
LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	1.116.854.618 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	312 5243126	Luz Marina Tocaria
SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	1.118.542.266 DE YOPAL	FROILAN FARIAS	3123630638	Sandra Montaña
LILIANA PATRICIA BUSTAMANTE GARCIA	40.371.601 DE VILLAVICENCIO	SAN LUIS	3102209127	Liliana P.B
LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1.116.862.681 DE TAME ARAUCA	FROILAN FARIAS	3222265379	Leidy Monroy

Elaborado: JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
COORDINADORA CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

Aprobado: R/L WILSON LOPEZ JARAMILLO
CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
CON NIT: 901.901.123-2

Hace constar que:

A| |GENIS ANTOLINEZ VELANDIA
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.864.811

Asistió a capacitación donde se socializó los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada, Prevención y riesgo de ETAS****, con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Siete(07) días del mes de Marzo de dos mil veinticinco (2025)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
CON NIT: 901.901.123-2

Hace constar que:

LUZ ENNY MENDOZA VARGAS
Con cedula de ciudadanía No. 68.305.409

Asistió a capacitación donde se socializó los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada, Prevención y riesgo de ETAS****, con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Siete(07) días del mes de Marzo de dos mil veinticinco (2025)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

445

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
CON NIT: 901.901.123-2

Hace constar que:

MA UC ATOCARIA CAMUAN
Con cedula de ciudadanía No. 1.148.686.543

Asistió a capacitación donde se socializó los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada, Prevención y riesgo de ETAS****, con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Siete(07) días del mes de Marzo de dos mil veinticinco (2025)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
CON NIT: 901.901.123-2

Hace constar que:

LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.792.152

Asistió a capacitación donde se socializó los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada, Prevención y riesgo de ETAS****, con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Siete(07) días del mes de Marzo de dos mil veinticinco (2025)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
CON NIT: 901.901.123-2

Hace constar que:

LUZ MA INA TOCARIA CAMUAN
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.854.618

Asistió a capacitación donde se socializó los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada, Prevención y riesgo de ETAS****, con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Siete(07) días del mes de Marzo de dos mil veinticinco (2025)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
CON NIT: 901.901.123-2

Hace constar que:

SAN [illegible] A MI[illegible] EYA MONTAÑA CONDIA
Con cedula de ciudadanía No. 1.118.542.266

Asistió a capacitación donde se socializó los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada, Prevención y riesgo de ETAS****, con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Siete(07) días del mes de Marzo de dos mil veinticinco (2025)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
CON NIT: 901.901.123-2

Hace constar que:

LILIANA PAT ICIA BUSTAMANTE GARCIA
Con cedula de ciudadanía No. 40.371.601

Asistió a capacitación donde se socializó los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada, Prevención y riesgo de ETAS****, con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los Siete(07) días del mes de Marzo de dos mil veinticinco (2025)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

89

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSO[CIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

CON NIT: 901.901.123-2

Hace constar que:

L I Y JOHANA MONROY SOLER

Con cedula de ciudadanía No. 1.116.862.681

Asistió a capacitación donde se socializó los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada, Prevención y riesgo de ETAS****, con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Siete(07) días del mes de Marzo de dos mil veinticinco (2025)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

151

452
#38

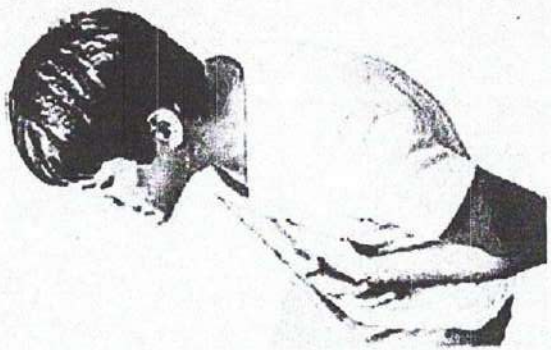
Prevención de la contaminación cruzada // Prevención y riesgo de las ETAS

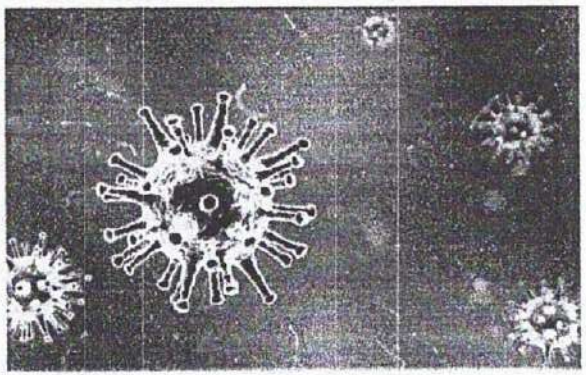


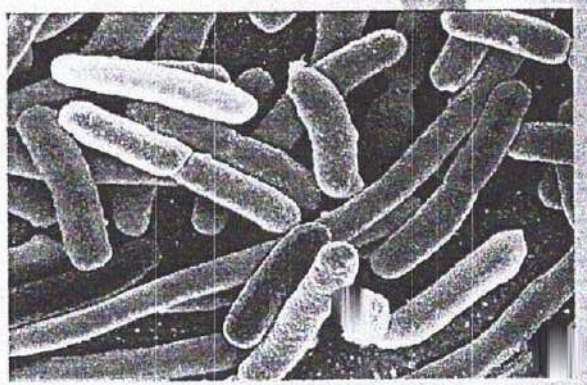
Generalidades

- Las enf rmedades de origen alimentario son producidas por l consumo de alimentos o agua contami dos con microbios o sustancias químicas.
- Se pueden presentar por la falta de control en el proceso de laboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comerci lización de los mismos.

Algunas de las enfermedades que afectan la salud de las personas son ocasionadas principalmente por bacterias y virus, como la Salmonela y la Escherichia coli. Estos microorganismos que por lo general llegan a las personas a través de alimentos y/o agua producen enfermedades como gastroenteritis, cólera, Hepatitis A, entre otras.







Las ETA son enfermedades generadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, esp cialm nte aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública como: carnes, lácteos, p scados, huevos, entre otros.

dur nt las diferentes etapas desde su producción hasta su consu o, s por ello que debemos realizar accion s que garantic n l cumpli i nto de las normas básicas de higiene, d do que podría afectar directam nte a los niños, niñ s y adolescentes, ocasionando serias consecuencias para su salud.



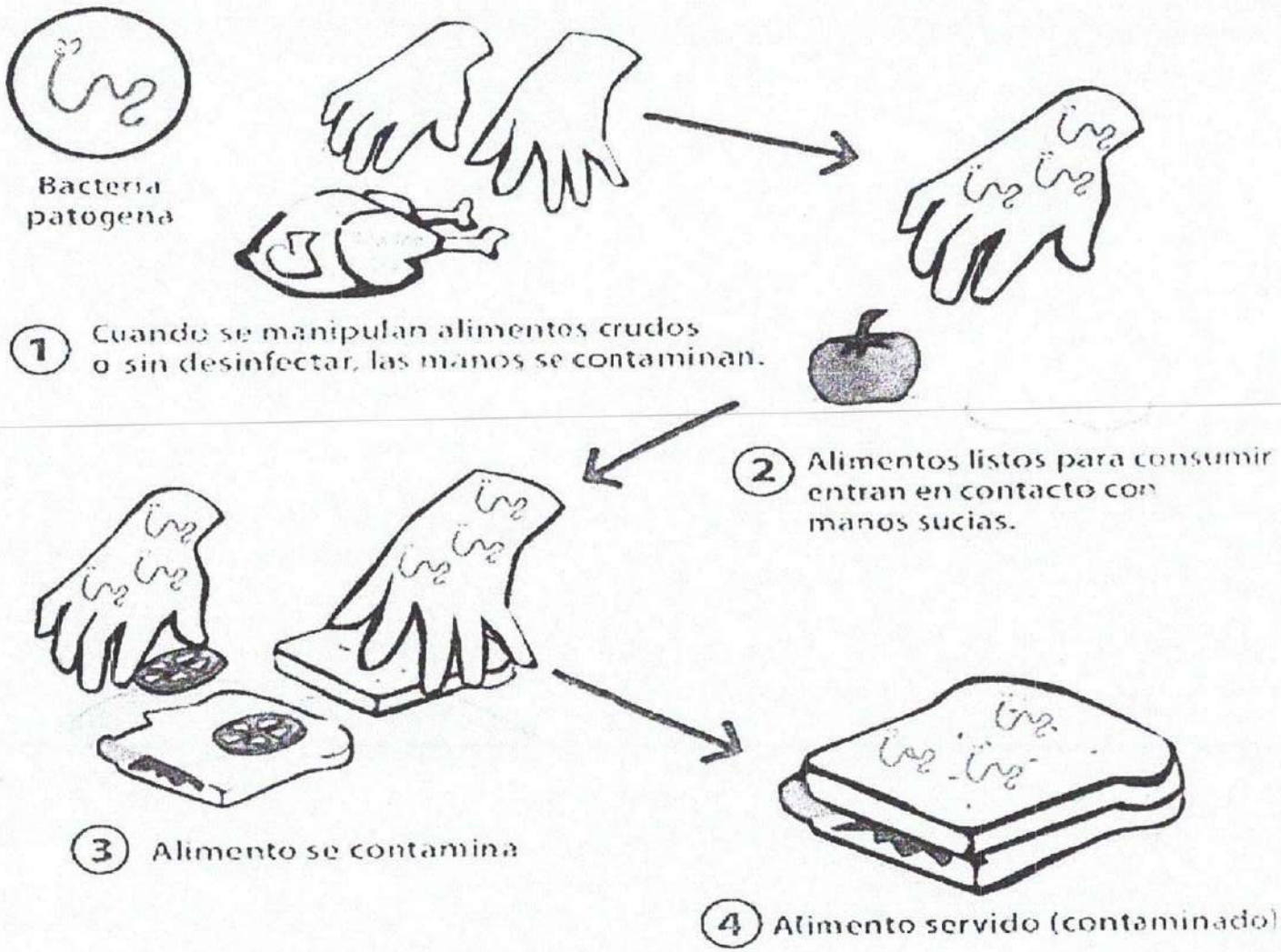
Para esto debemos:

- Mantener los hábitos higiénicos durante la compra, transporte, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos

- Disponer de áreas de preparación de alimentos de fácil limpieza

- Garantizar las temperaturas de cocción y las condiciones de almacenamiento de alimentos

- Dar cumplimiento al plan de saneamiento básico en las instituciones educativas y en los comedores escolares


Bacteria patogena
1 Cuando se manipulan alimentos crudos o sin desinfectar, las manos se contaminan.
2 Alimentos listos para consumir entran en contacto con manos sucias.
3 Alimento se contamina
4 Alimento servido (contaminado)

C[m pr v ir l s E f rı ıedades Transmitidas por Ali ı tos:

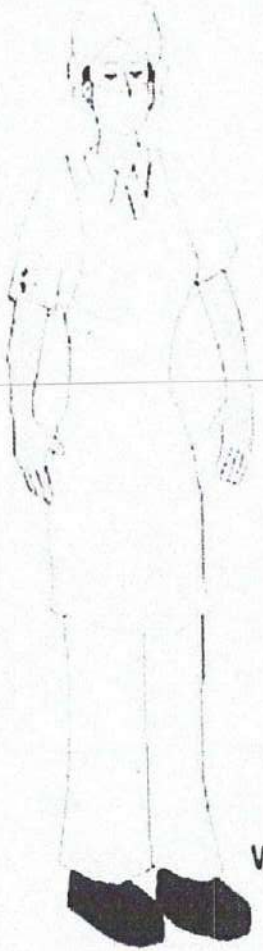
- Los buenos hábitos de higiene permiten prevenir las ETAS a trav´s d 3 aspectos muy importantes:

- Higiene p rsonal
- Higiene de los alimentos
- Higiene del entorno y comedores escolares

"Las manos son el principal punto de contacto entre el alimento y el ser humano, por ello un correcto lavado de manos es una de las medidas más efectivas para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos".

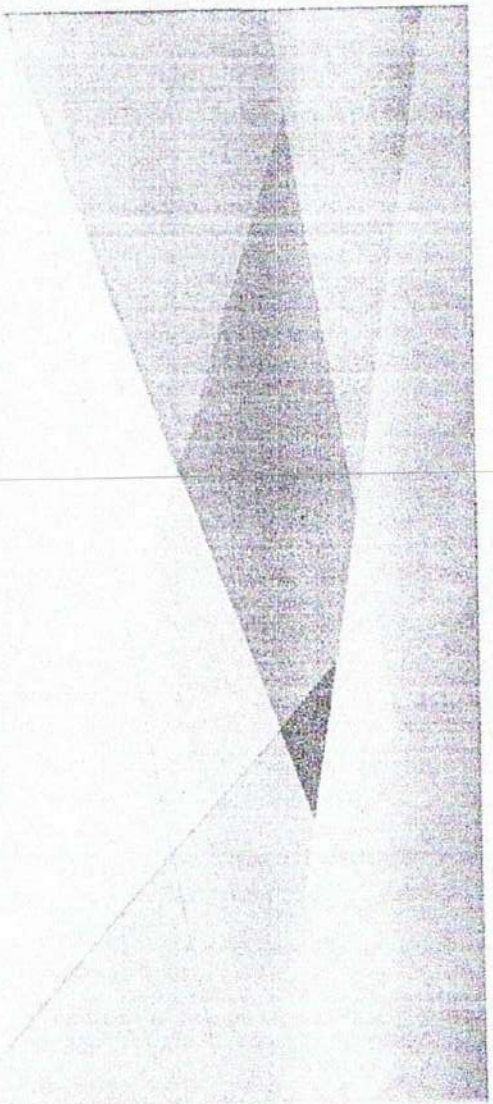


1.4 Higiene Personal



- Baño diario antes de iniciar labores.
- Uñas recortadas, limpias, libres de mugre y barniz.
- No utilizar joyas, reloj, pulseras, aretes ya que guardan la mugre y microbios.
- Cabello recogido y cubierto por cofia o red.
- Usar cubre boca y delantal (limpio)





www.alimentosycalidadsac.com

USA

460
2306

5 claves

PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

1

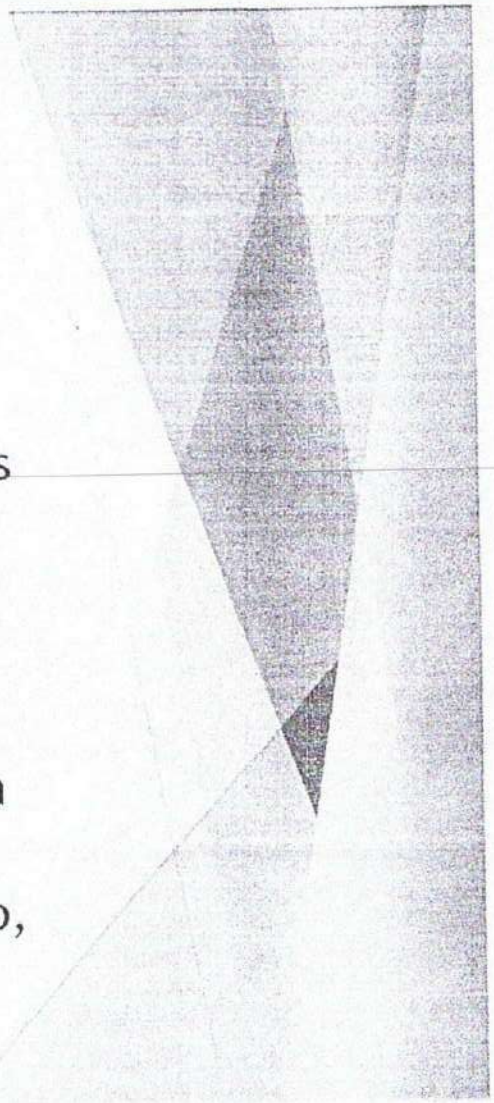
2 Use agua y materias primas seguras

3 Cocine completamente

4 Alimentos a temperaturas seguras

5 Separe alimentos crudos y cocidos

RECOMENDACIONES



- **Compra:**
- Adquirir los alimentos en buen estado de conservación e higiene, siguiendo estas recomendaciones:
- Seleccionar las frutas y verduras que estén frescas y limpias
- Los huevos deben estar frescos y limpios
- Las carnes, pollo y pescado deben ser de apariencia fresca, tener color y olor característicos y conservarse en todo momento refrigerados o congelados
- Verificar que los productos envasados o empacados, posean fecha de vencimiento legible y vigente
- Los productos enlatados no deben presentar abombamiento, endiduras o golpes, ni señales de oxidación.

Preparación:

El lugar de preparación de los alimentos debe estar limpio.

Usar siempre utensilios que se encuentren en buen estado, sin oxidación ni deterioro y que no presenten desprendimiento de materiales que contaminen los alimentos.

Todos los utensilios y equipos que se usen para preparar, servir y almacenar los alimentos se deben lavar y desinfectar antes y después de utilizarlos. Si los usa en alimentos cocidos límpielos y desinféctelos para emplearlos en alimentos crudos.

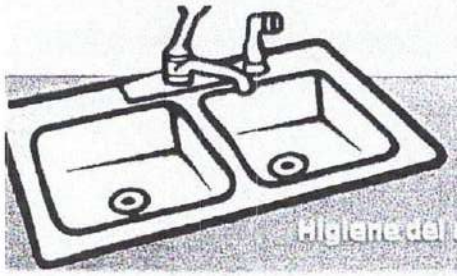
El lugar donde se guarden los equipos y utensilios, debe permanecer limpio y protegido del ingreso de plagas y bacterias.

Lavar y desinfectar los alimentos que se van a utilizar en las preparaciones, así como los que se van a consumir crudos, como frutas y verduras.

Almacenamiento:

- Rotar los productos almacenados para evitar su deterioro o pérdida, utilizando siempre primero aquellos que tienen fecha de vencimiento más próxima.
- El lugar debe ser fresco, seco, bien ventilado, limpio y mantenerse protegido para evitar el ingreso de plagas como roedores o insectos.
- El almacenamiento de los alimentos que requieran refrigeración o congelación, se debe realizar teniendo en cuenta estas condiciones. Los demás alimentos, se deben almacenar de igual forma bajo condiciones que garanticen la conservación de su calidad e inocuidad.
- Mantener las áreas de almacenamiento en seco, en buenas condiciones de aseo y limpieza, igual que las neveras o equipos de refrigeración o congelación

Consumo: al consumir los alimentos la persona debe tener las manos limpias. El lugar de consumo y los utensilios deben estar en buenas condiciones de aseo y se debe tener precaución e informar inmediatamente si se detecta en los alimentos algún olor extraño o presencia de elementos como piedras, astillas de madera y otros.



Higiene del ambiente

La limpieza y desinfección del área de preparación es fundamental, así como las condiciones de almacenamiento de las materias primas y la higiene de los manipuladores.

La higiene del ambiente incluye limpieza de pisos, paredes y superficies de trabajo como mesones, sobre los cuales se deben adoptar rutinas de limpieza y desinfección, para evitar acumulación de residuos y contaminación de los alimentos.

Se debe evitar la generación de polvo en las áreas de manipulación de alimentos, utilizando métodos que impidan su propagación (ejemplo: uso de paños húmedos o traperos)

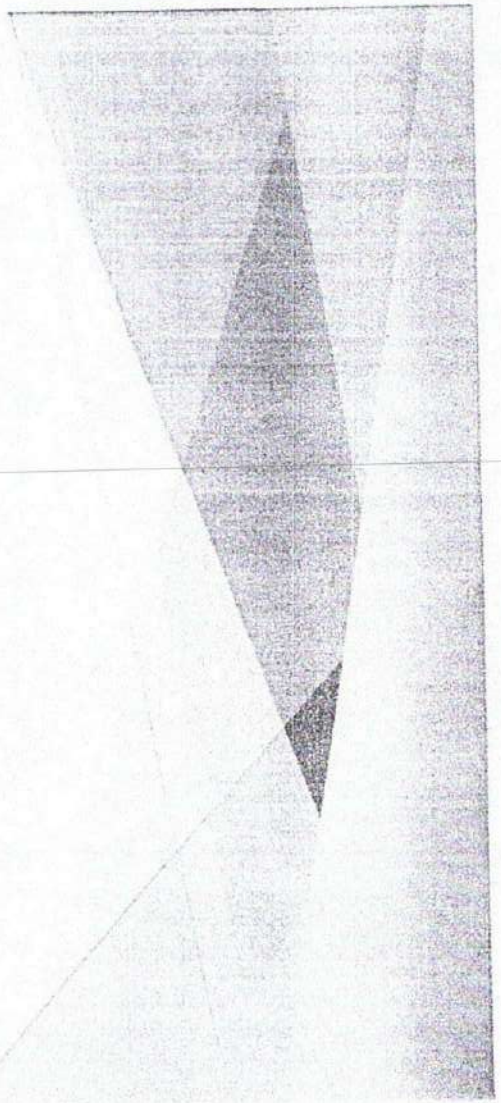
Los productos utilizados en las labores de limpieza, desinfección y control de plagas, tales como jabones, desinfectantes, detergentes y demás productos químicos no deben estar en contacto con los alimentos, almacenándose en un lugar diferente y alejado de éstos, además de mantenerse debidamente envasados e identificados.



La Organización Mundial de la Salud (OMS), ha señalado que las principales causas de enfermedades de transmisión por alimentos son:

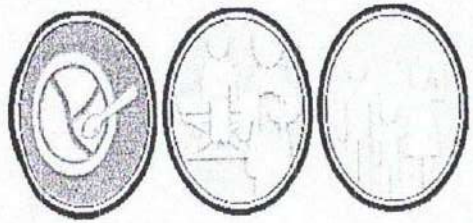
- Refrigeración inadecuada, alimentos expuestos al ambiente, en tiempos mayores a 2 horas
- Intervalo de varias horas entre preparación y consumo
- Cocción insuficiente, es decir servir alimentos semicrudos
- Conservación de alimentos calientes por debajo de 60°C
- anipulación de alimentos por personas enfermas
- Uso de alimentos contaminados
- Contaminación cruzada (alimento crudo – alimento cocido)
- Falta de limpieza de equipos y utensilios

REGLAS DE ORO



Comprar siempre alimentos en lugares confiables
•Cocinar bien los alimentos (65°C mínimo)
•Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinados
•Almacenar correctamente los alimentos cocinados
• ecalentar bien los alimentos a más de 65°C (mínimo)
•Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados
•Lavarse las manos a menudo
• antener minuciosamente limpias las superficies de manipulación de alimentos
•Proteger los alimentos de insectos, roedores y otros animales
•Utilizar siempre agua potable

UTA A
ATE CIÓ E ETA
Enfermedades Transmitidas por Alimentos



Esté atento del celular en todo el proceso de la contingencia.



1

2

3

4

5

6

MINEDUCACIÓN

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

ETA: Es una enfermedad que se origina por el consumo de alimentos y/o agua, que contiene microorganismos vivos dañinos y sustancias tóxicas, toman este nombre debido a que el alimento es utilizado como vehículo de transmisión.

o artificial, los cuales brindan la energía diaria necesaria para realizar las actividades básicas. Incluye las bebidas no alcohólicas y las especias (condimentos).

Infecciones transmitidas por los alimentos: Se producen cuando se ingieren los microorganismos vivos perjudiciales para la salud.

Intoxicaciones causadas por alimentos: Se presentan cuando la toxina o el veneno de las bacterias o mohos se encuentran dentro del alimento ingerido, generalmente estas toxinas no tienen sabor ni olor.

Toxi-infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con cierta cantidad de microrganismos los cuales pueden producir toxinas (venenos). Ejemplo El cólera.

Agente Etiológico: Microorganismos o sustancias químicas o físicas que causan enfermedades al estar presentes en los alimentos.

Alimento: Es cualquier sustancia ingerida a organismo el cual puede estar en su estado natural

Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos: Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente, continúa y su tabulación, con el fin de mantener actualizado el conocimiento del comportamiento de una región o zona específica de un país.

Parásitos: Son organismos que viven en el interior o en la superficie de otro de distinta especie y se alimenta de las sustancias que elabora este último, causándole un daño: bacterias parásitas; la pulga y el piojo.

131 2555

ANEXO 8: OFICIO APROBACION PLAN DE RUTA POR PARTE DE INTERVENT

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com

470

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

Tame, Arauca 19 de marzo de 2025.

Rz: Abel Riaño
f: 19-03-2025
H: 3:45 pm

Señor
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
R/L CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
Tame, Arauca

REFERENCIA: Contrato de suministro N° 402-2024 cuyo objeto corresponde a: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.

ASUNTO: APROBACIÓN PLAN DE RUTA

Respetados señores:

En atención a la solicitud realizada el 17 de marzo de 2025, donde informan del plan de rutas que tienen para la distribución de las materias primas en los diferentes centros educativos donde se prepara el CATJM, nos permitimos informarles que este fue aprobado por parte de la interventoría del contrato de la referencia **CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025**, toda vez que el mismo cumple con los parámetros establecidos en el pliego de condiciones y la necesidad que se tiene por parte de las instituciones educativas beneficiarias.

Muy respetuosamente.

