819

ANEXO 1.

REGISTRO FOTOGRAFICO

820

REGISTRO FOTOGRAFICO

IMAGEN 1 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 TOMA DE MUESTRAS



IMAGEN 2 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 TOMA DE MUESTRAS



IMAGEN 3. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 REVISION ROTULADO



IMAGEN 4. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 REVISION ROTULADO.

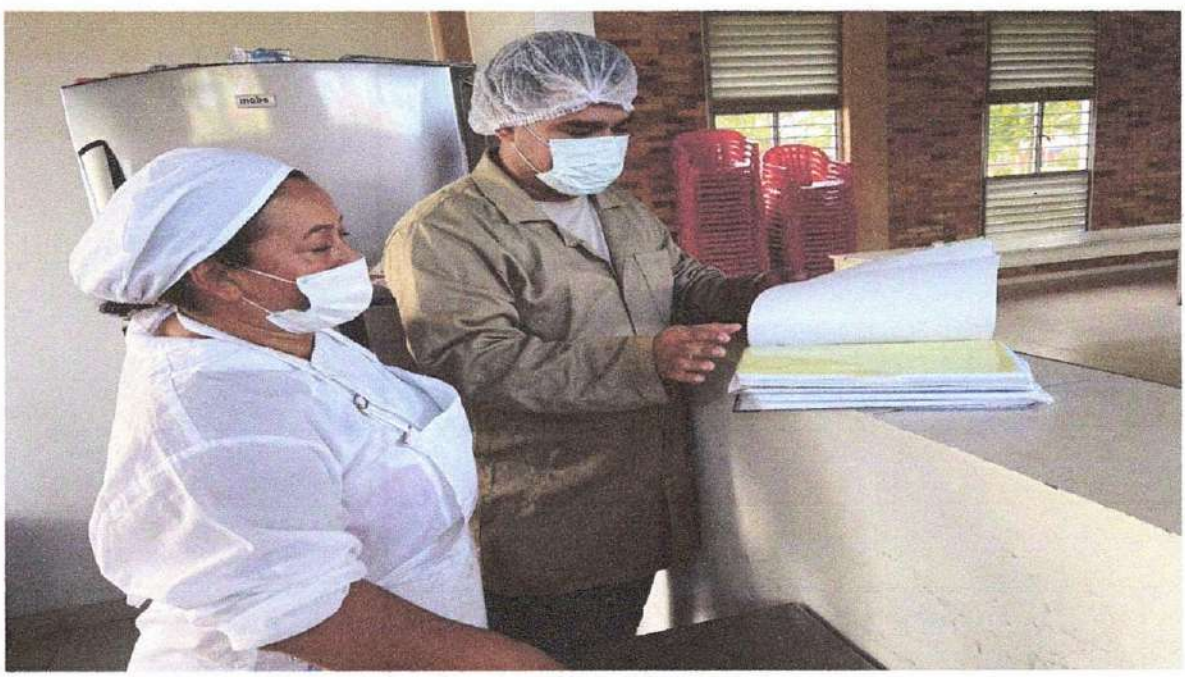


IMAGEN 5. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 TOMA DE TEMPERATURA.



IMAGEN 6. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 TOMA DE TEMPERATURA.

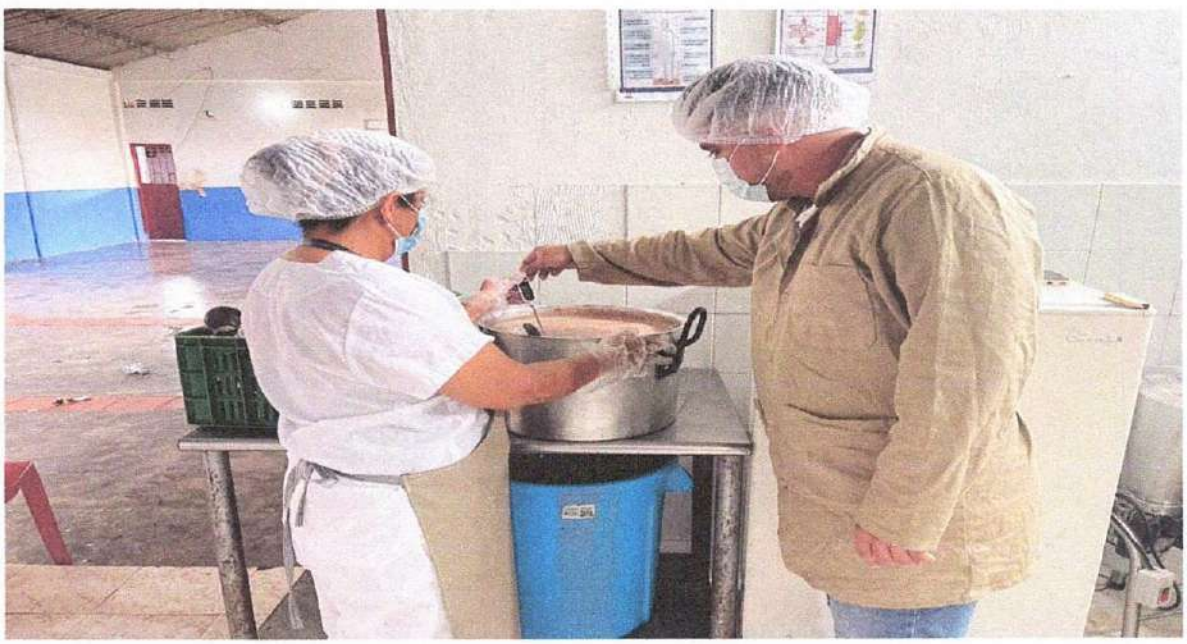


IMAGEN 7. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 REVISION DE CARPETAS FROILAN FARIAS.



IMAGEN 8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 REVISION DE CARPETAS SAN LUIS.



824

IMAGEN 9. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 REVISION MATERIAS PRIMAS SAN LUIS.



IMAGEN 10. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 REVISION MATERIAS PRIMAS FROILAN.

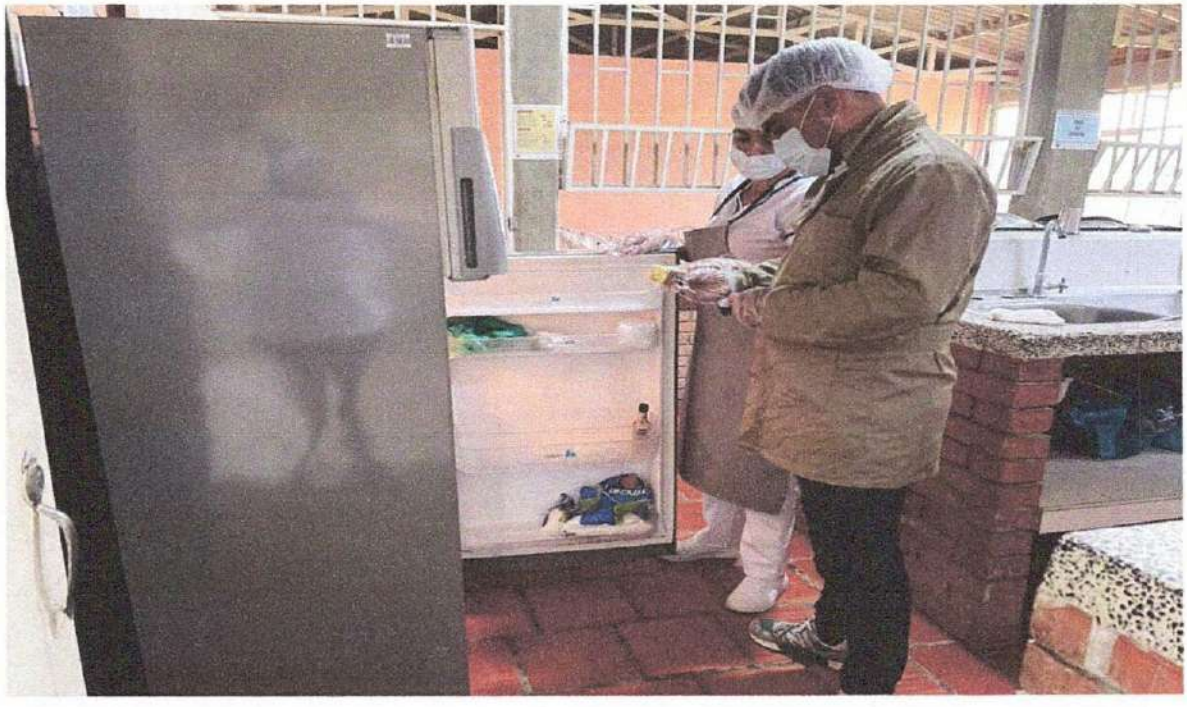


825

IMAGEN 11. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 REVISION MATERIAS PRIMAS.



IMAGEN 12. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 REVISION MATERIAS PRIMAS FROILAN.



926

IMAGEN 13. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 ASEO Y DESINFECCIÓN SAN LUIS.



IMAGEN 14. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 ASEO Y DESINFECCIÓN SAN LUIS.



827

IMAGEN 15. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 ASEO Y DESINFECCIÓN FROILAN FARIAS.



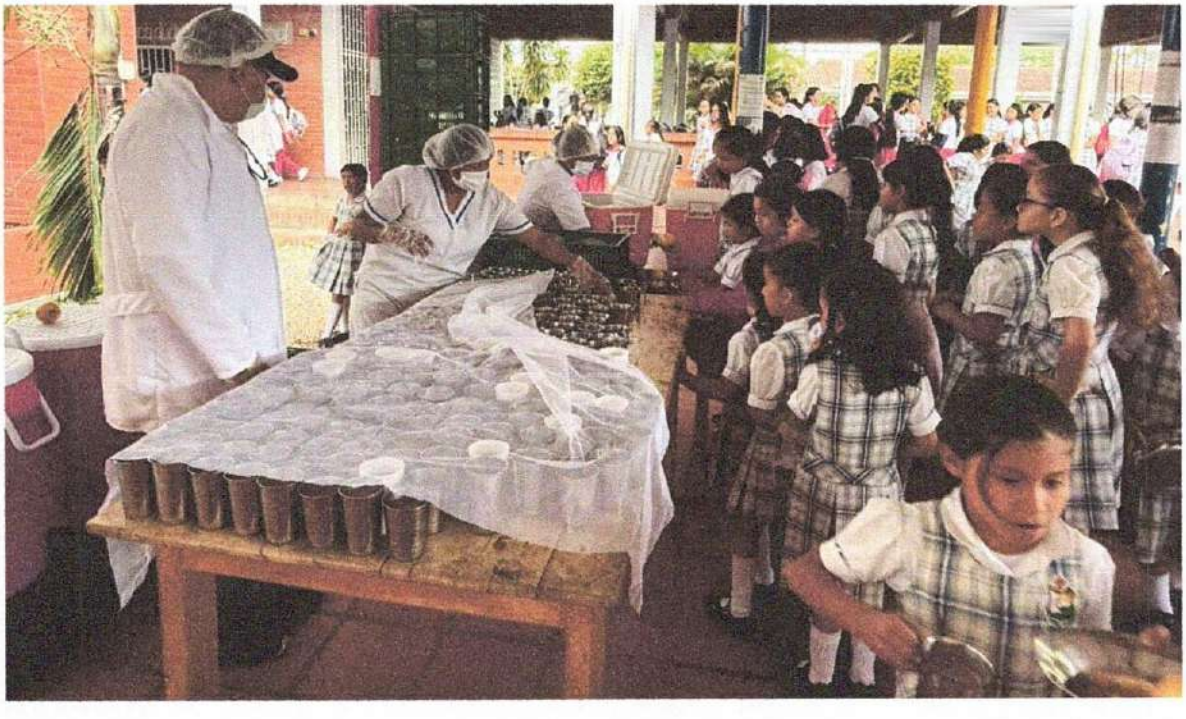
IMAGEN 16. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 ASEO Y DESINFECCIÓN FROILAN FARIAS.



IMAGEN 17. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 ENTREGA RACION TRANSPORTADA ORIENTAL.



IMAGEN 18. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL -2025 RACION TRANSPORTADA ORIENTAL.



829

IMAGEN 19. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 RACION PREPARADA EN SITIO SAN LUIS.



IMAGEN 20. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 RACION PREPARADA EN SITIO SAN LUIS.



830

IMAGEN 21. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 GRAMAJES.



IMAGEN 22. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 GRAMAJES.