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L **CONSORCIO INTERPAE 2025**
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°160-2025

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

471

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

Tame, 17 de Marzo de 2025

SEÑORES

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L CONSORCIO INTERPAE 2025
CONTRATO INTERVENTORIA No.160-2025

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de Interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."**

ASUNTO: PLAN DE RUTAS

Por medio de la presente Adjunto Plan de Rutas establecido por el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025,** y el cual se ha venido implementando desde la fecha de verificación y/o aprobación de la supervisión del contrato de la referencia, **17 de enero de 2025**. Por consiguiente, solicito a ustedes la respectiva verificación como interventoría y su aprobación.

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VÍVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
FECHA: 17 DE MARZO DE 2025

ETC: ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME | **MUNICIPIO: TAME**

RUTA: 1

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
	PERIODICIDAD DE ENTREGA	HORAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
FROILAN FARIAS	semanal	5:30 a. m.	mensual	lunes
SAN LUIS	semanal	5:45 a. m.	mensual	lunes
ORIENTAL FEMENINO	-	-	mensual	lunes

Observación:

1. La fruta de mano, yogurt y carnes se despacharán de la bodega al restaurante en día que corresponda a su preparación o entrega dependiendo al menú respectivo, dado que son alimentos que no se adaptan a unas buenas condiciones de almacenamiento en los restaurantes escolares. Los insumos de aseo se entregarán mensual o cada vez que el ejercicio lo requiera.
2. El Suministro de gas se realizará cada vez que se requiera, dependiendo de la necesidad de servicio.

NOTA: teniendo en cuenta la situación de robos que se presentan en nuestro municipio, y que las sedes principales no tienen vigilancia en las noches, en caso de presentarse algún robo en alguna cocina se procederá a modificar el plan de rutas, para realizar entregas diarias de víveres.

Sin otro particular,

Abel Riaño

ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA, identificado con C. C. No. 1.116.869.865
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**

Recibido 17-03-25
Yeison Bedon
Director Interventoría

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: [illegible]

ANEXO 9: RESULTADOS DE ANALISIS [redacted] UESTRAS

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com

AQUALIM

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

INFORME DE RESULTADOS
940-25

Datos del Solicitante

Cliente	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
NIT/C.C.	9019011232
Dirección	CR 47 15 24 BRR SIMON BOLIVAR
Municipio	Tame
Teléfono	3118619441

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Tame
Dirección de Toma de Muestra	Área de Servido Instituto Oriental Femenino
Lugar de Toma de Muestra	Área de Servido
Tipo de Muestra	Simple
Matriz	Agua Potable
Recolectada por	Cliente; Jessica Betancourt (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	PMM
Fecha y Hora de Recolección	2025-03-20 08:30
Fecha y Hora de Recepción	2025-03-20 16:30
Fecha de Emisión del Resultado	2025-04-03 9:38

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	LCM	Método	Técnica	Res. 2115:2007
2025-03-20	Alcalinidad Total	<10,00	mg CaCO3 /L	10	SM 2320 B	Volumétrico	200
2025-03-25	Calcio Disuelto	4,24	mg Ca/L	2,4	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	60
2025-03-20	Cloro Residual Libre	0,32	mg Cl2/L	0,02	SM 4500-Cl G	Espectrofotométrico	0,3 - 2,0
2025-03-20	Color Aparente	6,00	U Pt-Co	1	SM 2120 C	Espectrofotométrico	15
2025-03-20	Conductividad Eléctrica	36,2	µS/cm	0	SM 2510 B	Electrométrico	1000
2025-03-25	Dureza Calcica	10,6	mg CaCO3/L	6	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	-
2025-03-25	Dureza Total	36,4	mg CaCO3/L	6	SM 2340 C	Volumétrico con EDTA	300
2025-03-26	Hierro Total	<0,080	mg Fe/L	0,08	SM 3500-Fe B	Fenantrolina	0,3
2025-03-20	Magnesio	6,27	mg Mg/L	1,5	SM 3030 E, SM 3500- Mg B	Digestión Ácido Nítrico - Cálculo	36
2025-03-25	Nitritos	0,013	mg NO2-/L	0,006	SM 4500 NO2 - B	Espectrofotométrico	0,1
2025-03-20	pH	7,47	Und de pH	N.A	SM 4500-H+ B	Electrométrico	6,5 - 9,0
2025-03-22	Sulfatos	<10,00	mg SO4-2/L	10	SM 4500 SO4-2 E	Turbidimétrico	250
2025-03-20	Temperatura	23,6	°C	N.A	SM 2550 B	Directo	-
2025-03-20	Turbidez	<1,00	NTU	1	SM 2130 B	Nefelométrico	2
2025-03-21	Escherichia Coli	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-03-21	Coliformes Totales	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-04-03	Irca	1.5		0			

Parámetro No Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; + Parámetros Subcontratados; +* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente.

LCM: Límite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias;

SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

OBSERVACIONES:

Se informa que los parámetros Alcalinidad Total, Calcio Disuelto, Conductividad Eléctrica, Dureza Calcica, Dureza Total, Hierro Total, Magnesio, Nitritos, Sulfatos, Color Aparente, pH, Escherichia Coli,Turbidez,Cloro Residual Libre y Coliformes Totales cumplen y el parámetro Temperatura no aplica con el rango establecido en la Resolución 2115 de 2007.

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM, Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 0229 de 19 de febrero de 2024 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

AQUALIM

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

INFORME DE RESULTADOS

940-25

SEBASTIAN FLECHAS FIGUEROA
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

AQUALIM

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

INFORME DE RESULTADOS
941-25

Datos del Solicitante

Cliente	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
NIT/C.C.	9019011232
Dirección	CR 47 15 24 BRR SIMON BOLIVAR
Municipio	Tame
Teléfono	3118619441

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Tame
Dirección de Toma de Muestra	San Luis
Lugar de Toma de Muestra	Cocina
Tipo de Muestra	Simple
Matriz	Agua Potable
Recolectada por	Cliente; Jessica Betancourt (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	PMM
Fecha y Hora de Recolección	2025-03-20 08:00
Fecha y Hora de Recepción	2025-03-20 16:31
Fecha de Emisión del Resultado	2025-04-03 9:39

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	LCM	Método	Técnica	Res. 2115:2007
2025-03-20	Alcalinidad Total	<10,00	mg CaCO3 /L	10	SM 2320 B	Volumétrico	200
2025-03-25	Calcio Disuelto	5,40	mg Ca/L	2,4	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	60
2025-03-20	Cloro Residual Libre	0,300	mg Cl2/L	0,02	SM 4500-Cl G	Espectrofotométrico	0,3 - 2,0
2025-03-20	Color Aparente	5,00	U Pt-Co	1	SM 2120 C	Espectrofotométrico	15
2025-03-20	Conductividad Eléctrica	38,7	µS/cm	0	SM 2510 B	Electrométrico	1000
2025-03-25	Dureza Calcica	13,5	mg CaCO3/L	6	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	-
2025-03-25	Dureza Total	31,3	mg CaCO3/L	6	SM 2340 C	Volumétrico con EDTA	300
2025-03-26	Hierro Total	<0,080	mg Fe/L	0,08	SM 3500-Fe B	Fenantrolina	0,3
2025-03-20	Magnesio	4,34	mg Mg/L	1,5	SM 3030 E, SM 3500- Mg B	Digestión Ácido Nítrico - Cálculo	36
2025-03-25	Nitritos	0,013	mg NO2-/L	0,006	SM 4500 NO2 - B	Espectrofotométrico	0,1
2025-03-20	pH	7,35	Und de pH	N.A	SM 4500-H+ B	Electrométrico	6,5 - 9,0
2025-03-22	Sulfatos	<10,00	mg SO4-2/L	10	SM 4500 SO4-2 E	Turbidimétrico	250
2025-03-20	Temperatura	23,8	°C	N.A	SM 2550 B	Directo	-
2025-03-20	Turbidez	2,00	NTU	1	SM 2130 B	Nefelométrico	2
2025-03-21	Escherichia Coli	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-03-21	Coliformes Totales	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-04-03	Irca	5.0		0			

Parámetro No Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; • Parámetros Subcontratados; •* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente.

LCM: Límite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias;

SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

OBSERVACIONES:

Se informa que los parámetros Alcalinidad Total, Calcio Disuelto, Conductividad Eléctrica, Dureza Calcica, Dureza Total, Hierro Total, Magnesio, Nitritos, Sulfatos, Color Aparente, Cloro Residual Libre, pH, Escherichia Coli y Turbidez cumplen y el parámetro Temperatura no aplica con el rango establecido en la Resolución 2115 de 2007.

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM. Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 0229 de 19 de febrero de 2024 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

AQUALIM
AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

INFORME DE RESULTADOS
941-25

SEBASTIAN FLECHAS FIGUEROA
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

AQUALIM
AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

INFORME DE RESULTADOS
942-25

Datos del Solicitante

Cliente	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
NIT/C.C.	9019011232
Dirección	CR 47 15 24 BRR SIMON BOLIVAR
Municipio	Tame
Teléfono	3118619441

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Tame
Dirección de Toma de Muestra	Froilan Farias
Lugar de Toma de Muestra	Froilan Farias Cocina
Tipo de Muestra	Simple
Matriz	Agua Potable
Recolectada por	Cliente; Jessica Betancourt (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	PMM
Fecha y Hora de Recolección	2025-03-20 07:30
Fecha y Hora de Recepción	2025-03-20 16:32
Fecha de Emisión del Resultado	2025-04-03 9:39

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	LCM	Método	Técnica	Res. 2115:2007
2025-03-20	Alcalinidad Total	<10,00	mg CaCO3 /L	10	SM 2320 B	Volumétrico	200
2025-03-25	Calcio Disuelto	3,09	mg Ca/L	2,4	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	60
2025-03-20	Cloro Residual Libre	0,32	mg Cl2/L	0,02	SM 4500-Cl G	Espectrofotométrico	0,3 - 2,0
2025-03-20	Color Aparente	4,00	U Pt-Co	1	SM 2120 C	Espectrofotométrico	15
2025-03-20	Conductividad Eléctrica	34,4	µS/cm	0	SM 2510 B	Electrométrico	1000
2025-03-25	Dureza Calcica	7,70	mg CaCO3/L	6	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	-
2025-03-25	Dureza Total	47,5	mg CaCO3/L	6	SM 2340 C	Volumétrico con EDTA	300
2025-03-26	Hierro Total	<0,080	mg Fe/L	0,08	SM 3500-Fe B	Fenantrolina	0,3
2025-03-20	Magnesio	9,68	mg Mg/L	1,5	SM 3030 E, SM 3500- Mg B	Digestión Ácido Nítrico - Cálculo	36
2025-03-20	Nitritos	0,008	mg NO2-/L	0,006	SM 4500 NO2 - B	Espectrofotométrico	0,1
2025-03-20	pH	7,40	Und de pH	N.A	SM 4500-H+ B	Electrométrico	6,5 - 9,0
2025-03-22	Sulfatos	<10,00	mg SO4-2/L	10	SM 4500 SO4-2 E	Turbidimétrico	250
2025-03-20	Temperatura	23,0	°C	N.A	SM 2550 B	Directo	-
2025-03-20	Turbidez	<1,00	NTU	1	SM 2130 B	Nefelométrico	2
2025-03-21	Escherichia Coli	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-03-21	Coliformes Totales	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-04-03	Irca	4.2		0			

Parámetro No Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; + Parámetros Subcontratados; +* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente.

LCM: Limite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias;

SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

OBSERVACIONES:

Se informa que los parámetros Alcalinidad Total, Calcio Disuelto, Conductividad Eléctrica, Dureza Calcica, Dureza Total, Hierro Total, Magnesio, Nitritos, Sulfatos, Color Aparente, pH, Escherichia Coli, Coliformes Totales, Turbidez y Cloro Residual Libre cumplen y el parámetro Temperatura no aplica con el rango establecido en la Resolución 2115 de 2007.

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM. Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que ses suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 0229 de 19 de febrero de 2024 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com · cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

AQUALIM
AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

INFORME DE RESULTADOS
942-25

SEBASTIAN FLECHAS FIGUEROA
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

479

AQUALIM

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

IDEAM LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD LABORATORIO ACREDITADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
943-25

Datos del Solicitante	
Cliente	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
NIT/C.C.	9019011232
Dirección	CR 47 15 24 BRR SIMON BOLIVAR
Municipio	Tame
Teléfono	3118619441
Datos de la Muestra	
Municipio de Recolección	Tame
Dirección de Toma de Muestra	Froilan Farias
Lugar de Toma de Muestra	Cocina
Tipo de Alimento	Yogurt
Cantidad y/o Presentación	200mL
Marca del Producto	Yogurt Muñoz
Registro Sanitario	RSA-0024607-2023
Lote	0070
Fecha de producción	2025-03-10
Fecha de Vencimiento	2025-04-20
Recolectada por	Cliente; Jessica Betancourt (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	PMM
Fecha y Hora de Recolección	2025-03-20 07:40
Fecha y Hora de Recepción	2025-03-20 16:33
Fecha y hora de Emisión del Resultado	2025-04-03 14:33

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Norma Leche fermentada Res. 1407:2022
2025-03-22	Coliformes Totales	9	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	10
2025-03-22	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-03-22	Mohos y Levaduras	150,00	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	200

Parámetro no Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; + Parámetros Subcontratados; +* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente; SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

LCM: Límite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias

OBSERVACIONES:

Se informa que los parámetros Escherichia Coli, Coliformes Totales y el parámetro Mohos y Levaduras cumplen con el rango establecido en la Resolución 1407 de 2022 Ítem 1.11 Leche fermentada (se incluyen, pero no se limitan a yogurt, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias, leche fermetada larga vida).

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM. Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 0229 de 19 de febrero de 2024 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.

SEBASTIAN FLECHAS FIGUEROA
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

AQUALIM

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
944-25

Datos del Solicitante	
Cliente	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
NIT/C.C.	9019011232
Dirección	CR 47 15 24 BRR SIMON BOLIVAR
Municipio	Tame
Teléfono	3118619441
Datos de la Muestra	
Municipio de Recolección	Tame
Dirección de Toma de Muestra	Área de Servido Instituto Oriental Femenino
Lugar de Toma de Muestra	Área de Servido
Tipo de Alimento	Yogurt
Cantidad y/o Presentación	200mL
Marca del Producto	Yogur Muñoz
Registro Sanitario	RSA-0024607-2023
Lote	0070
Fecha de producción	2025-03-10
Fecha de Vencimiento	2025-04-20
Recolectada por	Cliente: Jessica Betancourt (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	PMM
Fecha y Hora de Recolección	2025-03-20 08:40
Fecha y Hora de Recepción	2025-03-20 16:34
Fecha y hora de Emisión del Resultado	2025-04-03 9:37

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Norma Leche fermentada Res. 1407:2022
2025-03-22	Coliformes Totales	<3,00	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	10
2025-03-22	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-03-22	Mohos y Levaduras	<10	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	200

Parámetro no Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; + Parámetros Subcontratados; +* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente; SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

LCM: Límite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias

OBSERVACIONES:

Se informa que los parámetros Escherichia Coli, Coliformes Totales y Mohos y Levaduras cumplen con el rango establecido en la Resolución 1407 de 2022 Ítem 1.11 Leche fermentada (se incluyen, pero no se limitan a yogurt, kumis, kéfir, lehes cultivadas con bifidobacterias, leche fermetada larga vida).

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM, Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que puede afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 0229 de 19 de febrero de 2024 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.

SEBASTIAN FLECHAS FIGUEROA
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

LABORATORIO AMBIENTAL
LABORATORIO AMBIENTAL

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

AQUALIM
AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
945-25

Datos del Solicitante	
Cliente	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
NIT/C.C.	9019011232
Dirección	CR 47 15 24 BRR SIMON BOLIVAR
Municipio	Tame
Teléfono	3118619441
Datos de la Muestra	
Municipio de Recolección	Tame
Dirección de Toma de Muestra	San Luis
Lugar de Toma de Muestra	Cocina
Tipo de Alimento	Yogurt
Cantidad y/o Presentación	200mL
Marca del Producto	Yogurt Muñoz
Registro Sanitario	RSA-0024607-2023
Lote	0070
Fecha de producción	2025-03-10
Fecha de Vencimiento	2025-04-20
Recolectada por	Cliente; Jessica Betancourt (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	PMM
Fecha y Hora de Recolección	2025-03-20 08:10
Fecha y Hora de Recepción	2025-03-20 16:35
Fecha y hora de Emisión del Resultado	2025-04-03 9:38

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Norma Leche fermentada Res. 1407:2022
2025-03-22	Coliformes Totales	< 3,00	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	10
2025-03-22	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-03-22	Mohos y Levaduras	<10	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	200

Parámetro no Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; • Parámetros Subcontratados; •* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente; SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

LCM: Límite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias

OBSERVACIONES:

Se informa que los parámetros Escherichia Coli, Coliformes Totales y Mohos y Levaduras cumplen con el rango establecido en la Resolución 1407 de 2022 ítem 1.11 Leche fermentada (se incluyen, pero no se limitan a yogurt, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias, leche fermetada larga vida).

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM. Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 0229 de 19 de febrero de 2024 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.

SEBASTIAN FLECHAS FIGUEROA
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

ACTA DE TOMA DE MUESTRA

VERSION 1

FECHA (DD M AAAA): 20 03 2025 HORA (HH MM S): 7 30 a m ACTA N°: 7

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	TELÉFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
Frailan Forras			TAME	ARAUCA

REPRESENTANTE LEGAL	NIT	TELEFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA	901901123-2	3118619441	TAME	ARAUCA

N° DE ORDEN	N° U/M o PRODUCTO	CONTENIDO EN GR O C.C POR UNIDAD	NOMBRE DEL PRODUCTO	T °C	TIPO DE ENVASE	N° DE LOTE O FECHA VENCIMIENTO (SI APLICA)	RS / PS / NS (SI APLICA)
9975	3	3500 ml	Agua potable tratada	amb	NA	NA	NA

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto

SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO MUESTREADO:

ANALISIS SOLICITADOS: FISICOQUIMICO - MICROBIOLOGICO

OBSERVACIONES

Responsable de la toma de muestra

FIRMA:

NOMBRE: Jessica Marcela Betancourt

CEDULA: 1.095.821.637 Florida blanca

CARGO: Coordinadora del Proyecto

141

185

ACTA DE TOMA DE MUESTRA

VERSION 1

FECHA (DD M AAAA): 20 03 2025 HORA (HH MM S): 7 40 a m ACTA N°: 8

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	TELÉFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
Froilan Farias			TAME	ARAUCA

REPRESENTANTE LEGAL	NIT	TELEFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA	901901123-2	3118619441	TAME	ARAUCA

N° DE ORDEN	N° U.M o PRODUCTO	CONTENIDO EN GR O C.C POR UNIDAD	NOMBRE DEL PRODUCTO	T °C	TIPO DE ENVASE	N° DE LOTE O FECHA VENCIMIENTO (SI APLICA)	RS / PS / NS (SI APLICA)
49-25	1	200 ml	Yogurt	4°C	bolsa	Lt 0070 FV 20-04-25	RSA-0021607 2023

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto

SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO MUESTREADO:

ANALISIS SOLICITADOS:

OBSERVACIONES

Responsable de la toma de muestra

FIRMA:

NOMBRE: Jessica Marcela Betancourt

CEDULA: 1.095.821.651 Florida blanca

CARGO: Coordinadora del Proyecto

9972
926

ACTA DE TOMA DE MUESTRA

VERSION 1

FECHA (DD / M / AAAA): 20 / 03 / 2025 HORA (HH / MM / S): 8 : 00 a m ACTA N°: 9

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	TELÉFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
San Luis			TAME	ARAUCA

REPRESENTANTE LEGAL	NIT	TELEFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA	901901123-2	3118619441	TAME	ARAUCA

N° DE ORDEN	N° U/M o PRODUCTO	CONTENIDO EN GR O C.C POR UNIDAD	NOMBRE DEL PRODUCTO	T °C	TIPO DE ENVASE	N° DE LOTE O FECHA VENCIMIENTO (SI APLICA)	RS / PS / NS (SI APLICA)
1425 V1	1	200 ml	yogurt	5°C	bolsa	Lt 0070 FV 20-04-25	RSA-0024607-2023

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto

SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO MUESTREADO:

ANALISIS SOLICITADOS:

OBSERVACIONES

Responsable de la toma de muestra:

FIRMA:

NOMBRE: Jessica Maicela Betancourt

CEDULA: 1.095.821.637 Floridablanca

CARGO: Coordinadora del Proyecto

ACTA DE TOMA DE MUESTRA

VERSION 1

FECHA (DD M AAAA): 20 03 2025 HORA (HH MM S): 8 00 a m ACTA N°: 10

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	TELÉFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
Colegio San Luis			TAME	ARAUCA

REPRESENTANTE LEGAL	NIT	TELEFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA	901901123-2	3118619441	TAME	ARAUCA

N° DE ORDEN	N° U/M o PRODUCTO	CONTENIDO EN GR O C.C POR UNIDAD	NOMBRE DEL PRODUCTO	T °C	TIPO DE ENVASE	N° DE LOTE O FECHA VENCIMIENTO (SI APLICA)	RS / PS / NS (SI APLICA)
FF1	3	3500 ml	Agua potable tratada	amb	NA	NA	NA

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto

SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO MUESTREADO:

ANALISIS SOLICITADOS: Fisicoquimico-microbiologico

OBSERVACIONES

Responsable de la toma de muestra

FIRMA:

NOMBRE: Jessica Mauricio Betancourt

CEDULA: 1.095.821.632 Floridablanca

CARGO: Coordinadora Proyecto

2525 / 28

ACTA DE TOMA DE MUESTRA

VERSION 1

FECHA DD: 20 MM: 03 AAAA: 2025 HORA HH: 8 MM: 30 S: am ACTA N° 11

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	TELÉFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
Instituto Oriental Femenino			TAME	ARAUCA

REPRESENTANTE LEGAL	NIT	TELEFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA	901901123-2	3118619441	TAME	ARAUCA

N° DE ORDEN	N° U/M o PRODUCTO	CONTENIDO EN GR O C.C POR UNIDAD	NOMBRE DEL PRODUCTO	T °C	TIPO DE ENVASE	N° DE LOTE O FECHA VENCIMIENTO (SI APLICA)	RS / PS / NS (SI APLICA)
FT-25 V1	3	3500	Agua Potable Tratada	amb	NA	NA	NA

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto

SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO MUESTREADO:

ANALISIS SOLICITADOS:

OBSERVACIONES

Responsable de la toma de muestra

FIRMA:

NOMBRE: Jessica Marcela Betancourt

CEDULA: 1.095.827.632. Florida Blanca

CARGO: Coordinadora del Proyecto

489

ACTA DE TOMA DE MUESTRA

VERSION 1

FECHA (DD M AAAA): 20 03 2025 HORA (HH MM S): 8 10 9 m ACTA N°: 12.