871

IMAGEN 23. PRESTACIÓN DEL SERVICIO IMAGEN 22. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 REVISION AREAS EXTERNAR RESTAURANTE ESCOLAR FROILAN.



IMAGEN 24. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 REVISION RECOLECCION AGUA.



032

IMAGEN 25. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 SUPERVISION ESTADO MATERIAS PRIMAS EN FRIO.



IMAGEN 26. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, ABRIL-2025 SUPERVISION ESTADO MATERIAS PRIMAS EN FRIO.



833

ANEXO 2.

ACTAS VISITAS MES DE ABRIL.

834

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Consorcio Interpae 2025			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	03042025
Operador:	Consorcio Paeindos 1			Municipio:	Tame.		
Institución educativa	Froilan Farias			Sede educativa:	Froilan.		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5.
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	C
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
6	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
	a) Programa de Limpieza y Desinfección	
7	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
8	Se aplican los protocolos para la limpieza y desinfección de acuerdo al Programade L&D.	C
9	Los productos y elementos de aseo permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	C
10	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	C
11	Los productos y elementos de aseo se entregan en las cantidades suficientes de acuerdo a las necesidades del comedor escolar.	C
	b) Control de plagas	
12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	C
13	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
	c) Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	C
15	Existe al interior del comedor escolar recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica para la recoleccion de los residuos solidos .	C
16	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
17	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
18	Cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
	d) Abastecimiento de agua	
20	Existe un programa implementado de abastecimiento de agua, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades y se cuenta con los cronogramas, resultados y/o toma de muestras de analisis fisicoquimicos y microbiologicos del agua.	C
21	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
22	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
23	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
24	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C
25	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	C
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	C
28	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	C
29	Se encuentra en el comedor escolar, para cada uno de los manipuladores la hoja de vida y el documento debidamente firmado por las partes, que soporte la vinculación al Programa.	C
30	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

	5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
32	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C
33	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C
34	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
35	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
36	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, temperatura, condiciones de empaque y cumplimiento de la normatividad vigente).	C
37	Se deja copia del formato de remisiones diligenciado y firmado por las partes y de ser necesario, se diligencia el formato de devolución y reposición de faltantes.	C
	6. ALMACENAMIENTO	
38	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
39	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
40	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la normatividad vigente.	C
41	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
42	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
	7. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
43	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
44	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	C
45	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
46	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
47	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
48	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
49	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	8. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
50	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
51	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
52	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
54	Se cuenta con la guía de preparación y lista de intercambio de alimentos.	C
	9. SALUD OCUPACIONAL	
55	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
56	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	
57	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	C
58	Se toman y almacenan (mínimo por 72 horas) las muestra de contrareferencia de manera adecuada, rotualas y se llevan registros.	C
	11. GESTIÓN SOCIAL	
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	C
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	C
61	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	C
62	Se diligencia diariamente el registro y control de asistencia de los titulares de derecho atendidos y/o suplentes.	C

836

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Consorcio Interpae			**No. de Contrato:**	402		**Fecha de visita:**	0	4	0	4	2	0	2	5
Operador:	Consorcio Pae Vid.			**Municipio:**	Tame									
Institución Educativa:	Oriental			**Sede Educativa:**	Oriental Femenino									
Tipo de Complemento:	**rnada Mañ**	**Jornada Tard**	**Almuerzo**	**No. de Servicios:**	547		**No. de Manipuladoras:**	3						
	X													

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:					
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	**OBSERVACIÓN**	**ACCION DE MEJORA**	**RESPONSABLE**

Firma de quien realiza la visita		**Firma de quien atiende la visita**	
Nombre:	Yeison Bedon	Nombre:	Mariuchka
Documento:	1116871948	Documento:	
Cargo:	Director Interv	Cargo:	Manipulador

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Consorcio interpae 2025			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	07042025
Operador:	Consorcio Pae Unido			Municipio:	Tame		
Institución educativa	Froilan Faria			Sede educativa:	Froilan Faria		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	C
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
6	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
	a) Programa de Limpieza y Desinfección	
7	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
8	Se aplican los protocolos para la limpieza y desinfección de acuerdo al Programade L&D.	C
9	Los productos y elementos de aseo permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	C
10	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	C
11	Los productos y elementos de aseo se entregan en las cantidades suficientes de acuerdo a las necesidades del comedor escolar.	C
	b) Control de plagas	
12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	C
13	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
	c) Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	C
15	Existe al interior del comedor escolar recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica para la recoleccion de los residuos solidos .	C
16	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
17	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
18	Cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
	d) Abastecimiento de agua	
20	Existe un programa implementado de abastecimiento de agua, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades y se cuenta con los cronogramas, resultados y/o toma de muestras de analisis fisicoquimicos y microbiologicos del agua.	C
21	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
22	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	O
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
23	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
24	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C
25	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	C
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	C
28	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	C
29	Se encuentra en el comedor escolar, para cada uno de los manipuladores la hoja de vida y el documento debidamente firmado por las partes, que soporte la vinculación al Programa.	C
30	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

	5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
32	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C
33	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C
34	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
35	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
36	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, temperatura, condiciones de empaque y cumplimiento de la normatividad vigente).	C
37	Se deja copia del formato de remisiones diligenciado y firmado por las partes y de ser necesario, se diligencia el formato de devolución y reposición de faltantes.	C
	6. ALMACENAMIENTO	
38	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
39	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
40	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la normatividad vigente.	C
41	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
42	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
	7. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
43	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
44	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	C
45	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
46	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
47	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
48	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
49	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	8. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
50	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
51	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
52	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
54	Se cuenta con la guía de preparación y lista de intercambio de alimentos.	C
	9. SALUD OCUPACIONAL	
55	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
56	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	
57	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	C
58	Se toman y almacenan (mínimo por 72 horas) las muestra de contrareferencia de manera adecuada, rotualas y se llevan registros.	C
	11. GESTIÓN SOCIAL	
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	C
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	C
61	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	C
62	Se diligencia diariamente el registro y control de asistencia de los titulares de derecho atendidos y/o suplentes.	C

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yeison Bedoya
Documento: 1116871948
Cargo: Director Interventoria
Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: MARUCHA D.C.
Documento: 1116866543
Cargo: MANIPULADORA
Firma de quien atiende la visita

840

	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO	CÓDIGO	
		FR-GE-C-35	
	FORMATO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA, BODEGA Y PLANTAS DE ENSABLE DE LOS OPERADORES	FECHA DE EMISIÓN	
		21 / 10 / 2022	
		VERSION 01	

Entidad Territorial:	Consorcio interpaz 2025			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	1	1	0	4	2	0	2	5
Operador:	Consorcio Paz Unidos			Municipio:	Tame.									
Dirección:	Bodega			Sede educativa:	Bodega.									
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	Hora inicio:	2:00.	Hora de terminación:	3:00 PM							
		X												

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	C
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
6	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM, ubicados en las instalaciones de la bodega y/o planta de ensamble.	C
7	El tamaño del almacén o depósito es proporcional a los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por el operador disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos	C
8	Para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre ésta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
	a) Programa de Limpieza y Desinfección	
9	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
10	Se aplican los protocolos para la limpieza y desinfección de acuerdo al Programade L&D.	C
11	Los productos y elementos de aseo permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	C
12	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	C
13	Los productos y elementos de aseo se entregan en las cantidades suficientes de acuerdo a las necesidades de la bodega y/o planta de ensamble.	C
	b) Control de plagas	
14	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	C
15	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
	c) Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	C
17	Existe al interior de la bodega y/o planta de ensamble recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica para la recoleccion de los residuos solidos .	C
18	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
19	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
20	Cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
	d) Abastecimiento de agua	
21	Existe un programa implementado de abastecimiento de agua, con procedimientos escritos, con soportes que certifiquen potabilidad, PH y cloro, soportes de calidad y certificación de lavado de tanques.	C
22	Se llevan registros de las actividades y se cuenta con los cronogramas, resultados y/o toma de muestras de analisis fisicoquimicos y microbiologicos del agua	C
23	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
24	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
25	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. CAPACITACIÓN	
26	Cuenta con plan de capacitación del personal manipulador de alimentos	C
27	El plan cuenta con metodología, duración, cronograma, responsables, temas, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas a utilizar.	C
28	Se desarrollan las capacitaciones acorde con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas)	C
29	Incluyen los temas de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, conservación, preparación, empaque.	C
	5. PERSONAL MANIPULADOR	
30	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C

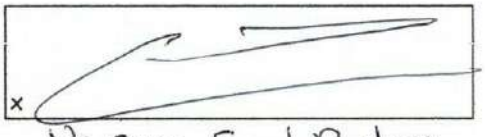
31	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
32	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	C
33	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	C
34	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	C
35	Se encuentra en la bodega y/o planta de ensamble, para cada uno de los manipuladores la hoja de vida y el documento debidamente firmado por las partes, que soporte la vinculación al Programa.	C
36	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
37	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
38	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C
39	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C
40	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
41	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
42	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, temperatura, condiciones de empaque y cumplimiento de la normatividad vigente).	C
	[illegible]deja copia del formato de remisiones diligenciado y firmado por las partes y de ser necesario, se diligencia el formato de devolución y reposición de [illegible]antes.	C
44	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	C
	7. ALMACENAMIENTO	
45	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
46	Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	C
47	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
48	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	C
49	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la normatividad vigente.	C
50	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación, se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento.	C
51	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
52	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	C
	Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba, del anaquel o estantería donde se encuentren almacenadas.	C
54	Existen espacios que permiten la adecuada limpieza y desinfección del área de almacenamiento. Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir.	C
55	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	C
56	Se llevan los registros con fecha de las cantidades de productos no conformes o devueltos, las salidas parciales y su destino final.	C
57	El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	C
58	Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	C
59	Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	C
60	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo, se transportan en refrigeración o congelación.	C
61	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública son almacenados bajo las condiciones exigidas y se encuentran debidamente rotulados.	C
62	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	C
63	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
64	El almacenamiento y apilación de las cajas cumple en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	C

65	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
	8. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
66	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
67	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	C
68	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
69	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
70	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
71	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
72	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	8. COMPRA DE ALIMENTOS	
73	La compra de alimentos perecederos se hace máximo para cinco (5) días.	C
74	Se evidencia que remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta	C
75	Se realiza compra local a Pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria	C
76	Se diligencia correctamente el formato de reporte de proveedores	C
	9. ESTADO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
77	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza.	C
78	Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.	C
	10. SALUD OCUPACIONAL	
79	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
80	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
81	Existen manuales y registros referentes a salud ocupacional	C
	11. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	
82	La bodega y/o planta de ensamblecuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	C
83	Se toman y almacenan (minimo por 72 horas) las muestra de contrareferencia de manera adecuada, rotualas y se llevan registros.	C
	12. GESTIÓN SOCIAL	
84	Es visible el mecanismo que el operador tienen para atender las SPQR en la bodega y/o planta de ensamble.	C

PLAN DE MEJORA

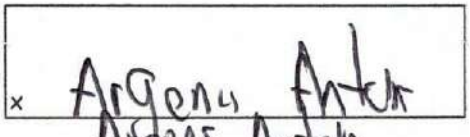
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x 

Nombre: Yeison Saul Bedon
Documento: 1168941948
Cargo: Director Interventoria

Firma de quien realiza la visita

x 

Nombre: Argenis Antich
Documento: 11686481
Cargo: Bodeguero

Firma de quien atiende la visita

843

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Consorcio Interpae			**No. de Contrato:**	402	**Fecha de visita:**	2	1	0	4	2	0	2	5
Operador:	Consorcio Pae Unidos			**Municipio:**	Tame.									
Institución Educativa:	Oriental			**Sede Educativa:**	Oriental Femenino									
Tipo de Complemento:	rnada Mañ	Jornada Tard	Almuerzo	**No. de Servicios:**	547	**No. de Manipuladoras:**	3.							
	X													

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:					
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Cumplimiento de la minuta patrón		**Calificación**
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCION DE MEJORA	RESPONSABLE

Firma de quien realiza la visita		Firma de quien atiende la visita	
Nombre:	Yelson Bedon	Nombre:	[illegible]
Documento:	1116841948	Documento:	[illegible]
Cargo:	Director interventor	Cargo:	[illegible]