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	TELÉFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
Instituto Oriental Femenino			TAME	ARAUCA

REPRESENTANTE LEGAL	NIT	TELEFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA	901901123-2	3118619441	TAME	ARAUCA

N° DE ORDEN	N° U/M o PRODUCTO	CONTENIDO EN GR O C.C POR UNIDAD	NOMBRE DEL PRODUCTO	T °C	TIPO DE ENVASE	N° DE LOTE O FECHA VENCIMIENTO (SI APLICA)	RS / PS / NS (SI APLICA)
99-25	1	200 ml	Yogurt	5°C.	bolsa	L1 0070 FV 20-04-25	RSA-0624607-2023

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto

SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO MUESTREADO:

ANALISIS SOLICITADOS:

OBSERVACIONES

Responsable de la toma de muestra

FIRMA:

NOMBRE: Jessica Mercedes Betancourt

CEDULA: 1.095.825.839 Florida Blanca

CARGO: Coordinadora del Proyecto

490

491
2571

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA	Gobernación de Arauca Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca NIT 900.034.608 - 9 **LABORATORIO DE SALUD PUBLICA FRONTERIZO** **INFORME DE RESULTADOS**	**CODIGO:** LSPF-IDR-EMR-FOR-01 **VERSION:** 01 **Página:** Página 1 de 2

Orden # : 202503250036 **Código Interno:** NO APLICA

INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Solicitante : IVC/ALIMENTOS/ UAESA **Email :** alimentos@unisaludarauca.gov.co
Nombre del Solicitante : CARLOS ALBERTO SIERRA LIMAS **Cargo Del Solicitante :** REFERENTE IVC ALIMENTOS-UAESA
Dirección Solicitante : CALLE 20 N 20-31 **Teléfono Solicitante :** 8858888
Departamento Solicitante : ARAUCA **Municipio Solicitante :** ARAUCA

INFORMACION DEL PRODUCTO

Tipo Muestra Alimento : ALIMENTOS PREPARADOS EN RESTAURANTES Y SIMILARES **Registro Sanitario :** NO APLICA
Lote : NO APLICA
Nombre Producto : CARNE GUISADA **Fecha de Vencimiento :** NO APLICA
Presentación / Contenido : BOLSA PLASTICA ESTERIL / 278 GRAMOS
Marca / Nombre Fabricante : NO APLICA / RESTAURANTE ESCOLAR FROILÁN FARIAS
Dirección Fabricante : CALLE 14 # 24-50

INFORMACION DEL SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA

Referencia del solicitante : N° DE ORDEN 01 **Departamento / Municipio Est :** ARAUCA / TAME
Nombre Representante Est : ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
Establecimiento : CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
Muestra Tomada por: DELIA YARITZA BARON
Dirección / Teléfono Est : CALLE 14 # 24-50 / 3118619441

INFORMACION DE LA TOMA DE MUESTRA

Fecha y hora de la Toma de muestra : 2025-03-25 07:30 **Temperatura Recepción :** 5.89°C
Fecha y hora de la Recepcción : 2025-03-25 15:49 **Tipo De Servicio :** VIGILANCIA
Lugar de Procesamiento: LABORATORIO DE SALUD PUBLICA FRONTERIZO DE ARAUCA

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Tipo de Muestra : ALIMENTOS PREPARADOS (RESTAURANTES, COMIDAS RAPIDAS)

Parámetro	*Método / Documento Normativo*	*Resultado*	*Unidades*	*Valores aceptables de acuerdo a especificación vigente*	*Fecha de Procesamiento*	*Concepto*
Aerobios mesófilos en alimentos preparados en restaurantes	Recuento total de Aerobios Mesófilos en alimentos por Método comercial SimPlate avalado por la AOAC 2002.07 Detection and quantification of total aerobic microorganisms. Simplate total plate count-color indicator (TPC-CI) method/ Parámetro INVIMA	0	UFC/g ó mL	0 - 10.000 Si el resultado es 0 UFC el reporte es equivalente a <1 UFC	2025-03-26	CUMPLE
Listeria monocytogenes (BAX Q7 PCR) en restaurantes	Detección de Listeria monocytogenes en alimentos/Método establecido por el fabricante BAX® System PCR Assay for Listeria monocytogenes, método avalado por la norma AOAC 2003.12 Listeria monocytogenes in Foods -BAX Automated System./Resolución 1407 de 2022.	NEGATIVO		NEGATIVO	2025-03-26	CUMPLE

492
2572

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD	Gobernación de Arauca Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca NIT 900.034.608 - 9 **LABORATORIO DE SALUD PUBLICA FRONTERIZO** **INFORME DE RESULTADOS**		
		CODIGO:	**LSPF-IDR-EMR-FOR-01**
		VERSION:	01
		Página:	Página 2 de 2

Orden # : 202503250036 **Código Interno:** NO APLICA

Salmonella sp BAX O7 PCR en restaurantes	Detección de Salmonella spp en alimentos/Método establecido por el fabricante BAX® System PCR Assay for Salmonella, método avalado por la norma AOAC Official Method 2003.09 Salmonella spp in Selected Foods - Bax Automated system / Parámetro INVIMA	NEGATIVO		NEGATIVO	2025-03-26	CUMPLE

Código Líder técnico responsable : 2157	Código del revisor : 5103	Fecha de Informe de Resultado : 2025-03-28

CONCEPTO GENERAL : ACEPTADO

CONVENCIONES: NE: No Evaluado, IRCA: Índice Riesgo Calidad Agua, SIVICAP: Sistema de Información de la Vigilancia de la Calidad del Agua para Consumo Humano, In situ: En el sitio, SM: Standard Methods - 23th 2017, AOAC: Association of Official Analytical Chemists - 20th 2016, ISO The organizational Organization for Standardization.

Comentario:

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Código Líder técnico responsable : 2157	Código del revisor : 5103	Fecha de Informe de Resultado : 2025-03-28

Observaciones generales de la solicitud:

El concepto general "ACEPTADO", hace referencia únicamente al cumplimiento de parámetros analizados por el Laboratorio de Salud Publica Fronterizo, de acuerdo a los requisitos Fisicoquímicos y/o microbiológicos y de rotulado (si aplica) establecidos según la normatividad para el producto analizado.

FIN DEL INFORME

El resultado emitido corresponde únicamente al otorgado por el análisis de la(s) muestra(s) allegada(s) para estudio, identificada(s) como se especifica en el comentario primario de la(s) muestra(s) y la solicitud de servicio respectiva. En los casos en que la toma de muestra no sea realizada por personal del LSPF, el laboratorio no puede responsabilizarse del cumplimiento de las condiciones preanalíticas de identificación, toma de muestra o muestreo según aplique, almacenamiento y transporte. No está permitido reproducir parcialmente o totalmente el informe de resultados sin la aprobación escrita de la Coordinación del LSPF.

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

ANEXO 9.1: COPIA DE OFICIO SOLICITUD Y APROBACION POR PARTE DE INTERVENTORIA

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com

494
KD
2574

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

Tame, Arauca 19 de marzo de 2025.

R: Abel Riaño
F: 19-03-2025
H: 3:40 pm

Señor
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
R/L CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
Tame, Arauca

REFERENCIA: Contrato de suministro N° 402-2024 cuyo objeto corresponde a: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.

ASUNTO: APROBACIÓN PLAN MUESTREO MICROBIOLÓGICO.

Respetados señores:

En atención a la solicitud realizada el 17 de marzo de 2024, donde se informa el proceso y realización de análisis microbiológicos realizados, teniendo como muestreo cada una de las 3 instituciones educativa, en las cuales se desarrolla preparado en sitio, permitiéndonos verificar la efectividad de cada uno de los procesos, ante ello nos permitimos informarles que este fue aprobado.

De haber lugar a cambios o modificaciones dentro del mismo, se deberá remitir nuevamente para la respectiva verificación.

Sin otro particular,

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L **CONSORCIO INTERPAE 2025**
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°160-2025

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

495

151

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

Tame, 17 de Marzo de 2025

SEÑORES

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L CONSORCIO INTERPAE 2025
CONTRATO INTERVENTORIA No.160-2025

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de Interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."**

ASUNTO: SOLICITUD DE VERIFICACION Y APROBACION DE PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO

Teniendo en cuenta lo establecido en los literales 17 y 18, ***de la cláusula segunda: OBLIGACIONES ESPECIFICAS:***

17. Entregar mensualmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento industrializado y/o modalidad adoptada, en donde se identifique claramente el alimento, lote (cuando aplique), fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis, y mes al que corresponde dicho reporte.

18. Realizar la toma de muestras en cada establecimiento Educativo (Restaurantes escolares), mínimo dos (2) muestras mensuales en cada institución educativa durante la ejecución del contrato esto es distribuido así:

TOMA DE MUESTRAS			
PUNTOS DE MUESTREO	**AGUA MICROBIOLOGICA-FISICOQUIMICA**	**PRODUCTO TERMINADO**	**TOTAL, MUESTRAS MENSUALES**
Restaurantes Escolares (03)	1	1	6
TOTAL, MUESTRAS			**6**

Me dirijo a usted con el fin de solicitar la verificación y aprobación del plan de Muestreo Microbiológico que se ha venido implementando por parte del consorcio y que contó con la aprobación de la supervisión del contrato en referencia, el día **17 de enero de 2025.**

Sin otro particular,

Abel Riaño

ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA, identificado con C. C. No. 1.116.869.865
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**

ANEXO: PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO Y ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

Recibido 17-03-25
Yeison Bedon
Director Interventor.

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: pe.arauca.sas@gmail.com

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

164

ANEXO 10: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO	ACTA DE VERIGFICACION:01
	PROGRAMA DE PROVEEDORES	

ITIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME

Fecha de la visita:	03	MARZO	2025	TIPO DE COMPLEMENTO	RACION PREPARADA EN SITIO	SEDE
perador:	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025					SAN LUIS

Producto	Verificación Res. 5109/2005 , Res. 333/2011											Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Chocolate Aroma	✓	✓	✓	500 gr	casa luker S.A.	✓	✓	✓	NSA-000 3560-2020	✓	✓	✓	
Azucar incauca	✓	✓	✓	9 kl	Incauca S.A.S	✓	✓	✓	NSA-00 4454-2018	✓	✓	✓	
Leche en polvo miramonte	✓	✓	✓	900 gr	colanta	✓	✓	✓	PSA-00 21328-2022	✓	✓	✓	
Harina Precocida de maiz y cebada	✓	✓	✓	1000 gr	Solarina S.A.S	✓	✓	✓	RSA-000 210-2016	✓	✓	✓	

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Wilson Lopez J	Nombre:
Docum: 96.190.765	Documento:
Cargo: Representante Legal	Cargo:

498

Ir Arriba

Datos Generales del Producto

	20179411		PASTILLAS DE COCOA CON AZÚCAR, PASTILLAS DE COCOA CON AZUCAR SABOR CLAVOS Y CANELA. PASTILLAS DE COCOA REDUCIDO EN AZUCAR, PASTILLAS DE COCOA CON AZÚCAR CLAVOS Y CANELA, PASTILLAS DE COCOA CON AZUCAR TRADICIONAL				
	NSA-0008560-2020		2030/05/04		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	NI,8908007181						
	DON SABROSO, SOL, CHOCOLATE SOL, CHOCOLATADA, CASALUKER EXPERTO, ALMENDRA TROPICAL, AROMA, SOL INSTITUCIONAL., SOL 50 MAS SUAVE ENERGIA Y NUTRICION, MERCACENTRO, MARINY, CASA REAL, DE LA TAZA.						

Datos de Interés

	NINGUNO		MEDIO AMBIENTE
	20231045415	Finalizado	

Presentaciones Comerciales

Rango de 5g a 2kg
Display x 6 Unidades de 500g en el siguiente Material de Empaque: Cartulina Básica C40. Presentación en el rango 1g a 25kg en el Material de empaque : BOPP Transparente + BOPP metalizado

Roles por Producto

FABRICANTE	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS VALENPA S.A.S	Calle 51 Nº 9 - 21, Soacha	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	SOACHA	
FABRICANTE	SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO Y CIA. S.A., CASALUKER S.A., LUKER S.A.	CARRERA 68 B # 10 - 10	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	cgonzalez@casaluker.com.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO Y CIA. S.A., CASALUKER S.A., LUKER S.A.	CARRERA 68 B # 10 - 10	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	cgonzalez@casaluker.com.co

Imprimir << Arriba

Datos Generales del Producto

	20142161		AZÚCAR MORENA Y AZÚCAR BLANCO ESPECIAL, AZUCAR CRUDO.				
	NSA-004594-2018		2028/04/09		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	CS,8913002379						
	INGENIO DEL CAUCA, INCAUCA, OMA, IBERIA, NATSUCAR, BARY						

Datos de Interés

	CONCENTRACION		MEDIO AMBIENTE
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Sobres: 5 g, tubipack: 5 g, bolsas: 250 g, 300 g, 454 g, 500 g, 850 g, 2.0 kg, 2.5 kg, 5.0 kg, 8,5 kg, 10, 12 g Saco: 50 kg, 1000 kg, 25 bolsas de 1 kg (peso neto 25 kg); 5 bolsas de 5 kg (peson neto 25 kg); 10 bolsas de 2.5 kg (peso neto 25 kg); tarro: 300 g; bolsa individual por 250 g, en 50 bolsas en empaque primario en fardo de polipropileno de 12.5 kg como empaque secundario. Bolsa individual de 500 g en 25 bolsas en empaque primario en fardos de polipropileno de 12.5 kg como empaque secundario y en 50 bolsas en empaque primario en sacos de polipropileno de 25 kg como empaque secundario. Tarro individual de 300 g embalado en cajas corrugadas por 12 unidades. Estas presentaciones corresponden a azucarera de 250 g, 300 g, 500 g . Bolsa x 200 Unidades de 5 g; Tarro indivudual o azúcares x: 250, 300 y 500 gramos; Tarro indivudual o azúcares x: 200 gr por 40 Turrones de azucar, 300 g por 60 turrones
Sachets: 4g 680g, 1814g Doypack: 907g BIG BAG/ SACO: 10KG, 12.5KG, 13.6KG. 50 KG, 1000 KG, 1100 KG, 1150 KG, 1175 KG, 1200 KG 1250 KG 1100 Kg, 1150 Kg, 1200 Kg, 1250 Kg. BOLSA INDIVIDUAL DE 454 GR, EN 12 BOLSAS EN ENPAQUE PRIMARIO EN CAJA DE CARTON PO 5,448 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO. BOLSA INDIVIDUAL DE 680 GR, EN 12 BOLSAS EN ENPAQUE PRIMARIO EN CAJA DE CARTON PO 8.160 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO. BOLSA INDIVIDUAL DE 1.814 GR, EN 6 BOLSAS EN ENPAQUE PRIMARIO EN CAJA DE CARTON PO 10.884 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO.
Bolsa de 2,6 Kg, 2,7 Kg, 2,8 Kg, 6,250kg, 12,5kg.Bolsa para contenidos desde 300 g hasta 12,5 Kg.Saco o caja que contiene 300 g, 330 g, 350g, 400g, 454 g.Tubipak desde 3g hasta 5g. Bolsa que contiene 200 tubipaks
Bolsa de 2,6 Kg, 2,7 Kg, 2,8 Kg, 6,250kg, 12,5kg. Bolsa para contenidos desde 250 g hasta 12,5 Kg. Saco o caja que contiene 300 g, 330 g, 350g, 400g, 454 g. Caja tetrarex desde 500 g hasta 1 kg Dulcera tipo Pet desde 250 g hasta 1 kg. Sobre individual/ Sachet/Tubipak desde 3g hasta 10g - Bolsa que contiene 100 Sobres/Sachets/Tubipaks - Bolsa que contiene 200 Sobres/Sachet/Tubipaks Big Bag de 1000kg, 1100 kg, 1150 kg, 1200 kg y 1250 kg. Bolsa plástica autosostenida, resellable (Tipo Doypack). Contenidos desde 250 g hasta 2.5 Kg.

Roles por Producto

FABRICANTE	INGENIO DEL CAUCA S.A.S. - INCAUCA S.A.S.	EL ORTIGAL	COLOMBIA	CAUCA	MIRANDA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGENIO DEL CAUCA S.A.S. SIGLA: INCAUCA O INCAUCA S.A.S	Carrera 9 N° 28 - 103, Cali, Colombia.	COLOMBIA	VALLE	CALI	

500

Datos Generales del Producto

	20105699		HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO, HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO				
	PSA-000210-2016		2028/02/06		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	CS.8110221						
	AREPAREPA, CHOICE, CUSCO, ÉXITO, GRAN AREPA, INKAREPA, JUANA, LA CRIOLLA, LA OZ, LA SOBERANA, LA VEGA, MAISSÍSIMO, MEDALLA DE ORO, MERCALDAS, MIDÍA, MORIXE, OLIMPICA, QUICKSY, RINDEAREPA, SURTIMAX, TA RIKO, TA'RIKO, UNIDOS, DEL COSTAL, M, M (MENOR PRECIO X UNIDAD MÁS FELICIDAD), MUA, SAVORIA., 24/7, 24/7 (VEINTICUATRO 7), LA MANTUANA, 24/7 PRIME, FRESCAMPO						

Datos de Interés

	MOLIDO		MEDIO AMBIENTE
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Desde 50 g hasta 50.000 g

Roles por Producto

FABRICANTE	SOBERANA S.A.S. CERETE	Km 1 Vía Cerete - Ciénaga de Oro	COLOMBIA	CORDOBA	CERETE	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SOBERANA S.A.S.	Carrera 57 No. 74-80	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	juan.loaiza@soberana.com

Datos Generales del Producto

	20235684		LECHE EN POLVO ENTERA VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO, LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO DESCREMADA, LECHE EN POLVO DESCREMADA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO ENTERA.LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D				
	RSA-0021328-2022		2027/08/18		EMPACAR Y VENDER		Vigente
	DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE, NUTRALAC, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO, LATTI, MALAGUEÑA, LELÈ, DE LA CUESTA., MARYSOL						

Datos de Interés

	null		
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

De 100 gramos hasta 25 kilogramos

Roles por Producto

EMPACADOR	INDUNILO S.A.S	CALLE 73 # 41W-250 BODEGA 16	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INDUNILO S.A.S	CALLE 73 # 41W-250 BODEGA 16	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO	ACTA DE VERIGFICACION:01
	PROGRAMA DE PROVEEDORES	

NTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME				
Fecha de la visita:	04	MARZO	2025	TIPO DE COMPLEMENTO	RACION PREPARADA EN SITIO
Operador:	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025				SEDE: FROILAN FARIAS

Producto	Verificación Res. 5109/2005 Res. 333/2011											Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Pan Tajado horneaditos	✓	✓	✓	450 gr	Repán SAS	/	✓	✓	NSA-000 7222-2019	✓	✓	✓	
Harina de trigo Santaharina	/	✓	✓	1000 gr	molino del oriente	✓	✓	✓	PSA-0017 69-2018	✓	✓	✓	
Huevos de gallina	✓	✓	✓	30 und	granja la consentida	✓	✓	✓	81791410 000122	✓	✓	✓	
Panela	✓	✓	✓	900 gr	Juan yate SA.S	✓	✓	✓	NSA-000 6375-2019	✓	✓	✓	

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Wilson Lopez T	Nombre:
Documento: 96. 190. 265	Documento:
Cargo: Vigilante Legal	Cargo:

502

Datos Generales del Producto

	20167540		1. BOLLERÍA AJONJOLÍ BLANCO (PAN HAMBURGUESA, PAN PERRO, PAN SANDWICH Y PANES DE MESA) ; 2. BOLLERÍA BRIOCHE (PAN HAMBURGUESA, PAN PERRO, PAN SANDWICH Y PANES DE MESA). 3. BOLLERÍA BRIOCHE AJONJOLÍ NEGRO (PAN HAMBURGUESA, PAN PERRO, PAN SANDWICH Y PANES DE MESA); 4. BOLLERÍA ARTESANAL (PAN HAMBURGUESA, PAN PERRO, PAN SANDWICH Y PANES DE MESA). 5. PAN TAJADO BLANCO Y PANES BLANCOS DE MESA; 6. PAN TAJADO ARTESANAL BLANCO, PANES ARTESANALES DE MESA; 7. PAN TAJADO NATURALPAN; 8. PAN TAJADO INTEGRAL Y PAN, 1. PAN PERRO CON AJONJOLI ; 2.PAN HAMBURGUESA CON AJONJOLIINTEGRAL DE MESA- 9. PAN MIGA, PAN TAJADO BRIOCHE , PAN TAJADO INTEGRAL ARTESANAL, 14.PAN TAJADO MULTIGRANOS, 15,PAN TAJADO MANTEQUILLA , 16.PAN BLANDITO. 12, PAN PERRO CON AJONJOLÍ. 13, PAN HAMBURGUESA CON AJONJOLÍ. 14, PAN TAJADO MULTIGRANOS. 15, PAN TAJADO MANTEQUILLA. 16, PAN BLANDITO.				
	NSA-0007272-2019		2029/08/06		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	CS,9005043669						
	REPAN, HORNEADITOS, BISTRO, LA RECETTA, TOSTAO, MACORNIPAN, EL CORRAL, NATURALPAN., ÉXITO, NATRI						

Datos de Interés

	NINGUNO		MEDIO AMBIENTE

20221220834	Finalizado	
20221220834	Finalizado	
20221220834	Finalizado	
20231047412	Finalizado	
20231047412	Finalizado	
20231047412	Finalizado	

Presentaciones Comerciales

De 10g - 1000g

Roles por Producto

FABRICANTE	REPAN S.A.S.	CARRERA 65 B # 17-50,	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	REPAN S.A.S.	CARRERA 65 B # 17-50,	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

304
2504

Ir Arriba

Datos Generales del Producto

	20154443		HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA VARIEDAD INTEGRAL, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA VARIEDADES CON SALVADO, LINAZA, AVENA EN HOJUELAS, HARINA DE SOYA, HARINA DE CENTENO, AJONJOLÍ, CEBADA EN HOJUELAS Y QUINUA, CON HARINA DE SOYA Y SALVADO, CON HARINA DE CENTENO, CON AVENA EN HOJUELAS Y SALVADO, CON QUINUA Y SANVADO, HARINA .DE TRIGO FORTIFICADA TIPOS LEUDANTE Y TIPO TRADICIONAL.				
	PSA-001769-2018		2025/12/06		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	CS.8902006132						
	MOLINO DE ORIENTE , SOL DE ORIENTE Y SANTA HARINA						

Datos de Interés

	MOLIDO		MEDIO AMBIENTE

20231048537	Finalizado	
20231048537	Finalizado	

Presentaciones Comerciales

50 Kg, 25 Kg, 14 Kg, 12,5 Kg, 25 libras, 10 Kg, 6,25 Kg, 13 libras, 5 Kg, 2 Kg, 1 Kg, 500 g, 250 g, 125 g

Roles por Producto

FABRICANTE	MOLINO DE ORIENTE S.A.	CALLE 4 # 4 - 37,	COLOMBIA	SANTANDER	FLORIDABLANCA	
FABRICANTE	MOLINO DE ORIENTE S.A.	KILOMETRO 7 VIA PALENQUE GIRON-	COLOMBIA	SANTANDER	GIRON	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MOLINO DE ORIENTE S.A.	CALLE 4 # 4 - 37,	COLOMBIA	SANTANDER	FLORIDABLANCA	

Ir Arriba

505

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avicola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

LA GERENTE SECCIONAL ARAUCA
DEL INSTITUTO COLOMBIANO GROPECUARIO - ICA

En uso de sus facultades legales y en especial de las que le confiere la Ley 101 de 1993, la parte 13° del Decreto 1071 de 2015, artículo 13 de la Ley 1255 de 2008, Resolución ICA No. 9810 de 2017 y Resolución No. 3651 de 2014, y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.13.1.1.2 del Decreto 1071 de 2015, el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, es responsable de velar por la sanidad agropecuaria del País, a fin de prevenir la introducción y propagación de plagas y enfermedades que puedan afectar la ganadería y la producción agrícola nacional.

Que la Ley 1255 de 2008, declaró de interés social nacional y como prioridad sanitaria la creación de un programa que preserve el estado sanitario de país libre de influenza aviar, así como el control y erradicación de la enfermedad del Newcastle en el territorio nacional y se dictan otras medidas encaminadas a fortalecer el desarrollo del sector avícola nacional.

Que en virtud de lo anterior el ICA consideró necesario establecer las condiciones de bioseguridad que deben cumplir las granjas avícolas comerciales con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de agentes patógenos al predio, para lo cual profirió la Resolución ICA No. 3651 de 2014, por la cual se establecen los requisitos para la certificación de granjas avícolas Bioseguras de Postura y/o Levante y se dictan otras disposiciones.

Que el artículo 7 de la Resolución ICA No. 3651 de 2014, señaló que le corresponde a la Gerencia Seccional del ICA expedir mediante resolución motivada el Certificado de Granja Avícola Biosegura.

Que las medidas de bioseguridad que se establezcan en las granjas avícolas comerciales contribuyen a la prevención y el control de las enfermedades como

Powered by CamScanner

506
2566

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No.00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

Influenza Aviar, Newcastle y Salmonelosis las cuales causan un impacto económico y sanitario en el comercio de aves y sus productos.

Que el señor Rafael Antonio Gómez Franco, en calidad de representante legal de la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, identificada con NIT 901088834-2, radicó solicitud de visita de verificación No. 14231100614 de fecha 18/10/2023, con el fin de obtener la recertificación de la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, ubicada en la vereda San Antonio – Rio Tame del municipio de Tame – Arauca.

Que mediante visita realizada el día 25 de octubre de 2023, el profesional ICA verificó el cumplimiento de los requisitos mínimos legales de bioseguridad e infraestructura exigidos por la Resolución ICA No. 3651 de 2014 y emitió concepto favorable a la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, identificada con NIT 901088834-2, con Registro Sanitario Predio Pecuario - RSPP No. 0000878069, según lista de chequeo -FORMA 3-049 V2.

Que teniendo en cuenta lo anterior, resulta procedente acceder a la solicitud y en consecuencia, otorgar la Recertificación como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o Levante a la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, identificada con NIT 901088834-2.

Que, en mérito de lo anterior, la Gerencia seccional Arauca del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- OBJETO. OTORGAR recertificación como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de Postura y/o Levante a la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, identificada con NIT 901088834-2, representada legalmente por Rafael Antonio Gómez Franco, identificado con cédula de ciudadanía No. 96193512, con RSPP No. 0000878069, ubicada en la vereda San Antonio – Rio Tame del municipio de Tame – Arauca, teléfono móvil No. 3102523778, correo electrónico granjaavicolalaconsentida@gmail.com

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

ARTÍCULO 2.- VIGENCIA. La presente certificación de granja Biosegura tiene una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su expedición y está limitada por el cumplimiento de los requisitos citados en la resolución 3651 de 2014.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación mínima de treinta (30) días calendario al vencimiento de ésta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la resolución 3651 de 2014. Así mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja (tipo de explotación, cambio de arrendatario, propietario o venta, terminación de la actividad comercial, entre otros).