844

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Consorcio Pae unidos pa			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	23/04/25
Operador:	Consorcio Unidos Pae.			Municipio:	Tame		
Institución educativa	San Luis			Sede educativa:	San Luis		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	293	No. de Manipuladoras	3
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	C
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
6	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
	a) Programa de Limpieza y Desinfección	
7	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
8	Se aplican los protocolos para la limpieza y desinfección de acuerdo al Programade L&D.	C
9	Los productos y elementos de aseo permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	C
10	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	C
11	Los productos y elementos de aseo se entregan en las cantidades suficientes de acuerdo a las necesidades del comedor escolar.	C
	b) Control de plagas	
12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	C
13	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
	c) Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	C
15	Existe al interior del comedor escolar recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica para la recoleccion de los residuos solidos .	C
16	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
17	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
18	Cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
	d) Abastecimiento de agua	
20	Existe un programa implementado de abastecimiento de agua, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades y se cuenta con los cronogramas, resultados y/o toma de muestras de analisis fisicoquimicos y microbiologicos del agua.	C
21	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
22	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
23	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
24	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C
25	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	C
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	C
28	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	C
29	Se encuentra en el comedor escolar, para cada uno de los manipuladores la hoja de vida y el documento debidamente firmado por las partes, que soporte la vinculación al Programa.	C
30	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

	5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
32	Las condiciones sanitarias del vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C
33	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C
34	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
35	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
36	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, temperatura, condiciones de empaque y cumplimiento de la normatividad vigente).	C
37	Se deja copia del formato de remisiones diligenciado y firmado por las partes y de ser necesario, se diligencia el formato de devolución y reposición de faltantes.	C
	6. ALMACENAMIENTO	
38	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
39	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
40	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la normatividad vigente.	C
41	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
42	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
	7. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
43	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
44	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	C
45	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
46	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
47	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
48	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
49	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	8. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
50	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
51	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
52	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
54	Se cuenta con la guía de preparación y lista de intercambio de alimentos.	C
	9. SALUD OCUPACIONAL	
55	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
56	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	
57	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	C
58	Se toman y almacenan (minimo por 72 horas) las muestra de contrareferencia de manera adecuada, rotualas y se llevan registros.	C
	11. GESTIÓN SOCIAL	
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	C
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	C
61	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	C
62	Se diligencia diariamente el registro y control de asistencia de los titulares de derecho atendidos y/o suplentes.	C

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yelson Bedon
Documento: 1116874948
Cargo: Director Interventor

Firma de quien realiza la visita

x Argenis Antolinez

Nombre: Argenis Antol
Documento: 1116864
Cargo: Rectora

Firma de quien atiende la visita

ANEXO 3.
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

951

CONSORCIO INTERPAE 2025

NIT. 901926563-8

DEBE A:

DELAWARE RIVERA YANCES

C.C. Nº 73.155.018

Dir. Calle 31ª No 14-48

Cel. 3008042218

Correo: delaware2004@hotmail.com

La suma de: ..... $ 350.000.

Por concepto de: Servicio de asesoría en la prestación de análisis de laboratorio para alimentos.

Son: Trescientos cincuenta mil pesos m/cte.

Se expide en Yopal – Casanare, a los 30 días del mes de abril de 2025.

Cordialmente:



DELAWARE RIVERA YANCES

852

AQUALIM

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

IDEAM
LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1052-25

Datos del Solicitante

Cliente	Consorcio InterPae 2025
NIT/C.C.	901926563-8
Dirección	Cl 15 33 130 Brr La Libertad
Municipio	Tame
Teléfono	3143645207

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Tame
Dirección de Toma de Muestra	Calle 19 No. 17-86 -Barrio Boyaca
Lugar de Toma de Muestra	Institución Educativa San Luis (sede principal)
Servicio	Desayuno
Tipo de Alimento	Avena
Cantidad y/o Presentación	200mL
Operador	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
Temperatura de la Muestra	4°C
Fecha de producción	2025-04-11
Recolectada por	Cliente; CONSORCIO INTERPAE 2025 (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	No reporta; No reporta
Fecha y Hora de Recolección	2025-04-11 09:00
Fecha y Hora de Recepción	2025-04-11 15:03
Fecha de Emisión del Resultado	2025-04-30

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Valores permisibles Resolución 1407:2022 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público.
2025-04-14	Coliformes Fecales	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	-
2025-04-14	Coliformes Totales	<3,00	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	-
2025-04-14	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-04-17	Mohos y Levaduras	<10	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	-

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:

Cotización 297-25V1; Item 1

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

853

IDEAM
LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1052-25

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

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

854

Tame, 04 de Abril 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: Entrega de Análisis microbiológico a componentes en el mes de Marzo

Cordial saludo:

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 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 realizar la entrega de Análisis microbiológico realizado en el mes de Marzo,

A continuación, hago relación de análisis realizado en los diferentes puntos de muestreo:

Recibido 04-04-25
Yeison Bedon
Director Interventoria

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

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

855

FECHA Y HORA DE RECOLECCION	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	PARAMETROS/VALORES	FECHA DE RESULTADO	DIRECCION DE TOMA DE MUESTRA	No. DE MUESTRAS	MATRIZ O ALIMENTO	LOTE	TIPO DE ANALISIS	FECHA DE VENCIMIENTO	RESULTADO/OBSERVACIONES
20/03/2025 08:30	Área de Servido	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 940-25	03/04/2025 9:38 AM	AREA DE SERVIDO INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
20/03/2025 08:00	Cocina	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 941-25	03/04/2025 9:39 AM	SAN LUIS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
20/03/2025 07:30	Froilan Farias- Cocina	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 942-25	03/04/2025 9:39 AM	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
20/03/2025 7:40	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 943-25	03/04/2025 14:33 pm	FROILAN FARIAS	1	YOGURT	0070	MICROBIOLOGICO	20/04/2025	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
20/03/2025 08:40	Área de Servido	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 944-25	03/04/2025 09:37 am	AREA DE SERVIDO INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	YOGURT	0070	MICROBIOLOGICO	20/04/2025	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
20/03/2025 08:10	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 945-25	03/04/2025 9:38 am	SAN LUIS	1	YOGURT	0070	MICROBIOLOGICO	20/04/2025	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

Sin otro particular,

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

ANEXO: UNO (6 FOLIOS)

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

IDEAM LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD LABORATORIO AUTORIZADO

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: 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,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

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:

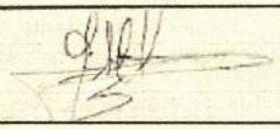
Se informa que los parámetros Alcalinidad Total, Calcio Disuelto, Conductividad Eléctrica, Dureza Calcica, Dureza Total, Hierro Total, Magnesio, Nitritos, Sulfatos, Color Aparente, Cloro Residual Libre, pH, Escherichia Coli y Turbidez cumplen y el parámetro Temperatura no aplica con el rango establecido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

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: 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, 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 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

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

AQUALIM

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

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 SIMÓN 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, 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 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

860

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
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: Limite 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 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
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

862

ANEXO 4.