ARTÍCULO 3.- NOTIFICACIÓN. Notifíquese el presente acto administrativo de acuerdo con lo consagrado en los artículos 66 a 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo – Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO 4.- La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Arauca , a los primeros (01) dias de noviembre de 2023

NARDA ADIELA MARTINEZ PEROZA
Gerente Seccional Arauca

Proyectó: Oscar Alejandro Rodriguez Rodriguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Técnica: Oscar Alejandro Rodriguez Rodriguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Jurídica: Erika Yuleth Dussan Vega – Gerencia Seccional Arauca
Aprobó: Narda Adiela Martinez Peroza - Gerente Seccional Arauca

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

ARTÍCULO 2.- VIGENCIA. La presente certificación de granja Biosegura tiene una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su expedición y está limitada por el cumplimiento de los requisitos citados en la resolución 3651 de 2014.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación mínima de treinta (30) días calendario al vencimiento de ésta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la resolución 3651 de 2014. Así mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja (tipo de explotación, cambio de arrendatario, propietario o venta, terminación de la actividad comercial, entre otros).

ARTÍCULO 3.- NOTIFICACIÓN. Notifíquese el presente acto administrativo de acuerdo con lo consagrado en los artículos 66 a 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo – Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO 4.- La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Arauca , a los primeros (01) dias de noviembre de 2023

Narda Martinez P

NARDA ADIELA MARTINEZ PEROZA
Gerente Seccional Arauca

Proyectó: Oscar Alejandro Rodríguez Rodríguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Técnica: Oscar Alejandro Rodríguez Rodríguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Jurídica: Erika Yuseth Dussan Vega – Gerencia Seccional Arauca
Aprobó: Narda Adiela Martínez Peroza - Gerente Seccional Arauca

Powered by CamScanner

Datos Generales del Producto

	20158833		PANELA VARIEDADES : PULVERIZADA, PULVERIZADA CON SABOR LIMON, PULVERIZADA CON SABOR NARANJA, PULVERIZADA CON SABOR MARACUYA, PULVERIZADA CON SABOR MANDARINA. PANELA REDONDA, PANELA CUADRADA, PANELA PASTILLA, PANELIN, PANELA EN CUBOS, PANELA EN CUBOS CON SABOR LIMON, PANELA EN CUBOS CON SABOR NARANJA, PANELA EN CUBOS CON SABOR MANDARINA. PANELA EN BLOQUE, TEJO, GRANULADA , GRANULADA CON SABOR LIMON, GRANULADA CON SABOR NARANJA, GRANULADA CON SABOR MANDARINA, GRANULADA CON SABOR MARACUYA.				
	NSA-0006375-2019		2029/02/21		EMPACAR Y VENDER		Vigente
	MEGA PANELA FSR.						

Datos de Interés

	COCCION		MEDIO AMBIENTE
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

DESDE 5 G HASTA 3500G

Roles por Producto

EMPACADOR	FREDY SOSA ROZO PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO COMERCIALIZADORA DE PANELA JUAN JOSE	CALLE 15 # 8- 10	COLOMBIA	BOYACA	MONIQUIRA	
FABRICANTE	COMERCIALIZADORA DE PANELA JUAN JOSE S.A.S.	Calle 15 N°. 8 - 10 Barrio Barrancas	COLOMBIA	BOYACA	MONIQUIRA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMERCIALIZADORA DE PANELA JUAN JOSE S.A.S.	Calle 15 N°. 8 - 10 Barrio Barrancas	COLOMBIA	BOYACA	MONIQUIRA	

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO	
	PROGRAMA DE PROVEEDORES	ACTA DE VERIGFICACION:01

NTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME				
Fecha de la visita:	10	03	2025	TIPO DE COMPLEMENTO	RACION PREPARADA EN SITIO
perador:	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025				

SEDE: FABIAN FARIAS

Producto	Verificación Res. 5109/2005, Res. 333/2011											Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Harina de trigo Santa Harina	✓	✓	✓	1000 gr	molino del oriente	✓	✓	✓	PSA-0017-Ext-2018	✓	✓	✓	
margarina Sabana	✓	✓	✓	500 gr	C.I Sarelis SAS	✓	✓	✓	PSA-000 4515-2024	✓	✓	✓	

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Adrian Lopez S	Nombre:
Documento: 96.190.763	Documento:
Cargo: Representante legal	Cargo:

SLO

511

Datos Generales del Producto

	20154443		HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA VARIEDAD INTEGRAL, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA VARIEDADES CON SALVADO, LINAZA, AVENA EN HOJUELAS, HARINA DE SOYA, HARINA DE CENTENO, AJONJOLÍ, CEBADA EN HOJUELAS Y QUINUA, CON HARINA DE SOYA Y SALVADO, CON HARINA DE CENTENO, CON AVENA EN HOJUELAS Y SALVADO, CON QUINUA Y SANVADO, HARINA .DE TRIGO FORTIFICADA TIPOS LEUDANTE Y TIPO TRADICIONAL.				
	PSA-001769-2018		2025/12/06		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	CS,8902006132						
	MOLINO DE ORIENTE , SOL DE ORIENTE Y SANTA HARINA						

Datos de Interés

	MOLIDO		MEDIO AMBIENTE

20231048537	Finalizado	
20231048537	Finalizado	

Presentaciones Comerciales

50 Kg, 25 Kg, 14 Kg, 12,5 Kg, 25 libras, 10 Kg, 6,25 Kg, 13 libras, 5 Kg, 2 Kg, 1 Kg, 500 g, 250 g, 125 g

Roles por Producto

FABRICANTE	MOLINO DE ORIENTE S.A.	CALLE 4 # 4 - 37,	COLOMBIA	SANTANDER	FLORIDABLANCA	
FABRICANTE	MOLINO DE ORIENTE S.A.	KILOMETRO 7 VIA PALENQUE GIRON-	COLOMBIA	SANTANDER	GIRON	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MOLINO DE ORIENTE S.A.	CALLE 4 # 4 - 37,	COLOMBIA	SANTANDER	FLORIDABLANCA	

312

Ir Arriba

Datos Generales del Producto

	20276723		ESPARCIBLE, ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA				
	PSA-0004515-2024		2031/04/11		FABRICAR, ENVASAR Y VENDER		Vigente
	NI.8902085961						
	DELIRINA, MARGARICA, SUABROSITA, GUSTOSITA, SABRINA, DIANA, DIANA PRESENTA, , DE LOS PRODUCTORES DE DIANA, CON EL RESPALDO DE DIANA, GUSTOSITA DELI; DELI. , ALKOSTO, GUSTOSITA BALANCE, GUSTOSITA EQUILIBRIO						

Datos de Interés

	MEZCLADO		MEDIO AMBIENTE
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Desde 30 g a 15 kg.
Desde 10 g a 15 kg.

Roles por Producto

ENVASADOR	AROMAS Y SABORES BUENA VIDA SAS	CRA. 1 ESTE NO.- 4 - 71	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	SUESCA	
FABRICANTE	COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL SANTANDEREANA DE ACEITES S.A.S SIGLA C.I. SACEITES S.A.S	Zona Industrial Chimitá Km 1 Via Palenque Café Madrid	COLOMBIA	SANTANDER	GIRON	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	DIANA CORPORACION S.A.S	CARRERA 13 No. 93 - 24	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	eduardmelo@arrozdiana.com.co

Ir Arriba

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO	ACTA DE VERIGFICACION:01
	PROGRAMA DE PROVEEDORES	

NTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME					
Fecha de la visita:	11	03	2025	TIPO DE COMPLEMENTO	RACION PREPARADA EN SITIO	SEDE
Operador:	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025					SAN LUIS

Producto	Verificación Res. 5109/2005, Res. 333/2011												Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional		Cumple	No Cumple
Huevos de gallina	✓	✓	✓	30 und	Granja la comentida	✓	✓	✓	3179 4100 00222	✓	✓		✓	
Harina de maiz blanco	✓	✓	✓	1000 gr	La Soberana S.A.S	✓	✓	✓	RSA-000 210-2016	✓	✓		✓	
Leche entera Gran Via	✓	✓	✓	1.100 ml	La gran via	✓	✓	✓	RSA-00 22795-2022	✓	✓		✓	
Azucar incauca	✓	✓	✓	1 Kl	incauca SAS	✓	✓	✓	NSA-00 2825-2019					

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Abel Riaño	
Nombre: Abel Rodrigo Riaño Sierra	Nombre:
Documento: 1116869765	Documento:
Cargo: R/L	Cargo:

514

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

LA GERENTE SECCIONAL ARAUCA
DEL INSTITUTO COLOMBIANO GROPECUARIO - ICA

En uso de sus facultades legales y en especial de las que le confiere la Ley 101 de 1993, la parte 13° del Decreto 1071 de 2015, artículo 13 de la Ley 1255 de 2008, Resolución ICA No. 9810 de 2017 y Resolución No. 3651 de 2014, y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.13.1.1.2 del Decreto 1071 de 2015, el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, es responsable de velar por la sanidad agropecuaria del País, a fin de prevenir la introducción y propagación de plagas y enfermedades que puedan afectar la ganadería y la producción agrícola nacional.

Que la Ley 1255 de 2008, declaró de interés social nacional y como prioridad sanitaria la creación de un programa que preserve el estado sanitario de país libre de influenza aviar, así como el control y erradicación de la enfermedad del Newcastle en el territorio nacional y se dictan otras medidas encaminadas a fortalecer el desarrollo del sector avícola nacional.

Que en virtud de lo anterior el ICA consideró necesario establecer las condiciones de bioseguridad que deben cumplir las granjas avícolas comerciales con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de agentes patógenos al predio, para lo cual profirió la Resolución ICA No. 3651 de 2014, por la cual se establecen los requisitos para la certificación de granjas avícolas Bioseguras de Postura y/o Levante y se dictan otras disposiciones.

Que el artículo 7 de la Resolución ICA No. 3651 de 2014, señaló que le corresponde a la Gerencia Seccional del ICA expedir mediante resolución motivada el Certificado de Granja Avícola Biosegura.

Que las medidas de bioseguridad que se establezcan en las granjas avícolas comerciales contribuyen a la prevención y el control de las enfermedades como

Powered by CamScanner

SIS
2585
20

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA

Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No.00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

Influenza Aviar, Newcastle y Salmonelosis las cuales causan un impacto económico y sanitario en el comercio de aves y sus productos.

Que el señor Rafael Antonio Gómez Franco, en calidad de representante legal de la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, identificada con NIT 901088834-2, radicó solicitud de visita de verificación No. 14231100614 de fecha 18/10/2023, con el fin de obtener la recertificación de la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, ubicada en la vereda San Antonio – Rio Tame del municipio de Tame – Arauca.

Que mediante visita realizada el día 25 de octubre de 2023, el profesional ICA verificó el cumplimiento de los requisitos mínimos legales de bioseguridad e infraestructura exigidos por la Resolución ICA No. 3651 de 2014 y emitió concepto favorable a la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, identificada con NIT 901088834-2, con Registro Sanitario Predio Pecuario - RSPP No. 0000878069, según lista de chequeo -FORMA 3-049 V2.

Que teniendo en cuenta lo anterior, resulta procedente acceder a la solicitud y en consecuencia, otorgar la Recertificación como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o Levante a la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, identificada con NIT 901088834-2.

Que, en mérito de lo anterior, la Gerencia seccional Arauca del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- OBJETO. OTORGAR recertificación como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de Postura y/o Levante a la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, identificada con NIT 901088834-2, representada legalmente por Rafael Antonio Gómez Franco, identificado con cédula de ciudadanía No. 96193512, con RSPP No. 0000878069, ubicada en la vereda San Antonio – Rio Tame del municipio de Tame – Arauca, teléfono móvil No. 3102523778, correo electrónico granjaavicolalaconsentida@gmail.com

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

ARTÍCULO 2.- VIGENCIA. La presente certificación de granja Biosegura tiene una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su expedición y está limitada por el cumplimiento de los requisitos citados en la resolución 3651 de 2014.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación mínima de treinta (30) días calendario al vencimiento de ésta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la resolución 3651 de 2014. Así mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja (tipo de explotación, cambio de arrendatario, propietario o venta, terminación de la actividad comercial, entre otros).

ARTÍCULO 3.- NOTIFICACIÓN. Notifíquese el presente acto administrativo de acuerdo con lo consagrado en los artículos 66 a 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo – Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO 4.- La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Arauca , a los primeros (01) dias de noviembre de 2023

NARDA ADIELA MARTINEZ PEROZA
Gerente Seccional Arauca

Proyectó: Oscar Alejandro Rodríguez Rodríguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Técnica: Oscar Alejandro Rodríguez Rodríguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Jurídica: Erika Yuseth Dussan Vega – Gerencia Seccional Arauca
Aprobó: Narda Adiela Martínez Peroza - Gerente Seccional Arauca

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

ARTÍCULO 2.- VIGENCIA. La presente certificación de granja Biosegura tiene una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su expedición y está limitada por el cumplimiento de los requisitos citados en la resolución 3651 de 2014.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación mínima de treinta (30) días calendario al vencimiento de ésta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la resolución 3651 de 2014. Así mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja (tipo de explotación, cambio de arrendatario, propietario o venta, terminación de la actividad comercial, entre otros).

ARTÍCULO 3.- NOTIFICACIÓN. Notifíquese el presente acto administrativo de acuerdo con lo consagrado en los artículos 66 a 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo – Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO 4.- La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Arauca , a los primeros (01) dias de noviembre de 2023

NARDA ADIELA MARTINEZ PEROZA
Gerente Seccional Arauca

Proyectó: Oscar Alejandro Rodriguez Rodriguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Técnica: Oscar Alejandro Rodriguez Rodriguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Jurídica: Erika Yuseth Dussan Vega – Gerencia Seccional Arauca
Aprobó: Narda Adiela Martinez Peroza - Gerente Seccional Arauca

Powered by CamScanner

Datos Generales del Producto

	20105699		HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO, HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO				
	PSA-000210-2016		2028/02/06		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	CS.8110221						
	AREPAREPA, CHOICE, CUSCO, ÉXITO, GRAN AREPA, INKAREPA, JUANA, LA CRIOLLA, LA OZ, LA SOBERANA, LA VEGA, MAISSÍSIMO, MEDALLA DE ORO, MERCALDAS, MIDÍA, MORIXE, OLIMPICA, QUICKSY, RINDEAREPA, SURTIMAX, TA RIKO, TA'RIKO, UNIDOS, DEL COSTAL, M, M (MENOR PRECIO X UNIDAD MÁS FELICIDAD), MUA, SAVORIA., 24/7, 24/7 (VEINTICUATRO 7), LA MANTUANA, 24/7 PRIME, FRESCAMPO						

Datos de Interés

	MOLIDO		MEDIO AMBIENTE
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Desde 50 g hasta 50.000 g

Roles por Producto

FABRICANTE	SOBERANA S.A.S. CERETE	Km 1 Vía Cerete - Ciénaga de Oro	COLOMBIA	CORDOBA	CERETE	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SOBERANA S.A.S.	Carrera 57 No. 74-80	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	juan.loaiza@soberana.com

Datos Generales del Producto

	20241845		LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA VARIEDADES: 1) LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA ENTERA. 2) LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA. 3) LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA ENTERA RECOMBINADA 4) LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA RECOMBINADA. 5) LECHE LARGA VIDA SEMIDESCREMADA.				
	RSA-0022795-2022		2027/12/13		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	CS.8320084649						
	LA GRAN LECHERÍA, LA GRAN LECHE, JUMBO, METRO, MÁXIMA, JBO, JBO MÁS CALIDAD, JBO GOURMET, JBO ARTESANAL, ÉXITO, CARULLA, ALKOSTO, SURTIMAX, TAEQ, EKONO, POMONA, LA 14, COLSUBSIDIO, O OLIMPICA, LATTI, MÁXIMA TE CONVIENE, METRO JUNTO A TI, UNIDOS, PACIFIC GREEN, MAKRO, TROOP X, COMLEMO, LA GRAN VÍA, LECHE 15 DÍAS, MÁXIMA TE CONVIENE, METRO JUNTO A TI, UNIDOS, EL MORTIÑO, YEP, COMFAMILIAR, COMERCIALIZADORA MERCADERÍA S. A. S., LA COLINA, FRESCAMPO, DE LA CUESTA, ARO.						

Datos de Interés

	ULTRA UHT(ULTRA ALTA TEM)		MEDIO AMBIENTE
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

200 ml a 1.500 ml 4) LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA RECOMBINADA Six Pack (6 unidades por 700 ml) Six Pack (6 unidades por 750 ml) Six Pack (6 unidades por 900 ml) Six Pack (6 unidades por 1.100 ml)
Six Pack (6 unidades por 1.200 ml) Six Pack (6 unidades por 1.300 ml)

Roles por Producto

FABRICANTE	COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO S. A. S. "COMLEMO S. A. S."	KM 7 VÍA ZIPAQUIRÁ	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	COGUA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO S. A. S. "COMLEMO S. A. S."	KM 7 VÍA ZIPAQUIRÁ	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	COGUA	

Datos Generales del Producto

	20125550		AZUCAR EXTRAFINA, AZÚCAR REFINADO.				
	NSA-002829-2017		2027/05/08		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	NI.8913002379						
	INCAUCA, INGENIO DEL CAUCA, PROCAFECOL Y JUAN VALDEZ, BARY						

Datos de Interés

	NINGUNO		MEDIO AMBIENTE
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

SOBRES: 5 GR, TUBIPAK: 5 GR, BOLSAS: 250 GR, 300 GR, 500 GR, 1.0 KG, 2.0 KG, 2.5 KG, 5.0 KG
SACO: 25 KG, 50 KG,22.68 KG, TARRO: 300 GR; BIG BAG: 1000 KG, 1200KG, 1250KG, 1300 KG
BOLSA INDIVIDUAL POR 250 GR, EN 50 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN FARDO DE POLIPROPILENO DE 12.5 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO
BOLSA INDIVIDUAL DE 500 GR EN 25 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN FARDOS DE POLIPROPILENO DE 12.5 KG
COMO EMPAQUE SECUNDARIO, EN 50 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN SACOS DE POLIPROPILENO DE 25 KG
COMO EMPAQUE SECUNDARIO, EN 25 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN SACOS DE POLIPROPILENO DE 25 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO
EN 10 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN SACOS DE POLIPROPILENO DE 25 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO
TARRO INDIVIDUAL DE 300 GR EMBALADO EN CAJAS CORRUGADAS POR 12 UNIDADES
ESTAS PRESENTACIONES CORRESPONDEN A AZUCARERA de 250 g, 300 g, 500 g
1175KG
Bolsa de 2,6 Kg, 2,7 Kg, 2,8 Kg, 6,250kg, 12,5kg.Bolsa desde 300 g hasta 12,5 kg. Saco o caja que contiene 300g, 330g, 350g, 400g, 454gTubipak desde 3g hasta 5g - Bolsa que contiene 200 tubipaks
Bolsa desde 250 g hasta 12,5 kg. Caja tetrarex desde 500 g hasta 1 kg Azucarera - Dulcera tipo PET desde 250 g hasta 1 kg. Sobre individual/ Sachet/Tubipak desde 3g hasta 10g - Bolsa que contiene 100 Sobres/Sachets/Tubipaks - Bolsa que contiene 200 Sobres/Sachet/Tubipaks Big Bag de 1100 kg, 1150 kg.

Roles por Producto

FABRICANTE	INGENIO DEL CAUCA S.A.S. SIGLA: INCAUCA O INCAUCA S.A.S	Carrera 9 N° 28 - 103, Cali, Colombia.	COLOMBIA	VALLE	CALI	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGENIO DEL CAUCA S.A.S. SIGLA: INCAUCA O INCAUCA S.A.S	Carrera 9 N° 28 - 103, Cali, Colombia.	COLOMBIA	VALLE	CALI	

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO	ACTA DE VERIGFICACION:01
	PROGRAMA DE PROVEEDORES	

NTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME					
Fecha de la visita:	17	03	2025	TIPO DE COMPLEMENTO	RACION PREPARADA EN SITIO	SEDE
perador:	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025					FROILAN FABIAS

Producto	Verificación Res. 5109/2005 ,Res. 333/2011												Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional		Cumple	No Cumple
bonela mega panela	√	√	√	900 gr	comercializadora Dora pack J.A	√	√	√	NSA-00063 75-2019	√	√		√	
,uera en hojuelas	√	√	√	1000 gr	organizacion cardenas	√	√	√	NSA-00478 -2018	√	√		√	
al mi sal	√	√	√	1000 gr	conversalo S.A	√	√	√	RSA-0171 26305	√	√		√	
hocolate troma	√	√	√	500 gr	casa tutor S.A	√	√	√	NSA-000 3SEO-2020	√	√		√	

Observaciones:

	FIRMA	FIRMA
Alimentos para Aprender	Abel Riaño	
	Nombre: Abel Rodrigo Riaño Sierra	Nombre: Yeison Bedon
	Documento: 1116864885	Documento: 1116871941
	Cargo: R/L	Cargo: Director Interventoria

Datos Generales del Producto

	20158833		PANELA VARIEDADES : PULVERIZADA, PULVERIZADA CON SABOR LIMON, PULVERIZADA CON SABOR NARANJA, PULVERIZADA CON SABOR MARACUYA, PULVERIZADA CON SABOR MANDARINA. PANELA REDONDA, PANELA CUADRADA, PANELA PASTILLA, PANELIN, PANELA EN CUBOS, PANELA EN CUBOS CON SABOR LIMON, PANELA EN CUBOS CON SABOR NARANJA, PANELA EN CUBOS CON SABOR MANDARINA. PANELA EN BLOQUE, TEJO, GRANULADA , GRANULADA CON SABOR LIMON, GRANULADA CON SABOR NARANJA, GRANULADA CON SABOR MANDARINA, GRANULADA CON SABOR MARACUYA.				
	NSA-0006375-2019		2029/02/21		EMPACAR Y VENDER		Vigente
	MEGA PANELA FSR.						

Datos de Interés

	COCCION		MEDIO AMBIENTE
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

DESDE 5 G HASTA 3500G

Roles por Producto

EMPACADOR	FREDY SOSA ROZO PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO COMERCIALIZADORA DE PANELA JUAN JOSE	CALLE 15 # 8- 10	COLOMBIA	BOYACA	MONIQUIRA	
FABRICANTE	COMERCIALIZADORA DE PANELA JUAN JOSE S.A.S.	Calle 15 N°. 8 - 10 Barrio Barrancas	COLOMBIA	BOYACA	MONIQUIRA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMERCIALIZADORA DE PANELA JUAN JOSE S.A.S.	Calle 15 N°. 8 - 10 Barrio Barrancas	COLOMBIA	BOYACA	MONIQUIRA	

Datos Generales del Producto

	20144100		AVENA EN PRESENTACIONES DE: AVENA EN HOJUELAS, AVENA MOLIDA.				
	NSA-004786-2018		2033/08/31		IMPORTAR, ENVASAR Y VENDER		Vigente
	NI.860521637 7						
	DE LA ABUELA, M&C, ARO, FUSIÓN						

Datos de Interés

	NINGUNO		MEDIO AMBIENTE
	20231049097	Finalizado	

Presentaciones Comerciales

1 g hasta 12.500 g
25 kg.

Roles por Producto

FABRICANTE	MONTEVERDE S.A.	AVENIDA YUNGAY No. 786 CIUDAD DE HUÉPIL.	CHILE			
FABRICANTE	AVENA DE LOS ANDES S.A.	ENTRADA SUR A LAUTARO KM. 0.5, COMUNA DE LAUTARO, REGION DE LA ARAUCANÍA.	CHILE			
FABRICANTE	AVENATOP SPA	BARRIO INDUSTRIAL LOS PEHUENCHES S/N, FREIRE, REGION DE LA ARAUCANÍA.	CHILE			
FABRICANTE	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S. SIGLA OCSA S.A.S.	KM 3.3 VÍA FUNZA	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
IMPORTADOR	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S. SIGLA OCSA S.A.S.	Km 3.3 Via Funza - Siberia, Parque Industrial Santa Lucia, bodega 18B.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	ORGANIZACION CARDENAS S.A.S - SIGLA OCSA S.A.S	Km 3.3 Via Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	organizacioncardenas@hotmail.com

524

Datos Generales del Producto

	19956948		SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO.				
	RSAD17I26305		2025/09/17		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	NI,8301321701						
	LA 14, COMFANDI, MAKRO, OLIMPICA, TIA, ZAPATOCA, ÉXITO, ALKOSTO, EXITO, ALKOSTO,, EL CAFETAL, RIKASAL, MERCALDAS., MARKSAL, MI SAL, COLSUBSIDIO, ABURRA, CONSUMO, COORATIENDAS, CARREFOUR, CAFAM,, MERCAMAS, MERCADEFAM, CAJASA, UNIDOS, YEP, EKONO, DOTCHI FOODS, CARIBE, JR., SURTIMAX, CARULLA., MARISAL., ARO, M&C., MUA.						

Datos de Interés

	MEZCLADO		MEDIO AMBIENTE
	20231047478	Finalizado	[illegible]

Presentaciones Comerciales

1, 2, 5, 10, 50, 100, 115, 130, 125, 175, 250, 400, 500, 1000, 2000 y 3000 g, 25kg, 50kg.

Roles por Producto

FABRICANTE	CONVERSION DE SALES Y CONCENTRADOS S.A., CONVERSALCO S.A., PLANTA DOS ZIPAQUIRA	VIA CATEDRAL DE SAL RETEN POTOSÍ	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	ZIPAQUIRA	marchen@etb.net.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	CONVERSION DE SALES Y CONCENTRADOS S.A. CONVERSALCO S.A.	vereda Astorga sector Camacho Km 1.5. via Suesca Nemocon	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	NEMOCON	conversalco_misal@hotmail.com

525

29/3/25, 9:43 a.m. Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas

<< Atrás

Datos Generales del Producto

	20179411		PASTILLAS DE COCOA CON AZÚCAR, PASTILLAS DE COCOA CON AZUCAR SABOR CLAVOS Y CANELA. PASTILLAS DE COCOA REDUCIDO EN AZUCAR, PASTILLAS DE COCOA CON AZÚCAR CLAVOS Y CANELA, PASTILLAS DE COCOA CON AZUCAR TRADICIONAL.				
	NSA-0008560-2020		2030/05/04		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	NI,8908007181						
	DON SABROSO, SOL, CHOCOLATE SOL, CHOCOLATADA, CASALUKER EXPERTO, ALMENDRA TROPICAL, AROMA, SOL INSTITUCIONAL, SOL 50 MAS SUAVE ENERGIA Y NUTRICION, MERCACENTRO, MARINY, CASA REAL, DE LA TAZA.						

Datos de Interés

	NINGUNO		MEDIO AMBIENTE
	20231045415	Finalizado	Resolución

Presentaciones Comerciales

Rango de 5g a 2kg
Display x 6 Unidades de 500g en el siguiente Material de Empaque: Cartulina Básica C40. Presentación en el rango 1g a 25kg en el Material de empaque : BOPP Transparente + BOPP metalizado

Roles por Producto

FABRICANTE	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS VALENPA S.A.S	Calle 51 Nº 9 - 21, Soacha	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	SOACHA	
FABRICANTE	SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO Y CIA. S.A., CASALUKER S.A., LUKER S.A.	CARRERA 68 B # 10 - 10	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	cgonzalez@casaluker.com.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO Y CIA. S.A., CASALUKER S.A., LUKER S.A.	CARRERA 68 B # 10 - 10	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	cgonzalez@casaluker.com.co

Imprimir << Atrás

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 202	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO	
	PROGRAMA DE PROVEEDORES	ACTA DE VERIGFICACION:01

NTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME				
Fecha de la visita:	19	03	2025	TIPO DE COMPLEMENTO: RACION PREPARADA EN SITIO	SEDE: SAN LUIS
)perador:	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025				

Producto	Verificación Res. 5109/2005 ,Res. 333/2011											Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Yogort muñoz	√	√	√	200 ml	yogort muñoz	√	√	√	RSA-0824 EOT 2023	√	√	√	
Pantajado horneaditas	√	√	√	450 gr	Refan SAS	√	√	√	NSA-00072 72-2019	√	√	√	
Huevos de gallina	√	√	√	30 und	Granja la Conventual	√	√	√	81791100 00222	√	√	√	

Observaciones:

	FIRMA	FIRMA
	Noel Riaño	
Nombre:	Noel Rodrigo Riaño Sierra	Nombre: Yeison Bedon
Documento:	1116769865	Documento: 1116871948
Cargo:	R/L	Cargo: Director Interventoría

Datos Generales del Producto

	20250668		YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A FRESA, SABOR A MORA, SABOR A DURAZNO, SABOR A MARACUYA, SABOR A PIÑA				
	RSA-0024607-2023		2028/03/16		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	CC,1007343785						
	YOGURT MUUUÑOZ						

Datos de Interés

	INOCULACION		REFRIGERADO
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

DESDE 50 ML HASTA 2500 ML

Roles por Producto

FABRICANTE	LINA MARIA MALAVER ROJAS / YOGURT MUUUÑOZ	MZ 2 16 BRR EL DIAMANTE	COLOMBIA	ARAUCA	FORTUL	procesosgrupbpm@gmail.com
REPRESENTANTE LEGAL	LINA MARIA MALAVER ROJAS / YOGURT MUUUÑOZ	MZ 2 16 BRR EL DIAMANTE	COLOMBIA	ARAUCA	FORTUL	procesosgrupbpm@gmail.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	LINA MARIA MALAVER ROJAS / YOGURT MUUUÑOZ	MZ 2 16 BRR EL DIAMANTE	COLOMBIA	ARAUCA	FORTUL	procesosgrupbpm@gmail.com

528

Datos Generales del Producto

	20167540		1. BOLLERÍA AJONJOLÍ BLANCO (PAN HAMBURGUESA, PAN PERRO, PAN SANDWICH Y PANES DE MESA) ; 2. BOLLERÍA BRIOCHE (PAN HAMBURGUESA, PAN PERRO, PAN SANDWICH Y PANES DE MESA). 3. BOLLERÍA BRIOCHE AJONJOLÍ NEGRO (PAN HAMBURGUESA, PAN PERRO, PAN SANDWICH Y PANES DE MESA); 4. BOLLERIA ARTESANAL (PAN HAMBURGUESA, PAN PERRO, PAN SANDWICH Y PANES DE MESA). 5. PAN TAJADO BLANCO Y PANES BLANCOS DE MESA; 6. PAN TAJADO ARTESANAL BLANCO, PANES ARTESANALES DE MESA; 7. PAN TAJADO NATURALPAN; 8. PAN TAJADO INTEGRAL Y PAN, 1. PAN PERRO CON AJONJOLI ; 2.PAN HAMBURGUESA CON AJONJOLIINTEGRAL DE MESA- 9. PAN MIGA, PAN TAJADO BRIOCHE , PAN TAJADO INTEGRAL ARTESANAL, 14.PAN TAJADO MULTIGRANOS, 15,PAN TAJADO MANTEQUILLA , 16.PAN BLANDITO. 12, PAN PERRO CON AJONJOLÍ. 13, PAN HAMBURGUESA CON AJONJOLÍ. 14, PAN TAJADO MULTIGRANOS. 15, PAN TAJADO MANTEQUILLA. 16, PAN BLANDITO.

	NSA-0007272-2019		2029/08/06		FABRICAR Y VENDER		Vigente

	CS,9005043669
	REPAN, HORNEADITOS, BISTRO, LA RECETTA, TOSTAO, MACORNIPAN, EL CORRAL, NATURALPAN., ÉXITO, NATRI

Datos de Interés

	NINGUNO		MEDIO AMBIENTE

20221220834	Finalizado	
20221220834	Finalizado	
20221220834	Finalizado	
20231047412	Finalizado	
20231047412	Finalizado	
20231047412	Finalizado	

Presentaciones Comerciales

De 10g - 1000g

Roles por Producto

FABRICANTE	REPAN S.A.S.	CARRERA 65 B # 17-50,	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	REPAN S.A.S.	CARRERA 65 B # 17-50,	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

529

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avicola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

LA GERENTE SECCIONAL ARAUCA
DEL INSTITUTO COLOMBIANO GROPECUARIO - ICA

En uso de sus facultades legales y en especial de las que le confiere la Ley 101 de 1993, la parte 13° del Decreto 1071 de 2015, artículo 13 de la Ley 1255 de 2008, Resolución ICA No. 9810 de 2017 y Resolución No. 3651 de 2014, y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.13.1.1.2 del Decreto 1071 de 2015, el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, es responsable de velar por la sanidad agropecuaria del País, a fin de prevenir la introducción y propagación de plagas y enfermedades que puedan afectar la ganadería y la producción agrícola nacional.

Que la Ley 1255 de 2008, declaró de interés social nacional y como prioridad sanitaria la creación de un programa que preserve el estado sanitario de país libre de influenza aviar, así como el control y erradicación de la enfermedad del Newcastle en el territorio nacional y se dictan otras medidas encaminadas a fortalecer el desarrollo del sector avícola nacional.

Que en virtud de lo anterior el ICA consideró necesario establecer las condiciones de bioseguridad que deben cumplir las granjas avícolas comerciales con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de agentes patógenos al predio, para lo cual profirió la Resolución ICA No. 3651 de 2014, por la cual se establecen los requisitos para la certificación de granjas avícolas Bioseguras de Postura y/o Levante y se dictan otras disposiciones.

Que el artículo 7 de la Resolución ICA No. 3651 de 2014, señaló que le corresponde a la Gerencia Seccional del ICA expedir mediante resolución motivada el Certificado de Granja Avícola Biosegura.

Que las medidas de bioseguridad que se establezcan en las granjas avícolas comerciales contribuyen a la prevención y el control de las enfermedades como

Powered by CamScanner

RESOLUCIÓN No.00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

Influenza Aviar, Newcastle y Salmonelosis las cuales causan un impacto económico y sanitario en el comercio de aves y sus productos.

Que el señor Rafael Antonio Gómez Franco, en calidad de representante legal de la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, identificada con NIT 901088834-2, radicó solicitud de visita de verificación No. 14231100614 de fecha 18/10/2023, con el fin de obtener la recertificación de la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, ubicada en la vereda San Antonio – Rio Tame del municipio de Tame – Arauca.

Que mediante visita realizada el día 25 de octubre de 2023, el profesional ICA verificó el cumplimiento de los requisitos mínimos legales de bioseguridad e infraestructura exigidos por la Resolución ICA No. 3651 de 2014 y emitió concepto favorable a la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, identificada con NIT 901088834-2, con Registro Sanitario Predio Pecuario - RSPP No. 0000878069, según lista de chequeo -FORMA 3-049 V2.

Que teniendo en cuenta lo anterior, resulta procedente acceder a la solicitud y en consecuencia, otorgar la Recertificación como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o Levante a la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, identificada con NIT 901088834-2.

Que, en mérito de lo anterior, la Gerencia seccional Arauca del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- OBJETO. OTORGAR recertificación como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de Postura y/o Levante a la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, identificada con NIT 901088834-2, representada legalmente por Rafael Antonio Gómez Franco, identificado con cédula de ciudadanía No. 96193512, con RSPP No. 0000878069, ubicada en la vereda San Antonio – Rio Tame del municipio de Tame – Arauca, teléfono móvil No. 3102523778, correo electrónico granjaavicolalaconsentida@gmail.com

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

ARTÍCULO 2.- VIGENCIA. La presente certificación de granja Biosegura tiene una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su expedición y está limitada por el cumplimiento de los requisitos citados en la resolución 3651 de 2014.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación mínima de treinta (30) días calendario al vencimiento de ésta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la resolución 3651 de 2014. Así mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja (tipo de explotación, cambio de arrendatario, propietario o venta, terminación de la actividad comercial, entre otros).

ARTÍCULO 3.- NOTIFICACIÓN. Notifíquese el presente acto administrativo de acuerdo con lo consagrado en los artículos 66 a 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo – Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO 4.- La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Arauca , a los primeros (01) dias de noviembre de 2023

NARDA ADIELA MARTINEZ PEROZA
Gerente Seccional Arauca

Proyectó: Oscar Alejandro Rodríguez Rodríguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Técnica: Oscar Alejandro Rodríguez Rodríguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Jurídica: Erica Yuseth Dussan Vega – Gerencia Seccional Arauca
Aprobó: Narda Adiela Martínez Peroza - Gerente Seccional Arauca

Powered by CamScanner

532

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

ARTÍCULO 2.- VIGENCIA. La presente certificación de granja Biosegura tiene una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su expedición y está limitada por el cumplimiento de los requisitos citados en la resolución 3651 de 2014.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación mínima de treinta (30) días calendario al vencimiento de ésta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la resolución 3651 de 2014. Así mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja (tipo de explotación, cambio de arrendatario, propietario o venta, terminación de la actividad comercial, entre otros).

ARTÍCULO 3.- NOTIFICACIÓN. Notifíquese el presente acto administrativo de acuerdo con lo consagrado en los artículos 66 a 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo – Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO 4.- La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Arauca , a los primeros (01) dias de noviembre de 2023

NARDA ADIELA MARTINEZ PEROZA
Gerente Seccional Arauca

Proyectó: Oscar Alejandro Rodríguez Rodríguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Técnica: Oscar Alejandro Rodríguez Rodríguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Jurídica: Erika Yuleth Dussan Vega – Gerencia Seccional Arauca
Aprobó: Narda Adiela Martinez Peroza - Gerente Seccional Arauca

Powered by CamScanner

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO	
	PROGRAMA DE PROVEEDORES	ACTA DE VERIGFICACION:01

NTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME				
Fecha de la visita:	15	03	2025	TIPO DE COMPLEMENTO	RACION PREPARADA EN SITIO
Operador:	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025				

SEDE: FABIOLAN FABIAS

Producto	Verificación Res. 5109/2005 ,Res. 333/2011											Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche en polvo entera miramonte	✓	✓	✓	900 gr	Indulac	✓	✓	✓	RSA-0021 328-2022	✓	✓	✓	
Avena en hojuelas de la abuela	✓	✓	✓	1000 gr	organizacion Cardenas sas	✓	✓	✓	NSA-0047 86-2018	✓	✓	✓	
Azucar incauca	✓	✓	✓	1 kl	incauca	✓	✓	✓	NSA-0028 29-2017	✓	✓	✓	
mantequilla andi	✓	✓	✓	500 gr	gradeva S.A	✓	✓	✓	PSA-000 3006-2021	✓	✓	✓	

Observaciones:

	FIRMA	FIRMA
	Abel Riaño	
	Nombre: Abel Rodrigo Riaño Sierra	Nombre: Yelson Bedon
	Documento: 1146819865	Documento: 1116871948
	Cargo: R/L	Cargo: Director Interventoria

Datos Generales del Producto

	20235684		LECHE EN POLVO ENTERA VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO, LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO DESCREMADA, LECHE EN POLVO DESCREMADA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO ENTERA.LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D				
	RSA-0021328-2022		2027/08/18		EMPACAR Y VENDER		Vigente
	DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE, NUTRALAC, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO, LATTI, MALAGUEÑA, LELÉ, DE LA CUESTA, MARYSOL						

Datos de Interés

	null		
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

De 100 gramos hasta 25 kilogramos

Roles por Producto

EMPACADOR	INDUNILO S.A.S	CALLE 73 # 41W-250 BODEGA 16	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INDUNILO S.A.S	CALLE 73 # 41W-250 BODEGA 16	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

535

40

Datos Generales del Producto

	20144100		AVENA EN PRESENTACIONES DE: AVENA EN HOJUELAS, AVENA MOLIDA.				
	NSA-004786-2018		2033/08/31		IMPORTAR, ENVASAR Y VENDER		Vigente
	NI,8605216377						
	DE LA ABUELA, M&C, ARO, FUSIÓN						

Datos de Interés

	NINGUNO		MEDIO AMBIENTE
	20231049097	Finalizado	Resolución

Presentaciones Comerciales

1 g hasta 12.500 g
25 kg.

Roles por Producto

FABRICANTE	MONTEVERDE S.A.	AVENIDA YUNGAY No. 786 CIUDAD DE HUÉPIL.	CHILE			
FABRICANTE	AVENA DE LOS ANDES S.A.	ENTRADA SUR A LAUTARO KM. 0.5, COMUNA DE LAUTARO, REGION DE LA ARAUCANÍA.	CHILE			
FABRICANTE	AVENATOP SPA	BARRIO INDUSTRIAL LOS PEHUENCHES S/N, FREIRE, REGION DE LA ARAUCANÍA.	CHILE			
FABRICANTE	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S. SIGLA OCSA S.A.S.	KM 3.3 VÍA FUNZA	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
IMPORTADOR	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S. SIGLA OCSA S.A.S.	Km 3.3 Vía Funza - Siberia, Parque Industrial Santa Lucia, bodega 188.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S - SIGLA OCSA S.A.S	Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	organizacioncardenas@hotmail.com

Datos Generales del Producto

	20125550		AZUCAR EXTRAFINA, AZÚCAR REFINADO.				
	NSA-002829-2017		2027/05/08		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	NI.8913002379						
	INCAUCA, INGENIO DEL CAUCA, PROCAFECOL Y JUAN VALDEZ, BARY						

Datos de Interés

	NINGUNO		MEDIO AMBIENTE

	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

SOBRES: 5 GR, TUBIPAK: 5 GR, BOLSAS: 250 GR, 300 GR, 500 GR, 1.0 KG, 2.0 KG, 2.5 KG, 5.0 KG
SACO: 25 KG, 50 KG,22.68 KG, TARRO: 300 GR; BIG BAG: 1000 KG, 1200KG, 1250KG, 1300 KG
BOLSA INDIVIDUAL POR 250 GR, EN 50 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN FARDO DE POLIPROPILENO DE 12.5 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO
BOLSA INDIVIDUAL DE 500 GR EN 25 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN FARDOS DE POLIPROPILENO DE 12.5 KG
COMO EMPAQUE SECUNDARIO, EN 50 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN SACOS DE POLIPROPILENO DE 25 KG
COMO EMPAQUE SECUNDARIO, EN 25 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN SACOS DE POLIPROPILENO DE 25 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO
EN 10 BOLSAS EN EMPAQUE PRIMARIO EN SACOS DE POLIPROPILENO DE 25 KG COMO EMPAQUE SECUNDARIO
TARRO INDIVIDUAL DE 300 GR EMBALADO EN CAJAS CORRUGADAS POR 12 UNIDADES
ESTAS PRESENTACIONES CORRESPONDEN A AZUCARERA de 250 g, 300 g, 500 g
1175KG
Bolsa de 2.6 Kg, 2.7 Kg, 2.8 Kg, 6.250kg, 12.5kg.Bolsa desde 300 g hasta 12.5 kg. Saco o caja que contiene 300g, 330g, 350g, 400g, 454gTubipak desde 3g hasta 5g - Bolsa que contiene 200 tubipaks
Bolsa desde 250 g hasta 12.5 kg. Caja tetrarex desde 500 g hasta 1 kg Azucarera - Dulcera tipo PET desde 250 g hasta 1 kg. Sobre individual/ Sachet/Tubipak desde 3g hasta 10g - Bolsa que contiene 100 Sobres/Sachets/Tubipaks - Bolsa que contiene 200 Sobres/Sachet/Tubipaks Big Bag de 1100 kg, 1150 kg.

Roles por Producto

FABRICANTE	INGENIO DEL CAUCA S.A.S. SIGLA: INCAUCA O INCAUCA S.A.S	Carrera 9 N° 28 - 103, Cali, Colombia.	COLOMBIA	VALLE	CALI	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGENIO DEL CAUCA S.A.S. SIGLA: INCAUCA O INCAUCA S.A.S	Carrera 9 N° 28 - 103, Cali, Colombia.	COLOMBIA	VALLE	CALI	

Datos Generales del Producto

	20204524		ALIÑADO GRASO				
	PSA-0003006-2021		2028/06/16		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	CS,8001481196						
	ASTOR ALIÑADO - MIDAS ALIÑADO - DORY ALIÑADO -, DANY ALIÑADO - ARRECIFE ALIÑADO, GRAN ALIÑADO-ASTORFINCA, EMULSIONADO GRASO, ANDIALIÑADO, GRAN ALIÑADO DEL ITSMO, ALIÑADO GRASO, GRASAS Y DERIVADOS GRADESA, MARGARINA GRADESA, ANIDIALIÑADOS Y MARGARINAS GRADESA., ALIÑADO CR50, CR50.						

Datos de Interés

	HOMOGENIZACION		MEDIO AMBIENTE
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

BLOQUES X 15 Kg de peso neto. Bloques x 50 lb (22.68 kg) de peso neto. Paquetes x 500 g de peso neto, empacados en cajas x 30 unidades

Roles por Producto

FABRICANTE	GRASAS Y DERIVADOS S.A - GRADESA S.A	COSTADO SUR YE DE CIENAGA	COLOMBIA	MAGDALENA	CIENAGA	info@gradesa.com
FABRICANTE	SOCIEDAD DE COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL Y DE FABRICACIÓN DE ACEITES Y MARGARINAS DEL MAGDALENA S.A. - C.I. FAMAR S.A.	KM. 1 CARRETERA CIENAGA - SANTA MARTA	COLOMBIA	MAGDALENA	CIENAGA	consultas@tmtamayo.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	GRASAS Y DERIVADOS S.A - GRADESA S.A	COSTADO SUR YE DE CIENAGA	COLOMBIA	MAGDALENA	CIENAGA	info@gradesa.com

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO	
	PROGRAMA DE PROVEEDORES	ACTA DE VERIGFICACION:01

NTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME				
Fecha de la visita:	26	03	2025	TIPO DE COMPLEMENTO	RACION PREPARADA EN SITIO
perador:	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025				SEDE: SAN LUIS.

Producto	Verificación Res. 5109/2005 ,Res. 333/2011											Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Queso doble crema	√	√	√	225 gr	Lacteos las giraldas	√	√	√	RSA-00240 95-2022	√	√	√	
Maiz dulce desgranado	√	√	√	1000 gr	Quindio alimentos	√	√	√	RSA-0017 368-2022	√	√	√	
Harina de maiz blanca	√	√	√	1000 gr	La Soberana	√	√	√	PSA-000 210-2016	√	√	√	
Huevos de gallina	√	√	√	30 und	granja la esperanza	√	√	√	917941000 0222	√	√	√	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Noel Riaño	
Nombre: Noel Rodrigo Riaño Sierra	Nombre: Yeison Bedon
Documento: 1116849865	Documento: 1116871948
Cargo: R/L	Cargo: Director Interventoria

537

539

Datos Generales del Producto

	20234817		QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO (QUESO DOBLECREMA); QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO (QUESO DOBLECREMA); QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO (QUESO SIETE CUEROS); QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO CON BOCADILLO(QUESADILLO); QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO (QUESO CAMPESINO); QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO (QUESO CAMPESINO CRIOLLO); QUESO FRESCO SEMIGRASO BLANDO(CUAJADA); QUESO FRESCO GRASO DURO (QUESO COSTEÑO); QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO QUESO MOZZARELLA; QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO (QUESO PERA), QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO CON BOCADILLO Y FRUTOS SECOS, QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO CON FRUTOS ROJOS. QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO VARIEDADES: CON SABOR A ARTIFICIAL A QUESO CHEDDAR; QUESO FRESCO GRASO SEMIBLANDO VARIEDAD: QUESO DE MANO; QUESO FRESCO SEMIGRASO BLANDO VARIEDADES: QUESO PARA UNTAR; QUESO FRESCO SEMIGRASO BLANDO VARIEDADES: SUERO COSTEÑO; QUESO FRESCO SEMIMAGRO SEMIBLANDO VARIEDADES: REQUESÓN.				
	RSA-0021095-2022		2027/08/05		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	NI.961947395						
	LÁCTEOS LOS GIRARAS, LOS GIRARAS.						

Datos de Interés

	null		
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Desde 50g hasta 5000g.

Roles por Producto

FABRICANTE	LUIS HUMBERTO MENDIVELSO GARCÍA, PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LACTEOS LOS GIRARARAS	Calle 14 N° 42- 67 Barrio Villa Suami	COLOMBIA	ARAUCA	TAME	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	LUIS HUMBERTO MENDIVELSO GARCÍA, PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LACTEOS LOS GIRARARAS	Calle 14 N° 42- 67 Barrio Villa Suami	COLOMBIA	ARAUCA	TAME	

Datos Generales del Producto

	20221249		VEGETALES PRECOCIDOS CONGELADOS, VARIEDADES: MAIZ DULCE DESGRANADO, MAIZ SUPERDULCE DESGRANADO, ARVEJA, MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJA, MAIZ), MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJA, MAÍZ, HABICHUELA)				
	RSA-0017368-2022		2027/02/01		IMPORTAR, ENVASAR Y VENDER		Suspendido
	CS,9009862518						
	SWEET CORN CASTEL, SWET CORN, CORN - CASTEL, MAIZ CASTEL,, MAIFRUTS,, CORN CASTEL, FROZZEN CASTEL						

Datos de Interés

	COCCION		CONGELADO
	20221069744	Finalizado	Periodico

Presentaciones Comerciales

DE 150g a 5000g

Roles por Producto

ENVASADOR	FROZZEN CASTEL S A S	CL 74 A NO. 85 24	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
FABRICANTE	QINGDAO ALLIANCE TRADING CO	No. 52, HARBIN ROAD, QINGDAO, 266001	CHINA			
FABRICANTE	NATIONAL FROZEN FOODS CORPORATION	188 STURDEVANR RD CHEHALIS, WA 98532	ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA			
IMPORTADOR	FROZZEN CASTEL S A S	CL 74 A NO. 85 24	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	FROZZEN CASTEL S A S	CL 74 A NO. 85 24	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

S41

Datos Generales del Producto

	20105699		HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO, HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO				
	PSA-000210-2016		2028/02/06		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	CS.8110221						
	AREPAREPA, CHOICE, CUSCO, ÉXITO, GRAN AREPA, INKAREPA, JUANA, LA CRIOLLA, LA OZ, LA SOBERANA, LA VEGA, MAISSÍSIMO, MEDALLA DE ORO, MERCALDAS, MIDÍA, MORIXE, OLIMPICA, QUICKSY, RINDEAREPA, SURTIMAX, TA RIKO, TA'RIKO, UNIDOS, DEL COSTAL, M, M (MENOR PRECIO X UNIDAD MÁS FELICIDAD), MUA, SAVORIA., 24/7, 24/7 (VEINTICUATRO 7), LA MANTUANA, 24/7 PRIME, FRESCAMPO						

Datos de Interés

	MOLIDO		MEDIO AMBIENTE
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Desde 50 g hasta 50.000 g

Roles por Producto

FABRICANTE	SOBERANA S.A.S. CERETE	Km 1 Via Cerete - Ciénaga de Oro	COLOMBIA	CORDOBA	CERETE	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SOBERANA S.A.S.	Carrera 57 No. 74-80	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	juan.loaiza@soberana.com

542

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

LA GERENTE SECCIONAL ARAUCA
DEL INSTITUTO COLOMBIANO GROPECUARIO - ICA

En uso de sus facultades legales y en especial de las que le confiere la Ley 101 de 1993, la parte 13° del Decreto 1071 de 2015, artículo 13 de la Ley 1255 de 2008, Resolución ICA No. 9810 de 2017 y Resolución No. 3651 de 2014, y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.13.1.1.2 del Decreto 1071 de 2015, el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, es responsable de velar por la sanidad agropecuaria del País, a fin de prevenir la introducción y propagación de plagas y enfermedades que puedan afectar la ganadería y la producción agrícola nacional.