CERTIFICACIONES EMITIDAS POR EL CONSORCIO INTERPAE2025 MES DE ABRIL.

863

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

Tame, Arauca 04 de abril 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 Y APROBACIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL CONCEPTO JURÍDICO SOBRE COTIZACIÓN MEDIANTE PLANILLA 51 A LOS TRABAJADORES DEPENDIENTES VINCULADOS MEDIANTE CONTRATO LABORAL POR OBRA O LABOR CONTRATADA.

Respetados Señores:

Por este medio se da a conocer como interventoría luego de realizar detalladamente la respectiva verificación del concepto jurídico donde se da cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensión y aportes parafiscales cuando haya lugar, este concepto les permite realizar modificaciones a las formas de pago de los aportes al sistema de seguridad social y aportes parafiscales al personal manipulador vinculadas mediante contrato laboral por obra o labor contratadas por el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

Muy respetuosamente.

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

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

864

Tame, 31 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, PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL CONCEPTO JURÍDICO SOBRE COTIZACIÓN MEDIANTE PLANILLA 51 A LOS TRABAJADORES DEPENDIENTES VINCULADOS MEDIANTE CONTRATO LABORAL POR OBRA O LABOR CONTRATADA.

Cordial Saludo:

Teniendo en cuenta lo establecido en el ***literal a), de la cláusula segunda: de las obligaciones Generales***: a*) Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, articulo 3 de la Ley 1150 de 2007, ley 1562 de 2012y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren,* el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, remite a ustedes como interventoría un **concepto jurídico**, el cual permite realizar modificación a la forma de pago de los aportes al sistema de seguridad social y aportes parafiscales al personal manipulador vinculadas mediante contrato laboral por obra o labor contratada.

En base a lo anterior requerimos se realice la verificación y aprobación, para la implementación del **CONCEPTO JURÍDICO**, en aras de que los aportes a seguridad social que realice el consorcio al personal manipulador, sean cancelados bajo la denominación de **COTIZANTE TIPO 51 "Trabajar a tiempo parcial afiliado al [redacted]imen subsidiado de salud" y únicamente por concepto de fondo de pensiones, riesgos laborales y caja de compensación familiar.**

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: CONCEPTO JURIDICO. (SIETE FOLIOS)

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

DANIEL ALEXANDER CHAVEZ BOHÓRQUEZ
Abogado, Especialista en Derecho público de la FUAC
Tarjeta Profesional Nro.: 361.880 Del C.S.J.

Tame, Arauca, 31 de marzo de 2025,

Señores:
CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
E. S. M.
Ciudad,

Asunto: CONCEPTO JURÍDICO SOBRE COTIZACIÓN MEDIANTE PLANILLA 51 A LOS TRABAJADORES DEPENDIENTES VINCULADOS MEDIANTE CONTRATO LABORAL POR OBRA O LABOR CONTRATADA.

Saludo cordial,

DANIEL ALEXANDER CHAVEZ BOHÓRQUEZ, abogado especialista en Derecho público, identificado con cédula de ciudadanía Nro. 1.116.800.821 de Arauca, Arauca, y tarjeta profesional Nro. 361.880 del C. S. de la J., atendiendo a su consulta de asesoría profesional, concurro para dar CONCEPTO JURÍDICO RESPECTO A LA PERTINENCIA DE LA COTIZACIÓN MEDIANTE LA PLANILLA 51 A LOS TRABAJADORES VINCULADOS MEDIANTE CONTRATO LABORAL POR OBRA O LABOR CONTRATADA, en los siguientes términos:

Que de manera particular la consulta efectuada por el consorcio se enmarca en tratar de resolver el siguiente interrogante:

¿Es pertinente realizar la cotización o pago de la seguridad social por el patrono mediante la planilla 51 a las manipuladoras de alimentos del programa de alimentación escolar que se encuentran vinculadas mediante contrato laboral por obra o labor contratada?

En este sentido, para resolver este interrogante, surge preciso, como primera medida, identificar las particularidades del contrato laboral por duración de obra o labor contratada, el cual se encuentra regulado en el Código Sustantivo del Trabajo, ya que su naturaleza es la de un contrato laboral en esencia, pero con la particularidad de que su duración se corresponde con la duración de la obra o labor para la que se ha contratado al trabajador.

El artículo 45 del Código Sustantivo del Trabajo se encarga de regular la duración del contrato de trabajo, y allí encontramos que puede ser «*por el tiempo que dure la realización de una obra o labor determinada*», de donde proviene el nombre que se le da a este tipo de contrato.

El contrato de obra o labor tiene características muy especiales que merecen un tratamiento diferente al de cualquier otro:

- ✓ El contrato finaliza al finalizar la obra contratada.
- ✓ No permite renovación ni prórroga.
- ✓ Puede ser verbal o escrito.
- ✓ No requiere preaviso para su terminación.
- ✓ Por cada obra se recomienda hacer un contrato.
- ✓ Es un contrato ideal para quien ejecuta obras para terceros.

Como se evidencia, la principal característica de este contrato es que su duración está supeditada a la terminación de la obra o labor para la cual se ha contratado al trabajador. Terminada la obra, termina el contrato sin posibilidad de renovación o prórroga, a no ser que exista una nueva obra, para lo cual se debe firmar un nuevo contrato de obra o labor.



DANIEL ALEXANDER CHAVEZ BOHÓRQUEZ
Abogado, Especialista en Derecho público de la FUAC
Tarjeta Profesional Nro.: 361.880 Del C.S.J.

La Corte Suprema de Justicia, Sala Laboral, en sentencia 69175, señala que «*la vigencia del contrato de trabajo de obra o labor no depende de la voluntad o el capricho del empleador, sino que corresponde a la esencia misma del servicio prestado, por ello, se entiende que el convenio va a durar tanto tiempo cuanto se requiera para dar fin a las labores determinadas, es decir, que la fecha de finalización es determinable y depende de la culminación de la obra o la tarea contratada.*» Por ello, es preciso identificar y delimitar claramente la obra que el objeto del contrato desarrollará.