Que la Ley 1255 de 2008, declaró de interés social nacional y como prioridad sanitaria la creación de un programa que preserve el estado sanitario de país libre de influenza aviar, así como el control y erradicación de la enfermedad del Newcastle en el territorio nacional y se dictan otras medidas encaminadas a fortalecer el desarrollo del sector avícola nacional.

Que en virtud de lo anterior el ICA consideró necesario establecer las condiciones de bioseguridad que deben cumplir las granjas avícolas comerciales con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de agentes patógenos al predio, para lo cual profirió la Resolución ICA No. 3651 de 2014, por la cual se establecen los requisitos para la certificación de granjas avícolas Bioseguras de Postura y/o Levante y se dictan otras disposiciones.

Que el artículo 7 de la Resolución ICA No. 3651 de 2014, señaló que le corresponde a la Gerencia Seccional del ICA expedir mediante resolución motivada el Certificado de Granja Avícola Biosegura.

Que las medidas de bioseguridad que se establezcan en las granjas avícolas comerciales contribuyen a la prevención y el control de las enfermedades como

Powered by CamScanner

RESOLUCIÓN No.00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

Influenza Aviar, Newcastle y Salmonelosis las cuales causan un impacto económico y sanitario en el comercio de aves y sus productos.

Que el señor Rafael Antonio Gómez Franco, en calidad de representante legal de la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, identificada con NIT 901088834-2, radicó solicitud de visita de verificación No. 14231100614 de fecha 18/10/2023, con el fin de obtener la recertificación de la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, ubicada en la vereda San Antonio – Rio Tame del municipio de Tame – Arauca.

Que mediante visita realizada el día 25 de octubre de 2023, el profesional ICA verificó el cumplimiento de los requisitos mínimos legales de bioseguridad e infraestructura exigidos por la Resolución ICA No. 3651 de 2014 y emitió concepto favorable a la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, identificada con NIT 901088834-2, con Registro Sanitario Predio Pecuario - RSPP No. 0000878069, según lista de chequeo -FORMA 3-049 V2.

Que teniendo en cuenta lo anterior, resulta procedente acceder a la solicitud y en consecuencia, otorgar la Recertificación como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de postura y/o Levante a la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, identificada con NIT 901088834-2.

Que, en mérito de lo anterior, la Gerencia seccional Arauca del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- OBJETO. OTORGAR recertificación como Granja Avícola Biosegura ciclo completo de Postura y/o Levante a la GRANJA AVÍCOLA LA CONSENTIDA SAS, identificada con NIT 901088834-2, representada legalmente por Rafael Antonio Gómez Franco, identificado con cédula de ciudadanía No. 96193512, con RSPP No. 0000878069, ubicada en la vereda San Antonio – Rio Tame del municipio de Tame – Arauca, teléfono móvil No. 3102523778, correo electrónico granjaavicolalaconsentida@gmail.com

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avicola Biosegura ciclo completo de postura y/o levante"

ARTÍCULO 2.- VIGENCIA. La presente certificación de granja Biosegura tiene una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su expedición y está limitada por el cumplimiento de los requisitos citados en la resolución 3651 de 2014.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación mínima de treinta (30) días calendario al vencimiento de ésta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la resolución 3651 de 2014. Así mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja (tipo de explotación, cambio de arrendatario, propietario o venta, terminación de la actividad comercial, entre otros).

ARTÍCULO 3.- NOTIFICACIÓN. Notifíquese el presente acto administrativo de acuerdo con lo consagrado en los artículos 66 a 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo – Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO 4.- La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Arauca , a los primeros (01) dias de noviembre de 2023

NARDA ADIELA MARTINEZ PEROZA
Gerente Seccional Arauca

Proyectó: Oscar Alejandro Rodriguez Rodriguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Técnica: Oscar Alejandro Rodriguez Rodriguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Jurídica: Erica Yulieth Dussan Vega – Gerencia Seccional Arauca
Aprobó: Narda Adiela Martinez Peroza - Gerente Seccional Arauca

Powered by CamScanner

545

2625

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

"Por medio de la cual se certifica la GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA S.A.S, como Granja Avícola Bioseguра ciclo completo de postura y/o levante"

ARTÍCULO 2.- VIGENCIA. La presente certificación de granja Bioseguра tiene una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su expedición y está limitada por el cumplimiento de los requisitos citados en la resolución 3651 de 2014.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación mínima de treinta (30) días calendario al vencimiento de ésta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la resolución 3651 de 2014. Así mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja (tipo de explotación, cambio de arrendatario, propietario o venta, terminación de la actividad comercial, entre otros).

ARTÍCULO 3.- NOTIFICACIÓN. Notifíquese el presente acto administrativo de acuerdo con lo consagrado en los artículos 66 a 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo – Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO 4.- La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Arauca , a los primeros (01) días de noviembre de 2023

NARDA ADIELA MARTINEZ PEROZA
Gerente Seccional Arauca

Proyectó: Oscar Alejandro Rodriguez Rodriguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Técnica: Oscar Alejandro Rodriguez Rodriguez - Dirección Técnica de Sanidad Animal
Revisión Jurídica: Erika Yuleth Dussan Vega – Gerencia Seccional Arauca
Aprobó: Narda Adiela Martinez Peroza - Gerente Seccional Arauca

Powered by CamScanner

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

ANEXO 11: REGISTRO DE ENTRE[redacted] VIVE[redacted]ES

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ae.araucasas@gmail.com

S47

SEDE FROILAN FARIAS

2627

548

2628

REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO DESAYUNO

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	FECHA	03 DE MARZO DE 2025- 07 DE MARZO DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	MUNICIPIO	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	FROILAN FARIAS	SEDE	FROILAN FARIAS

NUTRIENNTES	No. RACIONES ADJUDICADAS	No. RACIONES ATENDIDAS	CICLO	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS	No. DIAS	TOTAL RACIONES
PREESCOLAR	169	169	SEM: 1		5	169
PRIMERO,SEGUNDO ,TERCERO			SEM: 2			
CUARTO,QUINTO			SEM: 3	MENU 1, MENU 2, MENU 3, MENU 4, MENU 5		
SECUNDARIA			SEM: 4			

INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Nm	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	20525	c.c	70525	c.c	✓			✓			✓	
2	Avena en hojuelas	7160	gr	7160	gr	✓			✓			✓	
3	Azucar	23270	gr	23270	gr	✓			✓			✓	
4	Canela	1074	gr	1074	gr	✓			✓			✓	
5	Carne de res magra	34681	gr	34681	gr	✓			✓			✓	
6	Cebolla Cabezona	8291	gr	8291	gr	✓			✓			✓	
7	Cebolla junca	3043	gr	3043	gr	✓			✓			✓	
8	Chocolate	11098	gr	11098	gr	✓			✓			✓	
9	Cilantron	4296	gr	4296	gr	✓			✓			✓	
10	Granadilla	716	Unid	716	Unid	✓			✓			✓	
11	Harina de maiz	39380	gr	39380	gr	✓			✓			✓	
12	Harina de trigo	77865	gr	77865	gr	✓			✓			✓	
13	Huevo de gallina	920	Unid	920	Unid	✓			✓			✓	
14	Leche en polvo	47972	gr	47972	gr	✓			✓			✓	
15	Lechuga	6509	gr	6509	gr	✓			✓			✓	
16	Mantequilla	3222	gr	3222	gr	✓			✓			✓	
17	Manzana	716	Unid	716	Unid	✓			✓			✓	
18	Margarina	2148	gr	2148	gr	✓			✓			✓	
19	Mora	47733	gr	47733	gr	✓			✓			✓	
20	Pan de molde	28640	gr	28640	gr	✓			✓			✓	
21	Panela	5549	gr	5549	gr	✓			✓			✓	
22	Pechuga de pollo	46815	gr	46815	gr	✓			✓			✓	
23	Pimenton rojo	2106	gr	2106	gr	✓			✓			✓	
24	Pimienta	430	gr	430	gr	✓			✓			✓	
25	Polvo de hornear	358	gr	358	gr	✓			✓			✓	
26	Queso doblecrema	7518	gr	7518	gr	✓			✓			✓	
27	Sal	2148	gr	2148	gr	✓			✓			✓	
28	Semillas de Achiote	286	gr	286	gr	✓			✓			✓	
29	Tomate	20138	gr	20138	gr	✓			✓			✓	
30	Yuca	38038	gr	38038	gr	✓			✓			✓	
	Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)			2	KG	✓			✓			✓	
	Desinfectante liquido			2	Lt	✓			✓			✓	
	Jabon para aseo general en polvo o liquido			2	KG	✓			✓			✓	
	Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos											✓	
	Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos			12	unid	✓			✓			✓	
	Papel higienico			2	unid	✓			✓			✓	
	Esponja abrasiva			6	unid	✓			✓			✓	

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES : Sepreparan 547 raciones asignadas al I.E ORIENTAL FEMENINO , para un total de 716 raciones.

Nombre Manipuladora que recibe: Luz Deny U. Firma: Luz Deny U

Nombre de Manip/transp. que entrega: Argenis Antolinez Firma: Argenis Antolinez V

549

2629

REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO DESAYUNO

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**FECHA**	10 DE MARZO DE 2025-14 DE MARZO DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO**	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	FROILAN FARIAS	**SEDE**	FROILAN FARIAS

NUTRIENNTES	No. RACIONES ADJUDICADAS	No. RACIONES ATENDIDAS	CICLO	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS	No. DIAS	TOTAL RACIONES
PREESCOLAR	169	169	SEM: 1		5	169
PRIMERO,SEGUNDO ,TERCERO			SEM: 2			
CUARTO,QUINTO			SEM: 3			
SECUNDARIA			SEM: 4	MENU 1, MENU 2, MENU 3, MENU 4, MENU 5		

INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Item	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	25015	c.c	96075	cc	✓			✓			✓	
2	Avena en hojuelas	7160	gr	7160	gr	✓			✓			✓	
3	Azucar	20048	gr	20048	gr	✓			✓			✓	
4	Banano	716	Unid	776	un	✓			✓			✓	
5	Bocadillo	5012	gr	5012	gr	✓			✓			✓	
6	Canela	1074	gr	1074	gr	✓			✓			✓	
7	Carne de res magra	38038	gr	38038	gr	✓			✓			✓	
8	Cebolla Cabezona	6783	gr	6783	gr	✓			✓			✓	
9	Cebolla junca	716	gr	776	gr	✓			✓			✓	
10	Chocolate	5549	gr	5549	gr	✓			✓			✓	
11	Cilantron	8055	gr	8055	gr	✓			✓			✓	
12	Comino	143	gr	143	gr	✓			✓			✓	
13	Fresa	45221	gr	45229	gr	✓			✓			✓	
14	Harina de maiz	33115	gr	33115	gr	✓			✓			✓	
15	Harina de trigo	89500	gr	89500	gr	✓			✓			✓	
16	Huevo de gallina	805	Unid	805	un	✓			✓			✓	
17	Leche en polvo	38306	gr	38306	gr	✓			✓			✓	
18	Leche entera liquida	3580	gr	55490	gr	✓			✓			✓	
19	Mango	55490	gr	2148	gr	✓			✓			✓	
20	Mantequilla	2148	gr	39687	gr	✓			✓			✓	
21	Manzana	32641	gr	3641	gr	✓			✓			✓	
22	Panela	5549	gr	5549	gr	✓			✓			✓	
23	Papa comun con cascara	1790	gr	1790	gr	✓			✓			✓	
24	Papaya	30686	gr	30686	gr	✓			✓			✓	
25	Pechuga de pollo	30292	gr	30292	gr	✓			✓			✓	
26	Pimenton rojo	2106	gr	2106	gr	✓			✓			✓	
27	Pimienta	430	gr	430	gr	✓			✓			✓	
28	Polvo de hornear	716	gr	776	gr	✓			✓			✓	
29	Sal	2148	gr	2148	gr	✓			✓			✓	
30	Semillas de Achiote	286	gr	286	gr	✓			✓			✓	
31	Tomate	12754	gr	12754	gr	✓			✓			✓	
32	Tostadas	716	Unid	776	un	✓			✓			✓	
33	Yogur	716	Unid	776	un	✓			✓			✓	
	Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)			2	KG	✓			✓			✓	
	Desinfectante liquido			2	Lt	✓			✓			✓	
	Jabon para aseo general en polvo o liquido			2	KG	✓			✓			✓	
	Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos												
	Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos			12	unid	✓			✓			✓	
	Papel higienico												
	Esponja abrasiva			4	unid	✓			✓			✓	

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES : Sepreparan 547 raciones asignadas al LE ORIENTAL FEMENINO , para un total de 716 raciones.

Nombre Manipuladora que recibe: Luz Denny M. **Firma:** Luz Denny M.

Nombre de Manip/transp. que entrega: Argenis Antolinez **Firma:** Argenis Antolinez

550

~~1630~~

REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO DESAYUNO

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	FECHA	17 DE MARZO DE 2025-21 DE MARZO DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	MUNICIPIO	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	FROILAN FARIAS	SEDE	FROILAN FARIAS

NUTRIENTES	No. RACIONES ADJUDICADAS	No. RACIONES ATENDIDAS	CICLO	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE ALIMENTOS ENTREGADOS	No. DIAS	TOTAL RACIONES
PREESCOLAR	169	169	SEM: 1	MENU 1, MENU 3, MENU 4, MENU 5	4	169
PRIMERO,SEGUNDO,TERCERO			SEM: 2	0		
CUARTO,QUINTO			SEM: 3	0		
SECUNDARIA			SEM: 4	0		

INFORMACION DE LOS ALIMENTOS

Item	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	16945	cc	16945 cc	cc	✓			✓			✓	
2	Aguacate	6044	gr	6044	gr	✓			✓			✓	
3	Ajo crudo	754	gr	754	gr	✓			✓			✓	
4	Anis	0	gr			✓			✓			✓	
5	Avena en hojuelas	7160	gr	7760	gr	✓			✓			✓	
6	Azucar	22195	gr	22195	gr	✓			✓			✓	
7	Carne	1074	gr	1074	gr	✓			✓			✓	
8	Cebolla Cabezona	5464	gr	5464	gr	✓			✓			✓	
9	Cebolla junca	9129	gr	9129	gr	✓			✓			✓	
10	Chocolate	0	gr			✓			✓			✓	
11	Crema de leche	4654	gr	4654	gr	✓			✓			✓	
12	Guayaba madura	57280	gr	57280	gr	✓			✓			✓	
13	Hierbabuena	2188	gr	2188	gr	✓			✓			✓	
14	Harina de trigo	71600	gr	71600	gr	✓			✓			✓	
15	Hojas de bijao	0	gr			✓			✓			✓	
16	Huevo de gallina	795	Unid	795	un	✓			✓			✓	
17	Leche en polvo	28998	gr	28998	gr	✓			✓			✓	
18	Lechuga	3979	gr									✓	
19	Mandarina	0	Unid									✓	
20	Mantequilla	0	gr									✓	
21	Manzana	716	Unid	716	un	✓			✓			✓	
22	Margarina	4475	gr	4475	gr	✓			✓			✓	
23	Pan de molde	41170	gr	47170	gr	✓			✓			✓	
24	Panela	5549	gr	5549	gr	✓			✓			✓	
25	Pechuga de pollo	66092	gr	66092	gr	✓			✓			✓	
26	Pimenton rojo	5686	gr	5686	gr	✓			✓			✓	
27	Pimienta	644	gr	644	gr	✓			✓			✓	
28	Polvo de hornear	358	gr	358	gr	✓			✓			✓	
29	Queso campesino	0	gr		gr	✓			✓			✓	
30	Queso doblecrema	5012	gr	5012	gr	✓			✓			✓	
31	Sal	1790	gr	1790	gr	✓			✓			✓	
32	Semillas de Achiote	143	gr	143	gr	✓			✓			✓	
33	Tomate	8055	gr	8055	gr	✓			✓			✓	
34	Yogur	716	Unid	776	un	✓			✓			✓	
35	Yuca	39156	gr	39156	gr	✓			✓			✓	
36	Zanahoria	2316	gr	2316	gr	✓			✓			✓	
Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)				4	Kg	✓			✓			✓	
Desinfectante liquido				4	Lt	✓			✓			✓	
Jabon para aseo general en polvo o liquido				4	Kg	✓			✓			✓	
Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos				1	Lt	✓			✓			✓	
Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos				8	unid	✓			✓			✓	
Papel higienico				2	unid	✓			✓			✓	
Esponja abrasiva				8	unid	✓			✓			✓	

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES: Se preparan 169 raciones asignadas AL DESCRIPCION AL PREESCOLAR, para un total de 676 raciones

Nombre Manipuladora que recibe: Luz Denny M. Firma: Luz Denny M.

Nombre de Manip/transp. que entrega: Argenis Antolinez Firma: Argenis Antolinez V.

551
~~531~~

REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO DESAYUNO

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**FECHA**	25 DE MARZO DE 2025-28 DE MARZO DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO**	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	FROILAN FARIAS	**SEDE**	FROILAN FARIAS

NUTRIENNTES	No. RACIONES ADJUDICADAS	No. RACIONES ATENDIDAS	CICLO	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS	No. DIAS	TOTAL RACIONES
PREESCOLAR	169	169	SEM: 1	MENU 2, MENU 3, MENU 4, MENU 5	4	169
PRIMERO,SEGUNDO ,TERCERO			SEM: 2			
CUARTO,QUINTO			SEM: 3			
SECUNDARIA			SEM: 4			

INFORMACION DE LOS ALIMENTOS

Item	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	12172	c.c	12172	c.c	✓			✓			✓	
2	Avena en hojuelas	3580	gr	3580	gr	✓			✓			✓	
3	Azucar	13425	gr	13425	gr	✓			✓			✓	
4	Banano	169	Unid	169	Unid	✓			✓			✓	
5	Canela	358	gr	358	gr	✓			✓			✓	
6	Carne de res magra	39156	gr	39156	gr	✓			✓			✓	
7	Cebolla Cabezona	5841	gr	5841	gr	✓			✓			✓	
8	Cebolla junca	2685	gr	2685	gr	✓			✓			✓	
9	Chocolate	0	gr	—	—	✓	—	—	—	—	—	—	—
10	Cilantron	7518	gr	7518	gr	✓			✓			✓	
11	Comino	143	gr	143	gr	✓			✓			✓	
12	Fresa	50558	gr	50558	gr	✓			✓			✓	
13	Harina de maiz	43676	gr	43676	gr	✓			✓			✓	
14	Harina de trigo	30430	gr	30430	gr	✓			✓			✓	
15	Huevo de gallina	154	Unid	154	Unid	✓			✓			✓	
16	Leche en polvo	30251	gr	30251	gr	✓			✓			✓	
17	Maiz tierno	358	gr	358	gr	✓			✓			✓	
18	Mantequilla	2506	gr	2506	gr	✓			✓			✓	
19	Manzana	169	Unid	169	Unid	✓			✓			✓	
20	Margarina	2506	gr	2506	gr	✓			✓			✓	
21	Pan de leche	169	Unid	169	Unid	✓			✓			✓	
22	Panela	5549	gr	5549	gr	✓			✓			✓	
23	Papa comun con cascara	1611	gr	1611	gr	✓			✓			✓	
24	Pechuga de pollo	33046	gr	33046	gr	✓			✓			✓	
25	Pimenton rojo	1895	gr	1895	gr	✓			✓			✓	
26	Pimienta	1343	gr	1343	gr	✓			✓			✓	
27	Platano maduro	13922	gr	13922	gr	✓			✓			✓	
28	Queso campesino	358	gr	358	gr	✓			✓			✓	
29	Sal	1432	gr	1432	gr	✓			✓			✓	
30	Sandia	2506	gr	2506	gr	✓			✓			✓	
31	Semillas de Achiote	286	gr	286	gr	✓			✓			✓	
32	Tomate	12306	gr	12306	gr	✓			✓			✓	
33	Yogur	169	Unid	169	Unid	✓			✓			✓	

Cepillo largo de cerdas duras
cepillo de mango cerdas duras
Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)
Desinfectante liquido
Jabon para aseo general en polvo o liquido
Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos
Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos
Papel higienico
Esponja abrasiva

C: CUMPLE **NC: NO CUMPLE**

OBSERVACIONES : Se prepararon solo las 169 raciones del Froilan Farias. No hubo servicio en la I.E oriental femenino

Nombre Manipuladora que recibe: Luz Denny M. **Firma:** Luz Denny M.

Nombre de Manip/transp. que entrega: Argenis Antolinez **Firma:** Argenis Antolinez V

SEDE PRINCIPAL SAN LUIS

552

553
2633

REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO DESAYUNO

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	FECHA	03 DE MARZO DE 2025- 07 DE MARZO DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	MUNICIPIO	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	SAN LUIS	SEDE	SAN LUIS

NUTRIENNTES	No. RACIONES ADJUDICADAS	No. RACIONES ATENDIDAS	CICLO	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS	No. DIAS	TOTAL RACIONES
PREESCOLAR	293	293	SEM: 1	0	5	293
PRIMERO,SEGUNDO ,TERCERO			SEM: 2	0		
CUARTO,QUINTO			SEM: 3	MENU 1, MENU 2, MENU 3, MENU 4, MENU 5		
SECUNDARIA			SEM: 4	0		

INFORMACION DE LOS ALIMENTOS

Item	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	8399	c.c	8399	cc	✓			✓			✓	
2	Avena en hojuelas	2930	gr	2930	gr	✓			✓			✓	
3	Azucar	9523	gr	9523	gr	✓			✓			✓	
4	Canela	440	gr	440	gr	✓			✓			✓	
5	Carne de res magra	14192	gr	14192	gr	✓			✓			✓	
6	Cebolla Cabezona	3393	gr	3393	gr	✓			✓			✓	
7	Cebolla junca	1245	gr	1245	gr	✓			✓			✓	
8	Chocolate	4542	gr	4542	gr	✓			✓			✓	
9	Cilantron	1758	gr	1758	gr	✓			✓			✓	
10	Granadilla	293	Unid	293	un	✓			✓			✓	
11	Harina de maiz	16115	gr	16115	gr	✓			✓			✓	
12	Harina de trigo	31864	gr	31864	gr	✓			✓			✓	
13	Huevo de gallina	376	Unid	376	un	✓			✓			✓	
14	Leche en polvo	19631	gr	19631	gr	✓			✓			✓	
15	Lechuga	2664	gr	2664	gr	✓			✓			✓	
16	Mantequilla	1319	gr	1319	gr	✓			✓			✓	
17	Manzana	293	Unid	293	un	✓			✓			✓	
18	Margarina	879	gr	879	gr	✓			✓			✓	
19	Mora	19533	gr	19533	gr	✓			✓			✓	
20	Pan de molde	11720	gr	11720	gr	✓			✓			✓	
21	Panela	2271	gr	2271	gr	✓			✓			✓	
22	Pechuga de pollo	19158	gr	19158	gr	✓			✓			✓	
23	Pimenton rojo	862	gr	862	gr	✓			✓			✓	
24	Pimienta	176	gr	176	gr	✓			✓			✓	
25	Polvo de hornear	147	gr	147	gr	✓			✓			✓	
26	Queso doblecrema	3077	gr	3077	gr	✓			✓			✓	
27	Sal	879	gr	879	gr	✓			✓			✓	
28	Semillas de Achiote	117	gr	117	gr	✓			✓			✓	
29	Tomate	8241	gr	8241	gr	✓			✓			✓	
30	Yuca	15566	gr	15566	gr	✓			✓			✓	
Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)				2	KG	✓			✓			✓	
Desinfectante liquido				2	Lt	✓			✓			✓	
Jabon para aseo general en polvo o liquido				2	KG	✓			✓			✓	
Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos													
Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos				6	unid	✓			✓			✓	
Papel higienico				2	unid	✓			✓			✓	
Esponja abrasiva				6	unid	✓			✓			✓	

C: CUMPLE **NC: NO CUMPLE**

Nombre Manipuladora que recibe: MARUCHA TC **Firma:** Madre

Nombre de Manip/transp. que entrega: Argenis Antolinez V **Firma:** Argenis Antolinez V

554
2684

REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO DESAYUNO

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**FECHA**	10 DE MARZO DE 2025-14 DE MARZO DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO**	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	SAN LUIS	**SEDE**	SAN LUIS

NUTRIENNTES	No. RACIONES ADJUDICADAS	No. RACIONES ATENDIDAS	CICLO	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS	No. DIAS	TOTAL RACIONES
PREESCOLAR	293	293	SEM: 1	0	5	293
PRIMERO,SEGUNDO ,TERCERO			SEM: 2	0		
CUARTO,QUINTO			SEM: 3	0		
SECUNDARIA			SEM: 4	MENU 1, MENU 2, MENU 3, MENU 4, MENU 5		

INFORMACION DE LOS ALIMENTOS

Item	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	U.M	CALIDAD C	CALIDAD NC	FALTANTES SI	FALTANTES NO	FALTANTES CNT	DEVOLUCIONES SI	DEVOLUCIONES NO	DEVOLUCIONES CNT
1	Aceite de soya	10646	c.c	10646	CC	✓			✓			✓	
2	Avena en hojuelas	2930	gr	2930	gr	✓			✓			✓	
3	Azucar	8204	gr	8204	gr	✓			✓			✓	
4	Banano	293	Unid	293	UN	✓			✓			✓	
5	Bocadillo	2051	gr	2051	gr	✓			✓			✓	
6	Canela	440	gr	440	gr	✓			✓			✓	
7	Carne de res magra	15566	gr	15566	gr	✓			✓			✓	
8	Cebolla Cabezona	2776	gr	2776	gr	✓			✓			✓	
9	Cebolla junca	293	gr	293	gr	✓			✓			✓	
10	Chocolate	2271	gr	2271	gr	✓			✓			✓	
11	Cilantron	3296	gr	3296	gr	✓			✓			✓	
12	Comino	59	gr	59	gr	✓			✓			✓	
13	Fresa	18505	gr	18505	gr	✓			✓			✓	
14	Harina de maiz	13551	gr	13551	gr	✓			✓			✓	
15	Harina de trigo	36625	gr	36625	gr	✓			✓			✓	
16	Huevo de gallina	330	Unid	330	UN	✓			✓			✓	
17	Leche en polvo	15676	gr	15676	gr	✓			✓			✓	
18	Leche entera liquida	1465	gr	1465	gr	✓			✓			✓	
19	Mango	22708	gr	22708	gr	✓			✓			✓	
20	Mantequilla	879	gr	879	gr	✓			✓			✓	
21	Manzana	13357	gr	13357	gr	✓			✓			✓	
22	Panela	2271	gr	2271	gr	✓			✓			✓	
23	Papa comun con cascara	733	gr	733	gr	✓			✓			✓	
24	Papaya	12557	gr	12557	gr	✓			✓			✓	
25	Pechuga de pollo	12396	gr	12396	gr	✓			✓			✓	
26	Pimenton rojo	862	gr	862	gr	✓			✓			✓	
27	Pimienta	176	gr	176	gr	✓			✓			✓	
28	Polvo de hornear	293	gr	293	gr	✓			✓			✓	
29	Sal	879	gr	879	gr	✓			✓			✓	
30	Semillas de Achiote	117	gr	117	gr	✓			✓			✓	
31	Tomate	5219	gr	5219	gr	✓			✓			✓	
32	Tostadas	293	Unid	293	UN	✓			✓			✓	
33	Yogur	293	Unid	293	UN	✓			✓			✓	
Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)				2	KG	✓			✓			✓	
Desinfectante liquido				2	Lt	✓			✓			✓	
Jabon para aseo general en polvo o liquido				2	KG	✓			✓			✓	
Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos													
Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos				6	unid	✓			✓			✓	
Papel higienico													
Esponja abrasiva				2	unid	✓			✓			✓	

C: CUMPLE **NC: NO CUMPLE**

Nombre Manipuladora que recibe: MARUCHA TL **Firma:**

Nombre de Manip/transp. que entrega: Argenis Antolinez V **Firma:** Argenis Antolinez V

555
~~2635~~

REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO DESAYUNO

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	FECHA	17 DE MARZO DE 2025-21 DE MARZO DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	MUNICIPIO	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	SAN LUIS	SEDE	SAN LUIS

NUTRIENNTES	No. RACIONES ADJUDICADAS	No. RACIONES ATENDIDAS	CICLO	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS	No. DIAS	TOTAL RACIONES
PREESCOLAR	293	293	SEM: 1	MENU 1, MENU 3, MENU 4, MENU 5	4	293
PRIMERO,SEGUNDO ,TERCERO			SEM: 2	0		
CUARTO,QUINTO			SEM: 3	0		
SECUNDARIA			SEM: 4	0		

INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Item	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	6934	c.c	6934	CC	✓			✓			✓	
2	Aguacate	2473	gr	2473	gr	✓			✓			✓	
3	Ajo crudo	308	gr	308	gr	✓			✓			✓	
4	Arroz	0	gr										
5	Avena en hojuelas	2930	gr	2930	gr	✓			✓			✓	
6	Azucar	9083	gr	9083	gr	✓			✓			✓	
7	Canela	440	gr	440	gr	✓			✓			✓	
8	Cebolla Cabezona	2236	gr	2236	gr	✓			✓			✓	
9	Cebolla junca	3736	gr	3736	gr	✓			✓			✓	
10	Chocolate	0	gr										
11	Crema de leche	1905	gr	1905	gr	✓			✓			✓	
12	Guayaba madura	23440	gr	23440	gr	✓			✓			✓	
13	Habichuela	895	gr	895	gr	✓			✓			✓	
14	Harina de trigo	29300	gr	29300	gr	✓			✓			✓	
15	Hojas de bijao	0	gr										
16	Huevo de gallina	325	Unid	325	un	✓			✓			✓	
17	Leche en polvo	11867	gr	11867	gr	✓			✓			✓	
18	Lechuga	1199	gr	1199	gr	✓			✓			✓	
19	Mandarina	0	Unid										
20	Mantequilla	0	gr										
21	Manzana	293	Unid	293	un	✓			✓			✓	
22	Margarina	1831	gr	1831	gr	✓			✓			✓	
23	Pan de molde	16818	gr	16818	gr	✓			✓			✓	
	Panela	2271	gr	2271	gr	✓			✓			✓	
	Pechuga de pollo	27046	gr	27046	gr	✓			✓			✓	
26	Pimenton rojo	2327	gr	2327	gr	✓			✓			✓	
27	Pimienta	264	gr	264	gr	✓			✓			✓	
28	Polvo de hornear	147	gr	147	gr	✓			✓			✓	
29	Queso campesino	0	gr										
30	Queso doblecrema	2051	gr	2051	gr	✓			✓			✓	
31	Sal	733	gr	733	gr	✓			✓			✓	
32	Semillas de Achiote	59	gr	59	gr	✓			✓			✓	
33	Tomate	3296	gr	3296	gr	✓			✓			✓	
34	Yogur	293	Unid	293	un	✓			✓			✓	
35	Yuca	16023	gr	16023	gr	✓			✓			✓	
36	Zanahoria	948	gr	948	gr	✓			✓			✓	
	Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)			2	Kg	✓			✓			✓	
	Desinfectante liquido			2	Lt	✓			✓			✓	
	Jabon para aseo general en polvo o liquido			2	Kg	✓			✓			✓	
	Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos			1	LT	✓			✓			✓	
	Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos			6	unid	✓			✓			✓	
	Papel higienico			2	unid	✓			✓			✓	
	Esponja abrasiva			6	unid	✓			✓			✓	

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

Nombre Manipuladora que recibe: MARUCHA Firma:

Nombre de Manip/transp. que entrega: Argenis Antolinez V Firma: Argenis Antolinez V

556

2636

REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA
RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO DESAYUNO

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**FECHA**	25 DE MARZO DE 2025-28 DE MARZO DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO**	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	SAN LUIS	**SEDE**	SAN LUIS

NUTRIENNTES	No. RACIONES ADJUDICADAS	No. RACIONES ATENDIDAS	CICLO	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS	No. DIAS	TOTAL RACIONES
PREESCOLAR	293	293	SEM: 1	0	3	293
PRIMERO,SEGUNDO ,TERCERO			SEM: 2	MENU 2, MENU 3, MENU 4		
CUARTO,QUINTO			SEM: 3	0		
SECUNDARIA			SEM: 4	0		

INFORMACION DE LOS ALIMENTOS

Item	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	4981	c.c	4981	CC	✓			✓			✓	
2	Avena en hojuelas	1465	gr	1465	gr	✓			✓			✓	
3	Azucar	5494	gr	5494	gr	✓			✓			✓	
4	Banano	0	Unid										
5	Canela	147	gr	147	gr	✓			✓			✓	
6	Carne de res magra	16023	gr	16023	gr	✓			✓			✓	
7	Cebolla Cabezona	2390	gr	2390	gr	✓			✓			✓	
8	Cebolla junca	1099	gr	1099	gr	✓			✓			✓	
9	Chocolate	0	gr										
10	Cilantron	3077	gr	3077	gr	✓			✓			✓	
11	Comino	59	gr	59	gr	✓			✓			✓	
12	Fresa	18505	gr	18505	gr	✓			✓			✓	
13	Harina de maiz	17873	gr	17873	gr	✓			✓			✓	
14	Harina de trigo	12453	gr	12453	gr	✓			✓			✓	
15	Huevo de gallina	63	Unid	63	un	✓			✓			✓	
16	Leche en polvo	12379	gr	12379	gr	✓			✓			✓	
17	Maiz tierno	147	gr	147	gr	✓			✓			✓	
18	Mantequilla	1026	gr	1026	gr	✓			✓			✓	
19	Manzana	0	Unid										
20	Margarina	1026	gr	1026	gr	✓			✓			✓	
21	Pan de leche	0	Unid										
22	Panela	2271	gr	2271	gr	✓			✓			✓	
23	Papa comun con cascara	659	gr	659	gr	✓			✓			✓	
24	Pechuga de pollo	13523	gr	13523	gr	✓			✓			✓	
25	Pimenton rojo	776	gr	776	gr	✓			✓			✓	
26	Pimienta	549	gr	549	gr	✓			✓			✓	
27	Platano maduro	5697	gr	5697	gr	✓			✓			✓	
28	Queso campesino	147	gr	147	gr	✓			✓			✓	
29	Sal	586	gr	586	gr	✓			✓			✓	
30	Sandia	1026	gr	1026	gr	✓			✓			✓	
31	Semillas de Achiote	117	gr	117	gr	✓			✓			✓	
32	Tomate	5036	gr	5036	gr	✓			✓			✓	
33	Yogur	0	Unid										
Cepillo largo de cerdas duras													
cepillo de mango cerdas duras													
Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)													
Desinfectante liquido													
Jabon para aseo general en polvo o liquido													
Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos													
Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos													
Papel higienico													
Esponja abrasiva													

C: CUMPLE **NC: NO CUMPLE**

Nombre Manipuladora que recibe: MARUCHA TC **Firma:**

Nombre de Manip/transp. que entrega: Argenis Antolinez V **Firma:** Argenis Antolinez V

ANEXO 12: OFICIOS DE RADICADO DE INFORMES TECNICOS DE GESTION Y AVANCE

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com

588
2638

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

Tame, 10 de Marzo de 2025

Rdo. Fecha y hora 10/03/2025

SEÑOR
WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de educación y tecnología Municipio de Tame
Supervisor del contrato de suministro No. 402 de 2024

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."**

ASUNTO: INFORME TECNICO PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 DE FEBRERO DE 2025 Y EL 28 DE FEBRERO DE 2025 DEL CONTRATO EN REFERENCIA.

Teniendo en cuenta lo establecido en el ***literal i), de la cláusula segunda: de las obligaciones Generales*** "i) **Efectuar y entregar el respectivo informe mensual de actividades**. Me dirijo a usted con el fin de solicitar la verificación y aprobación del Informe técnico de avance correspondiente al periodo del **01 DE FEBRERO DE 2025 Y EL 28 DE FEBRERO DE 2025.**

Sin otro particular,

WILSON LOPEZ JARAMILLO, identificado con C. C. No. 96.190.265
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico:

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

ANEXO 13: OFICIOS RADICADOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com

560
2640

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

25-03-25 7:51

Tame, 25 de Marzo de 2025

SEÑOR
EDGAR GONZALEZ CORDERO
Rector Institución Educativa Froilán Farias

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."**

ASUNTO: REPORTE DE HALLAZGO SEGÚN ACTA DE INSPECCION SANITARIA No. 43

Cordial Saludo:

Por medio de la presente me permito dar a conocer el **acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos No. 43 de fecha 14 de febrero de 2025, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Salud de Arauca**, en la cual se emite los siguientes *hallazgos pertenecientes al tema de* ***EDIFICACIONES E INSTALACIONES:***

HALLAZGOS RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCION EDUCATIVA FORILAN FARIAS (SEDE PRINCIPAL)				
	items	hallazgo	Mejora	Corresponde
EDIFICACION E INSTALACIONES	1.1	Las instalaciones no cuentan con las áreas necesarias, no hay secuencia de procesos.	N/A al operador	Entidad territorial
	1.2	Las paredes del área de servido no son lisas están construidas en ladrillo limpio dejando entre cada unión una ranura.	N/A al operador	Entidad territorial
	1.3	En el área de servido, existen goteras, durante la lluvia se imposibilita el proceso de servido	N/A al operador	Entidad territorial
	1.4	No existe un área de Vestier para el personal manipulador de alimentos.	N/A al operador	Entidad territorial

Es de vital importancia para El Consorcio dar a conocer a la institución educativa sobre los hallazgos que realiza la Unidad De Salud en pro de **establecer comunicación con la Entidad Territorial (Alcaldía y/o Gobernación) en busca de mejorar las condiciones del restaurante escolar.**

NOTA: SE ADJUNTA COPIA DEL ACTA No. 43

Sin otro particular,

Abel Riaño

ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA, identificado con C. C. No. 1.116.869.865
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico:

561
~~264~~

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

Recibí Safety
25-03-2025

Tame, 25 de Marzo de 2025

SEÑORA
JOHANNA ANDREA AVILA RAMIREZ
Rectora Institución Educativa San Luis

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."**

ASUNTO: REPORTE DE HALLAZGO SEGÚN ACTA DE INSPECCION SANITARIA No. 44

Cordial Saludo:

Por medio de la presente me permito dar a conocer el **acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos No. 44 de fecha 14 de febrero de 2025, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Salud de Arauca**, en la cual se emite los siguientes *hallazgos pertenecientes al tema de* ***EDIFICACIONES E INSTALACIONES:***

HALLAZGOS RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCION EDUCATIVA SAN LUIS (SEDE PRINCIPAL)				
	items	hallazgo	Mejora	Corresponde
EDIFICACION E INSTALACIONES	1.2	Los pisos del Área de preparación están desgastados	N/A al operador	Entidad territorial
	1.4	Las manipuladoras usan el baño de los estudiantes, no hay uno de uso exclusivo	N/A al operador	Entidad territorial

Es de vital importancia para El Consorcio dar a conocer a la institución educativa sobre los hallazgos que realiza la Unidad De Salud en pro de **establecer comunicación con la Entidad Territorial (Alcaldía y/o Gobernación) en busca de mejorar las condiciones del restaurante escolar.**

NOTA: SE ADJUNTA COPIA DEL ACTA No. 44

Sin otro particular,

Abel Riaño

ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA, identificado con C. C. No. 1.116.869.865
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico:

562
2642

ANEXO 14: COPIA DE ACTAS DE INVESTIGACIONES INICIALES

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com

SEDE PRINCIPAL SAN LUIS

563
2643

S64
7644

INVENTARIO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA
RACION PREPARADA EN SITIO
COMEDORES ESCOLARES

Comedor Escolar: SEDE SAN LUIS
Dirección: CALLE 19 # 17-86 BARRIO BOYACA
Modalidad: CAJM (X) CAJT ( ) ALM ( )
No. Titulares derecho atendidos: 293
Quien atendió visita: FUNCIONARIA CENTRO EDUCATIVO
Quien realiza Visita: R/L WILSON LOPEZ JARAMILLO
Municipio: TAME-ARAUCA
Fecha: 17 DE ENERO DE 2025
Area: Urbana (X) Rural ( )
Acta N°: 01
Entidad: I.E SAN LUIS
Entidad: CONSORCIO PAE ÚNIDOS POR TAME 2025
Objeto visita: verificar cantidades existentes de equipos, utensilios y menaje de los comedores escolares
Servicios publicos disponibles: Agua potable (X) Energia (X) Aseo (X) Alcantarillado (X) Gas ( )

EQUIPO DE COCINA MINIMO-RPS-CAJM-CAJT	CANTIDAD		ESTADO			OBSERVACIONES
	Exist.	Falt.	B	R	M	
INVENTARIO EXISTENTE EN RESTAURANTE						
[illegible]OS BLANCOS	270		X			
VASOS ALUMINIO	130		X			
POCILLOS BLANCOS	264		X			
POCILLOS ALUMINIO	92		X			
CU[illegible]AS	65		X			
PLATOS PLANOS BLANCOS	270		X			
CALDERO PARA FRITAR	1		X			
BANDEJAS PLASTICAS VERDES	6		X			
OLLA FONDO SIN TAPA GRANDE	1		X			
CUCHARON PEQUEÑO ALUMINIO	1		X			
CUCHARON PARA FRITAR GRANDE	1		X			
OLLA FONDO GRANDE NUEVA TAPA	1		X			
PLATON ALUMINIO GRANDE ANTIGUO	1		X			
RALLADOR NUEVOS	2		X			
COLADOR PLASTICO VERDE	1		X			
COLADOR ACERO GRANDE	1		X			
RACERAS ACERO NUEVAS	2		X			
PAILAS ACERO NUEVAS	2		X			
OLLA SIN TAPA PEQUEÑA	1		X			
ESCURRIDOR FRITURA NUEVAS	2		X			
PAILAS PEQUEÑAS ACERO	2		X			
PAILA ACERO MEDIANA	1		X			
PAILA ACERO PEQUEÑA NUEVAS	2		X			
PLANCHAS AZAR GRANDES	2		X			
PLANZHA AZAR IMUSA NUEVAS	1		X			
[illegible]LLO PLASTICO	1		X			
TABLAS PARA PICAR	3		X			
ESPA[illegible]A PEQUEÑA	1		X			
JARR[illegible]LASTICAS CON TAPA	3		X			
JARRA PLASTICA PEQUEÑA	1		X			
JARRA ALUMINIO GRANDE	1		X			
CUCHARONA PEQUEÑA NUEVA	1		X			
CUCHARONA HUECOS	1		X			
VALDES AZULES	2		X			
CUCHARILLAS	65		X			
PLATOS ALUMINIO PLANOS	130		X			
CANASTILLAS NEGRAS	4		X			
TENEDOR ACERO PEQUEÑO	1		X			
ENFRIADOR NUEVO	1		X			
NEVECON NUEVO	1		x			
ESTUFA INDUSTRIAL 3 FOGONES	1		x			
BOMBONAS GRANDES	4		x			
BOMBONA PEQUEÑA	1		x			
REGULADORES	3		x			
MESA ALUMINIO ANTIGUA	1		x			
MESA ALUMINIO NUEVA	1		x			
TINA PLASTICA VERDE	1		x			
MESAS BLNCAS GRANDES	4		x			
SILLAS AZULES	40		x			

OBSERVACIONES: PAZ Y SALVO DE ENTREGA DE INFRAESTRUCTURA DEL COMEDOR, ESQUIPOS Y BRENAJE. SE RECIBE A SATISFACCION.

Firma R/L OPERADOR PAE UNIDOS POR TAME 2025	MARUCHA TC Firma Manipuladora Asignada a Cocina	JOHANNA A-AVILA R. Firma Rector de Institucion educativa

SEDE FROILAN FARIAS

595

566
2646

ARIO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA
PREPARADA EN SITIO
COMEDORES ESCOLARES

ACION

Comedor Escolar: SEDE FROILAN FARIAS
Dirección: CALLE 14 # 24-87 B. San Miguel
Modalidad: CAJM (X) CAJT ( ) ALM ( )
No. Titulares derecho atendidos: 169
Quien atendió visita: DOCENTE INSTITUCION EDUCATIVA
Quien realiza Visita: R/L WILSON LOPEZ JARAMILLO
Objeto visita: verificar cantidades existentes de equipos, utensilios y menaje de los comedores escolares
Servicios publicos disponibles: Agua potable (X) Energia (X) Aseo (X) Alcantarillado (X) Gas ( )

Municipio: TAME-ARAUCA
Fecha: 17 DE ENERO DE 2025
Area: Urbana (X) Rural ( )
Acta N°: 01
Entidad: I.E FROILAN FARIAS
Entidad: CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

EQUIPO DE COCINA MINIMO-RPS-CAJM-CAJT	CANTIDAD		ESTADO			OBSERVACIONES
	Exist.	Falt.	B	R	M	
INVENTARIO EXISTENTE EN RESTAURANTE						
ESTUFAS INDUSTRIALES GRANDES	2		x			
CUCHARAS	594		x			
POSILLOS	135		x			
TASITAS SOPERAS	329		x			
[illegible]TOS HONDOS PEQUEÑOS	149		x			
[illegible]OS	453		x			
TENEDORES	135		x			
CUCHILLOS	153		x			
PLATOS PLANOS	881		x			
LIC[illegible]ORA INDUSTRIAL	1		x			
LICUADORA OSTER	1		x			
TIMBOS DE PASTA	4		x			
OLLAS (INDIOS)	2		x			
OLLAS MEDIANAS	6		x			
OLLAS PEQUEÑAS	3		x			
PLATON(PONCHERA)	1		x			
PAILAS	1		x			
PINZA GRANDE	1		x			
MOLENILLO	1		x			
PICA TODO	1		x			
GRAMERA	1		x			
OLLA A PRESION GRANDE	1		x			
BANDEJAS PLASTICAS	1		x			
BANDEJAS DE ALUMINIO	2		x			
TABLAS PARA PICAR	1		x			
RASERAS (COLADORES)	2		x			
RALLADOR	1		x			
CUCHARONES	7		x			
CUCHARON (ESCURRIDORES)	2		x			
RODILLOS (MADERA)	2		x			
RODILLOS (PLATICOS)	3		x			
[illegible]LA ACRILICA RECTANGULAR DE 40 CM *20 CM	3		x			
[illegible]CHILLO EN ACERO INOXIDABLE 6" USO: Domestico, Filo liso.	4		x			
COLADOR REDONDO CON MANGO DE 20 CM, EN ACERO INOXIDABLE, FILTRO PROFUNDO	3		x			
ESP[illegible]A 3" * 8" EN ACERO INOXIDABLE	3		x			
RALL[illegible]OR EN ACERO INOXIDABLE 4 CARAS, CON MANGO	2		x			
RODILLO DE PANADERIA EN TEFLON H, 5,5 de 48 cm	3		x			
PESO RELOJ BANDEJA EN ALUMINIO CAPIDAD 12 KILOS	1		x			
BALDE PLASTICO DE 20 LT	2		x			
BALDE PLASTICO DE 10 LT	2		x			
TINA PLASTICA MEDIANA EN PLATON * 50 LT	3		x			
PAILA GRANDES PARA FRITAR ALUMINIO PARA FRITURA 60*20	2		x			
ESCURRIDOR PARA FRITURA EN ACERO INOXIBABLE; 25 * 10 CON MANGO	4		x			
BANDEJA PARA SERVICIO PLASTICA DE 48 CM *36 CM	1		x			
TENEDOR INDUSTRIAL EN ALUMINIO	2		x			
OLLA GRANDE CON TAPA # 50 EN ALUMINIO	1		x			
OLLA PEQUEÑA CON TAPA # 34 EN ALUMINIO	1		x			
CALDERO GRANDE CON TAPA EN ALUMINIOCAPACIDAD DE 12 KG	1		x			
RECIPIENTE PLASTICO CAPACIDAD 60 LTRS CON TAPA	1		x			
CONGELADOR HORIZONTAL CAPACIDAD DE 365 LITROS	1		x			

OBSERVACIONES: [illegible] DE ENTREGA DE [illegible] DEL COMEDOR, SEGUNDA Y [illegible], EN RECIBIDA SATISFACTORIA.

Firma R/L OPERADOR PAE UNIDOS POR TAME 2025	Firma Manipuladora Asignada a Cocina	Firma Rector(a) Institucion educativa
	Luz Denny M.	