Con relación al caso en particular, se observa que la esencia del servicio de las manipuladoras de alimentos contratadas laboralmente por el consorcio para desarrollar las actividades contractuales necesarios para la consecución del programa de alimentación, se enmarca en la preparación y el servido de las raciones alimentarias certificadas por los directivos docentes, en periodos laborales parciales, durante la ejecución del calendario académico. En tal sentido, se entiende que la esencia del servicio que prestan las manipuladoras permite que las mismas sean vinculadas mediante un contrato laboral por obra o labor contratada, en donde la duración del contrato se debe ajustar a los días de preparación conforme al calendario académico de los estudiantes beneficiarios, como en efecto se percibe.

Dentro del contrato de las manipuladoras mencionado se pacta una cláusula denominada «*CLAUSULA SEGUNDA-INICIACIÓN Y JORNADA DE TRABAJO*» en la que se establecen las condiciones de la jornada laboral conforme al artículo 164 ibidem, en donde se acuerda que la jornada laboral es a tiempo parcial, por horas, con fecha de inicio y durante los días del respectivo calendario lectivo.

A su vez, en cuanto a su remuneración salarial, se estipula la «*CLAUSULA QUINTA-SALARIO*» en donde la contraprestación salarial resulta proporcional a la naturaleza de la jornada laboral y el plazo de la labor contratada, siendo pactado una remuneración de ($35.000) pesos diarios que integran el auxilio de transporte, con porcentaje de dedicación del 63% mensuales, pagaderos por periodos mensuales dentro de los 10 días del mes siguiente.

Ahora bien, en este contexto, lo siguiente es identificar el tipo de cotización y/o afiliación al sistema general de seguridad social de los trabajadores vinculados bajo este común denominador, con jornada laboral por horas, a tiempo parcial, y con remuneración salarial mensual inferior al salario mínimo legal mensual vigente.

Para resolver este asunto surge conducente analizar estas condiciones específicas acudir al DECRETO 2616 DE 2013, "*Por medio del cual se regula la cotización a seguridad social para trabajadores dependientes que laboran por períodos inferiores a un mes, se desarrolla el mecanismo financiero y operativo de que trata el artículo 172 de la Ley 1450 de 2011 y se dictan disposiciones tendientes a lograr la formalización laboral de los trabajadores informales*", esta norma se refiere a la regulación de la cotización a seguridad social para trabajadores dependientes, específicamente para aquellos que laboran por días. Este decreto fue compilado en el Decreto 1072 de 2015, en la sección cuarta, artículos 2.2.1.6.4.1 y siguientes, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

En particular, el decreto aborda la cotización a seguridad social para trabajadores dependientes que laboran por días y se encuentran afiliados en el régimen subsidiado en salud.

Estas normas introducen un tipo de cotización denominado. "*Cotización por semanas*", ya que generalmente el Sistema de Seguridad Social tradicionalmente permitía cotizar solamente por periodos de un mes, por lo que este mecanismo introducido por el decreto 2616 de 2013 permite que si se trabaja por un término inferior a un mes se pueda cotizar a los Sistemas de Pensiones, Riesgos Laborales y Subsidio Familiar, con el fin de fomentar

DANIEL ALEXANDER CHAVEZ BOHÓRQUEZ
Abogado, Especialista en Derecho público de la FUAC
Tarjeta Profesional Nro.: 361.880 Del C.S.J.

la formalización laboral, siempre que estén afiliados al régimen subsidiado de salud, por el tiempo efectivamente laborado y no por un periodo superior.

De conformidad con el artículo 2 y subsiguientes de este decreto se permite la vinculación a los sistemas de pensiones, riesgos laborales y subsidio familiar para trabajadores dependientes, siempre y cuando acrediten en su totalidad los siguientes requisitos:

- ✓ Que sean trabajadores dependientes y subordinados (vinculados mediante contrato de trabajo).
- ✓ Que laboren por períodos inferiores a (30) días en un mes calendario sin importar la jornada de trabajo utilizada, es decir, la persona que trabaje uno o varios días a la semana y que no labore el mes completo de servicios indistintamente del horario de trabajo acordado.
- ✓ Que su remuneración durante el mes sea inferior a un (1) salario mínimo mensual vigente.

Este esquema de cotización no permite cotizar por horas o por días, ni modifica el régimen laboral vigente especialmente en lo que se refiere a duración de los contratos de trabajo o al régimen de jornada.

De esta manera, los trabajadores a tiempo parcial que están sujetos a este esquema de cotización por semanas pueden gozar de las prestaciones que otorga el subsidio familiar a través de las Cajas de Compensación Familiar y tener el aseguramiento del sistema de riesgos laborales, y si cumple las condiciones, tener acceso al Mecanismo de Protección al Cesante, pero deben estar afiliados al régimen subsidiado de salud, por lo que no gozan de beneficios como el reconocimiento de prestaciones económicas derivadas de maternidad, enfermedad general, etc, pues este solo se predica de quienes están afiliados como cotizantes en el régimen contributivo, tal y como lo señala el Decreto 806 de 1998 y conceptúa el Ministerio de Salud.

¿CÓMO FUNCIONA EL ESQUEMA DE COTIZACIÓN POR SEMANAS?

Este esquema establece que la base mínima de cotización para este tipo de trabajadores será una cuarta (¼) parte del salario mínimo mensual vigente ($355.875 en 2025), el cual se denominará "*cotización mínima semanal*".

En cuanto al **INGRESO BASE DE COTIZACIÓN –IBC–** Para este tipo de trabajadores, la base mínima de cotización se determinará por los días laborados en el mes de la siguiente manera:

i. Para el sistema de pensiones y subsidio familiar, será (¼) parte del salario mínimo mensual vigente ($355.875 en 2025), la cual se denominará "cotización mínima semanal" y se cotizará de acuerdo con la siguiente tabla:

Días laborados en el mes	Número de la base de cotización	Valor a pagar
Entre 1 y 7 días	Una (1) cotización mínima semanal	$355.875
Entre 8 y 14 días	Dos (2) cotizaciones mínimas semanales	$711.750
Entre 15 y 21 días	Tres (3) cotizaciones mínimas semanales	$1.067.625
Más de 21 días	Cuatro (4) cotizaciones mínimas semanales	$1.423.500

DANIEL ALEXANDER CHAVEZ BOHÓRQUEZ
Abogado, Especialista en Derecho público de la FUAC
Tarjeta Profesional Nro.: 361.880 Del C.S.J.

ii. Para riesgos laborales, el IBC será en todos los casos de 1 smmlv ($1.423.500 en 2025).
Para calcular las semanas en el sistema de pensiones, las administradoras considerarán un rango de tiempo entre 1 día y 7 días de trabajo como una semana. Por ejemplo, si el empleador cuenta 4 días de trabajo, se reconocerá una semana; si son 8 días, se reconocerán 2 semanas, y así sucesivamente (artículo 2.2.1.6.4.9 ibidem).