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

ANEXO 15: ACTAS DE INSPECCIÓN CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ae.araucasas@gmail.com

BODEGA

S62
8/96

569
2849

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PREALISTAMIENTO	VERSION:01
		FECHA: 12-2024

FECHA	07-03-2025	DIRECCION	Cra 47 # 15-24 23

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El área se encuentra aislada del medio.	✓		
Los techos, iluminación y ventilación cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	✓		
Los pisos y paredes cumplen con la normatividad sanitaria vigente.		X	
El área de Vestier se mantiene limpio y en orden.	✓		
El baño cuenta con papel, jabón para lavado de manos, toallas de secado, papelera con tapa.	✓		

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
Los equipos se encuentran en buen estado y limpios.	✓		
Los utensilios se mantienen limpios y en orden.	✓		

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El personal cuenta con la documentación completa (certificado medico de aptitud para manipular alimentos, certificado de capacitación).	✓		

Los manipuladores reciben capacitación constante.	✓		
Los manipuladores cumplen con las practicas higiénicas (usan indumentaria completa, sin accesorios, uñas cortas), realizan lavado y desinfección de manos cada vez que es necesario.	✓		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva / Observación
Se cuenta con estibas, canastillas, estantes para el almacenamiento de los productos.	✓		
Los productos se almacenan de maneara organizada y en áreas y utensilios o equipos limpios.	✓		
Se cuentan con la documentación necesaria de cada uno de los proveedores.	✓		

SANEAMIENTO

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva / Observación
Se cuenta con agua potable.	✓		
Se realiza control de plagas	✓		
Se cuenta con recipientes adecuados para recolección de desechos, estos se desechan cada vez que pasa el carro recolector de basura.	✓		
Se realiza adecuados procesos de limpieza y desinfección.	✓		
Se diligencian formatos al día.	✓		

Realizado por:

COORDINADORA
JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

Aprobado por:

R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
WILSON LOPEZ JARAMILLO

Vo. Bo: WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SUPERVISOR

571
~~2650~~

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PREALISTAMIENTO	VERSION:01
		FECHA: 12-2024

FECHA	26-03-2025	DIRECCION	Cra 47 # 15-24 34

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El área se encuentra aislada del medio.	✓		
Los techos, iluminación y ventilación cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	✓		
Los pisos y paredes cumplen con la normatividad sanitaria vigente.		X	
El área de Vestier se mantiene limpio y en orden.	✓		
El baño cuenta con papel, jabón para lavado de manos, toallas de secado, papelera con tapa.	✓		

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
Los equipos se encuentran en buen estado y limpios.	✓		
Los utensilios se mantienen limpios y en orden.	✓		

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El personal cuenta con la documentación completa (certificado medico de aptitud para manipular alimentos, certificado de capacitación).	✓		

Los manipuladores reciben capacitación constante.	✓		
Los manipuladores cumplen con las practicas higiénicas (usan indumentaria completa, sin accesorios, uñas cortas), realizan lavado y desinfección de manos cada vez que es necesario.	✓		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Se cuenta con estibas, canastillas, estantes para el almacenamiento de los productos.	✓		
Los productos se almacenan de maneara organizada y en áreas y utensilios o equipos limpios.	✓		
Se cuentan con la documentación necesaria de cada uno de los proveedores.	✓		
SANEAMIENTO			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Se cuenta con agua potable.	✓		
Se realiza control de plagas	✓		
Se cuenta con recipientes adecuados para recolección de desechos, estos se desechan cada vez que pasa el carro recolector de basura.	✓		
Se realiza adecuados procesos de limpieza y desinfección.	✓		
Se diligencian formatos al día.	✓		
Realizado por: **COORDINADORA** **JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO**		**Aprobado por:** **R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** **ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA**	

Vo. Bo: YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
DIRECTOR DE INTERVENTORIA
CONTRATO 160 DE 2025

SEDE ORIENTAL FEMENINO

573
1951

574
~~2552~~

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN PUNTO DE ENTREGA	VERSION:01
		FECHA: 12-2024

FECHA	03-03-2025	SEDE	Instituto Oriental femenino	20

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa cuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas y menaje.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas.	✓		

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Los alimentos calientes se mantienen en temperaturas (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para el servido de los alimentos.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido .	✓		

Realizado por:	**Aprobado por:**
COORDINADORA JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO	R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025 WILSON LOPEZ JARAMILLO

Vo. Bo: WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SUPERVISOR

576
2653

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN PUNTO DE ENTREGA		VERSION:01
			FECHA: 12-2024
FECHA	12-03-2025	**SEDE**	Instituto Oriental Femenino 26

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	V		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	V		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	V		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas y menaje.	V		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	V		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	V		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas.	V		

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Los alimentos calientes se mantienen en temperaturas (60°C /65°C)	/		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	/		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	/		
Se cumple con los gramajes establecidos para el servido de los alimentos.	/		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido.	/		

Realizado por:

COORDINADORA
JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

Aprobado por:

Abel Riaño

R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA

Vo. Bo: WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SUPERVISOR

579
2654

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN PUNTO DE ENTREGA		VERSION:01
			FECHA: 12-2024
FECHA	19-03-2025	SEDE	Instituto Oriental femenino 30

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas y menaje.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas.	✓		

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Los alimentos calientes se mantienen en temperaturas (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para el servido de los alimentos.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido.	✓		

Realizado por:	**Aprobado por:**
COORDINADORA **JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO**	Abel Riaño **R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** **ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA**

Vo. Bo: YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
DIRECTOR DE INTERVENTORIA
CONTRATO 160 DE 2025

581
2655

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN PUNTO DE ENTREGA	VERSION:01
		FECHA: 12-2024

FECHA	27-03-2025	SEDE	Instituto Oriental femenino	35

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas y menaje.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas.	✓		

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Los alimentos calientes se mantienen en temperaturas (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados corrèctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para el servido de los alimentos.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido.	✓		

Realizado por:	**Aprobado por:**
COORDINADORA **JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO**	Abel Riaño **R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** **ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA**

Vo. Bo: YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
DIRECTOR DE INTERVENTORIA
CONTRATO 160 DE 2025

PUNTOS DE PREPARACION

S83
7855

584
2852

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	VERSION:01
		FECHA: 12-2024

FECHA	03-03-2025	SEDE	Froilan Farias 19

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas, menaje frutas y empaquetados.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas de color (Blanco/Verde)	✓		

585

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Uso correcto de termómetros y temperaturas de proceso en los rangos establecidos (90°C/100°C)	✓		
Uso correcto de termómetros y temperaturas de servido según el rango establecido (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Los manipuladores de alimentos, usan correctamente la Gramera acorde a la información suministrada en la capacitación.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para las preparaciones.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido y plato modelo.	✓		

Realizado por:

COORDINADORA
JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

Aprobado por:

R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
WILSON LOPEZ JARAMILLO

Vo. Bo: WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SUPERVISOR

586
2658

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES		VERSION:01
			FECHA: 12-2024
FECHA	11-03-2025	SEDE	Froilan Farias 21

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas, menaje frutas y empaquetados.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas de color (Blanco/Verde)	✓		

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Uso correcto de termómetros y temperaturas de proceso en los rangos establecidos (90°C/100°C)	✓		
Uso correcto de termómetros y temperaturas de servido según el rango establecido (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Los manipuladores de alimentos, usan correctamente la Gramera acorde a la información suministrada en la capacitación.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para las preparaciones.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido y plato modelo.	✓		

Realizado por:	**Aprobado por:**
COORDINADORA **JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO**	**R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** **WILSON LOPEZ JARAMILLO**

Vo. Bo: WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SUPERVISOR

588
2659

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	VERSION:01
		FECHA: 12-2024

FECHA	4-03-2025	SEDE	San Luis

22

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas, menaje frutas y empaquetados.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas de color (Blanco/Verde)	✓		

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Uso correcto de termómetros y temperaturas de proceso en los rangos establecidos (90°C/100°C)	✓		
Uso correcto de termómetros y temperaturas de servido según el rango establecido (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Los manipuladores de alimentos, usan correctamente la Gramera acorde a la información suministrada en la capacitación.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para las preparaciones.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido y plato modelo.	✓		

Realizado por:

COORDINADORA
JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

Aprobado por:

R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
WILSON LOPEZ JARAMILLO

Vo. Bo: WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SUPERVISOR

590
2662

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES		VERSION:01
			FECHA: 12-2024
FECHA	11-03-2025	SEDE	Frailon Fonas 24

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas, menaje frutas y empaquetados.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas de color (Blanco/Verde)	✓		

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Uso correcto de termómetros y temperaturas de proceso en los rangos establecidos (90°C/100°C)	✓		
Uso correcto de termómetros y temperaturas de servido según el rango establecido (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Los manipuladores de alimentos, usan correctamente la Gramera acorde a la información suministrada en la capacitación.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para las preparaciones.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido y plato modelo.	✓		

Realizado por:

COORDINADORA
JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

Aprobado por:

Abel Riaño

R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA

Vo. Bo: WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SUPERVISOR

892
2661

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES		VERSION:01
			FECHA: 12-2024
FECHA	11-03-2025	SEDE	San luis

25

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas, menaje frutas y empaquetados.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas de color (Blanco/Verde)	✓		

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Uso correcto de termómetros y temperaturas de proceso en los rangos establecidos (90°C/100°C)	✓		
Uso correcto de termómetros y temperaturas de servido según el rango establecido (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Los manipuladores de alimentos, usan correctamente la Gramera acorde a la información suministrada en la capacitación.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para las preparaciones.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido y plato modelo.	✓		

Realizado por:	**Aprobado por:**
COORDINADORA **JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO**	Abel Riaño **R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** **ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA**

Vo. Bo: WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SUPERVISOR

594
2652

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	VERSION:01
		FECHA: 12-2024

FECHA	13-03-2025	SEDE	San Luis

28

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas, menaje frutas y empaquetados.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas de color (Blanco/Verde)	✓		

595

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Uso correcto de termómetros y temperaturas de proceso en los rangos establecidos (90°C/100°C)	✓		
Uso correcto de termómetros y temperaturas de servido según el rango establecido (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Los manipuladores de alimentos, usan correctamente la Gramera acorde a la información suministrada en la capacitación.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para las preparaciones.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido y plato modelo.	✓		

Realizado por:	**Aprobado por:**
COORDINADORA **JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO**	Abel Riaño **R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** **ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA**

***Vo. Bo:* YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA**
DIRECTOR DE INTERVENTORIA
CONTRATO 160 DE 2025

S96
2683

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	VERSION:01
		FECHA: 12-2024

FECHA	17-03-2025	SEDE	Fiallon Faros 29

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas, menaje frutas y empaquetados.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas de color (Blanco/Verde)	✓		

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Uso correcto de termómetros y temperaturas de proceso en los rangos establecidos (90°C/100°C)	✓		
Uso correcto de termómetros y temperaturas de servido según el rango establecido (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Los manipuladores de alimentos, usan correctamente la Gramera acorde a la información suministrada en la capacitación.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para las preparaciones.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido y plato modelo.	✓		

Realizado por:	**Aprobado por:**
COORDINADORA JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO	Abel Riaño R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025 ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA

Vo. Bo: YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
DIRECTOR DE INTERVENTORIA
CONTRATO 160 DE 2025

598
~~1664~~

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES		VERSION:01
			FECHA: 12-2024
FECHA	20-03-2025	SEDE	San Luis 31

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas, menaje frutas y empaquetados.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas de color (Blanco/Verde)	✓		

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Uso correcto de termómetros y temperaturas de proceso en los rangos establecidos (90°C/100°C)	✓		
Uso correcto de termómetros y temperaturas de servido según el rango establecido (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Los manipuladores de alimentos, usan correctamente la Gramera acorde a la información suministrada en la capacitación.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para las preparaciones.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido y plato modelo.	✓		

Realizado por:	**Aprobado por:**
COORDINADORA JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO	Abel Riaño R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025 ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA

Vo. Bo: YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
DIRECTOR DE INTERVENTORIA
CONTRATO 160 DE 2025

600
~~2685~~

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	VERSION:01
		FECHA: 12-2024

FECHA	25-03-2025	SEDE	San Luis

32

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, gorro, tapabocas) completo, limpio y además tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas, menaje frutas y empaquetados.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas de color (Blanco/Verde)	✓		

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Uso correcto de termómetros y temperaturas de proceso en los rangos establecidos (90°C/100°C)	✓		
Uso correcto de termómetros y temperaturas de servido según el rango establecido (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Los manipuladores de alimentos, usan correctamente la Gramera acorde a la información suministrada en la capacitación.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para las preparaciones.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido y plato modelo.	✓		

Realizado por:	**Aprobado por:**
COORDINADORA JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO	Abel Riaño R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025 ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA

Vo. Bo: YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
DIRECTOR DE INTERVENTORIA
CONTRATO 160 DE 2025

602
2606

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES		VERSION:01
			FECHA: 12-2024
FECHA	26-03-2025	SEDE	Frailum Fonda 33

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

Aspecto	Cumple	No cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador de alimentos usa su indumentaria completa (camisa, pantalón, [illegible]rro, tapabocas) completo, limpio y [illegible]más tiene uñas cortas sin esmalte, no porta accesorios.	✓		
El manipulador realiza lavado de manos cada que es necesario.	✓		
Los objetos personales de los manipuladores se encuentran aislados del proceso ordenado sin generar mal aspecto ni contaminación.	✓		

Aspectos higiénicos en la infraestructura (Procesos de limpieza y desinfección)

Aspectos	Cumple	No Cumple	Acción correctiva/Observación
El manipulador elabora correctamente la solución desinfectante y usa adecuadamente la solución para realizar la desinfección en las diferentes áreas, menaje frutas y empaquetados.	✓		
Los diferentes equipos y utensilios se mantienen limpios y ordenados.	✓		
Elementos de aseo ordenados y almacenados en el área correspondiente.	✓		
Recipientes de basura con tapa y las respectivas bolsas de color (Blanco/Verde)	✓		

Control en el proceso T° y diligenciamiento de formatos			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva/Observación**
Uso correcto de termómetros y temperaturas de proceso en los rangos establecidos (90°C/100°C)	✓		
Uso correcto de termómetros y temperaturas de servido según el rango establecido (60°C /65°C)	✓		
Los registros del plan de saneamiento básico se encuentran diligenciados correctamente y al dia.	✓		

Minuta / Gramajes			
Aspecto	**Cumple**	**No cumple**	**Acción correctiva / Observación**
Existe Cumplimiento en la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido.	✓		
Los manipuladores de alimentos, usan correctamente la Gramera acorde a la información suministrada en la capacitación.	✓		
Se cumple con los gramajes establecidos para las preparaciones.	✓		
Se evidencia el uso de utensilios estandarizados para el servido y plato modelo.	✓		

Realizado por:	**Aprobado por:**
COORDINADORA JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO	Abel Riaño R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025 ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA

Vo. Bo: YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
DIRECTOR DE INTERVENTORIA
CONTRATO 160 DE 2025

ANEXO 16: PLAN DE CAPACITACIÓN EN ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ae.araucasas@gmail.com

	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	VERSION 1

LUGAR: RESTAURANTE ESCOLAR I.E SAN LUIS	MES: 11 De Marzo de 2025
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO / COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA	
OBEJTIVO: Desarrollar mediante actividad educativa la promoción del plato saludable incentivando hábitos saludables de alimentación.	
POBLACIÓN OBJETO: Niños beneficiarios PAE Sede San Luis	
RESPONSABLE: Gisela Santana Rebolledo – Nutricionista Dietista. Profesional de apoyo	

DESARROLLO DE LA TEMATICA

ENDA

a[illegible]udo de bienvenida.
b) Socialización Plato saludable de la familia colombiana
c) Dudas y sugerencias.
d) Despedida

DESARROLLO DE LA TEMÁTICA

Se da un saludo de bienvenida a los niños asistentes de la sede San Luis y se aprovecha un espacio para dar inicio con la temática por parte de la Nutricionista luego procede a dar el objetivo de la temática.

Se iniciar se hace una actividad rompe hielo, con el fin de crear empatía y confianza y obtener la mayor concentración en los usuarios. Se les pide a los niños y niñas hacer dos filas, la misma cantidad de niños, a la fila derecha se le pedirá que por dos minutos deben hacer actividades que quieran que su compañero que está enfrente hagan, y luego se dan dos minutos para que sea viceversa, esto con fin de crear un espacio recreativo y de
juego.

Mediante el juego con el plato saludable

[illegible]ocede a dar la información enfatizando lo siguiente:

Se explica el icono del plato saludable de la familia colombiana según las GABA (guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana), el cual divide los alimentos en 6 grupos, los cuales se clasificaron así:

- los cereales, raices, tubérculos y plátanos y todos sus derivados
- frutas y verduras la leche y todos sus derivados
- las carnes, huevos y leguminosas
- las grasas y los aceites y
- azúcares.

Se socializa la importancia de cada grupo de alimentos, haciendo énfasis en el aporte de nutrientes.

Características de la alimentación saludable:

- Satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico.
- *Promueve la práctica de la lactancia materna y la alimentación complementaria adecuada.*
- Proporciona una dieta completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua.

606

	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	VERSION 1

¿Para que la alimentación saludable?

Prevenir la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes y llevar una vida saludable.

Mensajes claves de las GABAS

1. Consuma alimentos frescos y variados como lo indica el Plato saludable de la familia colombiana.

2. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otros productos lácteos y huevo.

3. [illegible] una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.

4. Para complementar su alimentación consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo

5. Para prevenir la anemia, los niños, niñas, adolescentes y mujeres jóvenes deben comer vísceras una vez por semana

6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "productos de paquete", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.

7. Para tener la presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete altos en sodio.

8. Cuide su corazón, consuma aguacate, maní y nueces, disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina, evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca.

[illegible]Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.

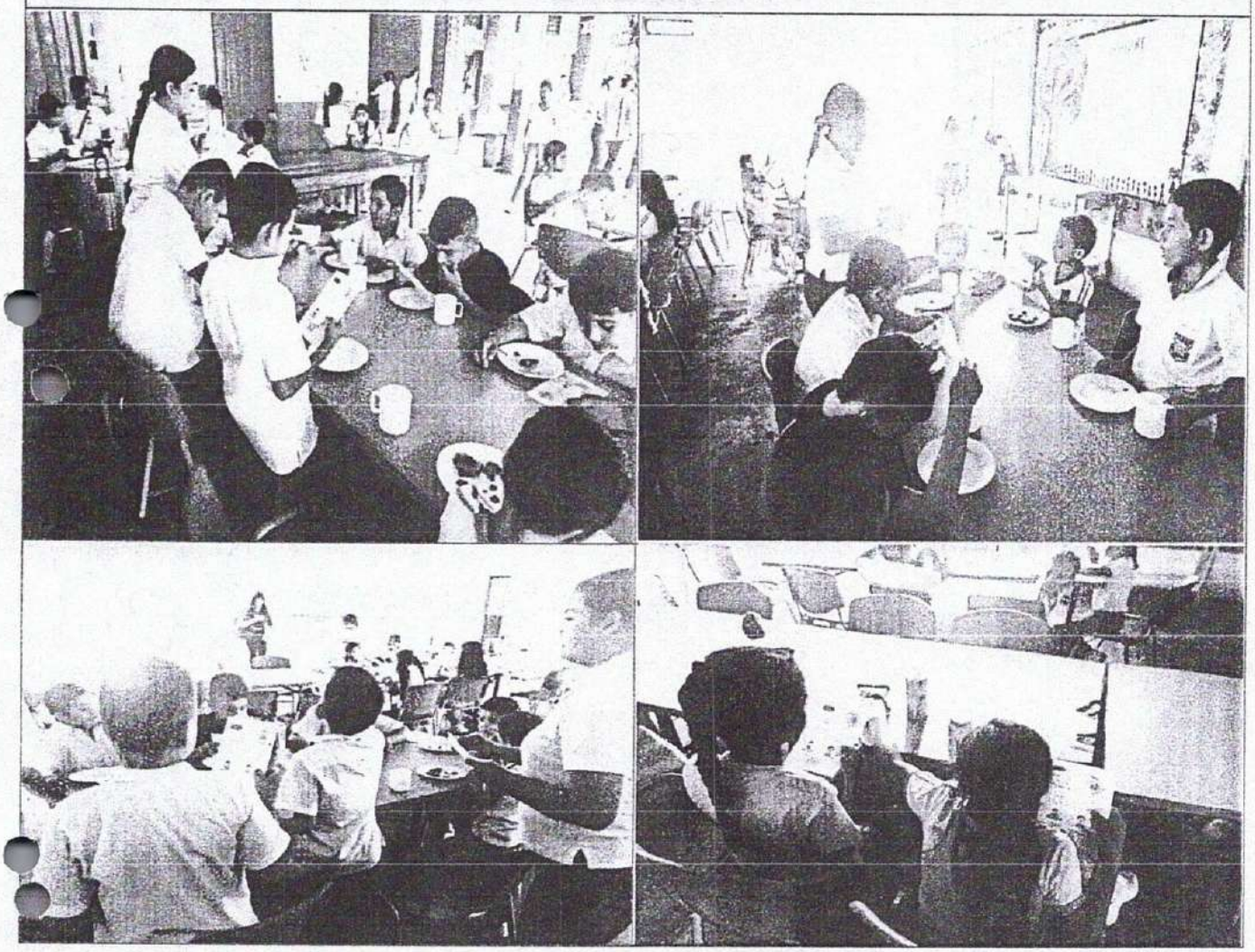
[illegible]rocede a jugar el tingo tango con el fin de evaluar los conocimientos aprendidos. se brinda un espacio donde los estudiantes exponen sus conocimientos sobre alimentación saludable.

Se dan los agradecimientos por la atención prestada y se da por finalizada la intervención

607
2670

	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	VERSION 1

REGISTRO FOTOGRAFICO



FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-ESP. EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	VERSION 1

ANEXO
FOLLETO DE ALIMENTACION SALUDABLE

Familia Colombiana

PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA

Las Frutas y verduras contienen vitaminas, minerales, fibra y otros componentes que son esenciales para la salud.
Forman parte de una alimentación saludable ayuda a prevenir muchas enfermedades como las cardiopatías, cáncer, diabetes y obesidad.



La Alimentación debe ser
COMPLETA
EQUILIBRADA
SUFICIENTE
ADECUADA.

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

ANEXO 17: REGISTROS PLAN DE S[redacted]ENT

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com

610
26-3

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2

Tame, 17 de Marzo de 2025

SEÑORES

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L CONSORCIO INTERPAE 2025
CONTRATO INTERVENTORIA No.160-2025

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de Interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."**

ASUNTO: SOLICITUD DE VERIFICACION Y APROBACION DE PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Teniendo en cuenta lo establecido en el ***literal 13, de la cláusula segunda: "13.*** **Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente relacionado con la minuta patrón, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, población focalizada, diligenciamiento de formatos, plan de saneamiento básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.** me dirijo a ustedes con el fin de solicitar la verificación del plan de saneamiento básico, que a la fecha se ha venido implementando y el cual fue aprobado por la supervisión del contrato en referencia, con fecha de **17 de enero de 2025.**

Lo anterior se solicita en aras de garantizar que el personal manipulador pueda cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias que demanda las actividades propias de programa de alimentación.

Sin otro particular,

Abel Riaño

ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA, identificado con C. C. No. 1.116.869.865
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**

Recibido 17-03-25
Yeison Bedon
Director Interventor

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: [illegible]

611
2674

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

R: Abel Riaño
F: 19-03-2025
H: 3:45 pm

Tame, Arauca 19 de marzo de 2025.

Señor
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
R/L CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
Tame, Arauca

REFERENCIA: Contrato de suministro N° 402-2024 cuyo objeto corresponde a: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.

ASUNTO: RESPUESTA DE APROBACIÓN A PLAN DE SANEAMIENTO.

Respetados señores:

Por medio de la presente nos permitimos informar que el día 17 del mes de marzo de 2025, se recibió el plan de saneamiento de instituciones educativas y de la bodega de ensamble del operador CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2024, el cual se solicitó para evitar, y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, dando supervisión a que los entornos productivos cuenten con las condiciones de higiene- sanitarias basadas en el cumplimiento de los requisitos por la normatividad legal vigente.

De acuerdo con lo anterior, se realizó la respectiva revisión por parte de la interventoría del contrato de la referencia **CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025**, evidenciando lo siguiente:

Programas que conforman el plan de saneamiento aportado:

1. Programa de limpieza y desinfección
2. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
3. Programa de control integrado de plagas
4. Programa de abastecimiento y muestreo de la calidad del agua
5. Programa de capacitación a manipuladora
6. Programa de mantenimiento preventivo y corruptivo de equipos
7. Programa de proveedores, materias primas e insumos
8. Plan a calibración de equipos.

Muy respetuosamente.

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L **CONSORCIO INTERPAE 2025**
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°160-2025

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

G12
~~2675~~

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

100

Tame, Arauca 17 de Abril de 2025.

Señor
ABEL RODRIGO RIAÑO RANGEL
R/L CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025
Tame, Arauca

REFERENCIA: Contrato de suministro N° 402-2024 cuyo objeto corresponde a: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.

ASUNTO: CONSTANCIA DE APROBACION DE DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

Cordial saludo:

Por medio de la presente me dirijo a usted con el fin de informar Una vez revisado en su totalidad el contenido de registros establecidos en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico del **INFORME No. 3 DE GESTION Y AVANCE DEL OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, PARA EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 13 DE MARZO DE 2025 Y EL 31 DE MARZO DE 2025**, se evidencia que cumple con el adecuado diligenciamiento.

Dada en Tame, a los diez y siete (17) días del mes de abril de 2025.

R: Abel Riaño
C: 1110412021
H: 9:00 am

Sin otro particular,

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L **CONSORCIO INTERPAE 2025**
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°160-2025