Con respecto a **LA AFILIACIÓN** del trabajador a tiempo parcial a los subsistemas de pensiones, riesgos laborales y subsidio familiar será responsabilidad del empleador y se efectuará según las normas generales que rigen los diferentes sistemas. Para la afiliación al sistema general de pensiones: el trabajador elegirá una única administradora de pensiones. Para riesgos laborales y subsidio familiar: el empleador será responsable de seleccionar la ARL y la caja de compensación familiar (artículo 2.2.1.6.4.4 del Decreto 1072 de 2015).

EL MONTO DE LA COTIZACIÓN que corresponderá al empleador y al trabajador se determinará aplicando los porcentajes establecidos en las normas generales que regulan los sistemas de pensiones, riesgos laborales y subsidio familiar (artículo 2.2.1.6.4.7 del Decreto 1072 de 2015).

Concepto	Aportes del empleador	Aportes del trabajador
Salud	No aplica	No aplica.
Pensión	12 %	4 %
Riesgos laborales	Según nivel de riesgo	-
Subsidio familiar	4 %	-

PILA A UTILIZAR:

Los empleadores de los trabajadores por días, horas o semanas deben realizar el pago de los aportes a los sistemas de pensiones, riesgos laborales y subsidio familiar a través de la planilla integrada de liquidación de aportes –Pila– reglamentada mediante el artículo 3.2.3.1 y siguientes del Decreto 780 de 2016.

La Pila a utilizar para este tipo de trabajadores a tiempo parcial es la planilla tipo "E", tipo de cotizante 51. La planilla E (planilla de empleados) es el tipo que pueden utilizar los empleadores para efectuar los aportes de sus empleados y se debe usar el cotizante 51 que permite efectuar las cotizaciones de los trabajadores a tiempo parcial afiliados al régimen subsidiado en salud.

En este orden de ideas, como se puede vislumbrar respecto al caso en particular de las manipuladoras de alimentos contratadas por el consorcio PAE UNIDOS POR TAME 2025, las mismas cumplen las condiciones laborales de un trabajador a tiempo parcial, ya que su vinculación obedece a un contrato laboral de obra o labor contratada, su jornada laboral, en su particularidad, se ejecuta de acuerdo al calendario académico que está sujeto a 5 días calendario académico por semana, 21 días aproximadamente al mes, y en consecuencia, 30 horas de servicio a la semana, realidad que puede variar ocasionalmente por las particularidades del servicio de cada manipuladora, pero que en esencia no superan el tope de los requisitos temporales de la prestación del servicio estipuladas en el artículo 2 del Decreto 2616 de 2013, con una asignación salarial que oscila entre ($700.000) y/o ($900.000) pesos mensuales, condiciones que encausan a las manipuladoras dentro de los



DANIEL ALEXANDER CHAVEZ BOHÓRQUEZ
Abogado, Especialista en Derecho público de la FUAC
Tarjeta Profesional Nro.: 361.880 Del C.S.J.

trabajadores sujetos al esquema de cotización por semanas a través de la planilla 51, por lo que al no tomar en consideración estos postulados frente al caso que se cuestiona sería ir en contravía de la normatividad precitada vigente.

Para reforzar este argumento, así mismo es importante acudir a lo que consagra la OIT en el Convenio sobre el trabajo a tiempo parcial, 1994 (núm. 175), que determina que un trabajador a tiempo parcial es todo aquel asalariado cuya actividad laboral tiene una duración normal inferior a la de los trabajadores a tiempo completo en situación comparable.

Los criterios para establecer la comparación entre un trabajador a tiempo parcial de un trabajador a tiempo completo en situación comparable son:

- ✓ Que tengan el mismo tipo de relación laboral (por ejemplo, ambos vinculados mediante contrato de trabajo).
- ✓ Que realicen un tipo de trabajo idéntico o similar.
- ✓ Que estén empleados en el mismo establecimiento, en la misma empresa o en la misma rama de actividad.

En relación con la duración de la jornada laboral, los trabajadores a tiempo parcial se pueden clasificar en tres grupos: trabajadores por horas, por días y aquellos que ejercen una actividad solo algunas semanas al mes. Debido a que su jornada laboral es inferior a la jornada máxima legal, estos trabajadores reciben una remuneración proporcional a las horas trabajadas.

Siempre que se configure un contrato de trabajo como forma de vinculación para un trabajador a tiempo parcial, este tendrá derecho a todas las garantías mínimas establecidas en la legislación laboral.

El artículo 197 del Código Sustantivo del Trabajo –CST– establece lo siguiente:

> *"Artículo 197. Trabajadores de jornada incompleta. Los trabajadores tienen derecho a las prestaciones y garantías que les correspondan, cualquiera que sea la duración de la jornada."* (El subrayado es nuestro).

Por lo tanto, estos trabajadores tendrán derecho al pago de salario, prestaciones sociales y demás garantías consagradas en la ley, como en efecto se evidencia en el caso que nos convoca.

Adicionalmente surge oportuno recordar que Desde la aprobación de la Ley 2101 de 2021, en Colombia se ha establecido la reducción progresiva de la jornada laboral semanal.

El cronograma de las reducciones que comenzaron en 2023 y terminarán en 2026 ha sido:

- ✓ Desde el 15 de julio de 2023: de 48 a 47 horas.
- ✓ Desde el 15 de julio de 2024: ajustada a 46 horas
- ✓ Desde el 15 de julio de 2025: 44 horas semanales.
- ✓ Desde el 15 de julio de 2026: pasará a 42 horas semanales.

Dicho esto, a partir de mediados de julio de este año, nuevamente se reducirá la jornada en el país: de 46 a 44 horas semanales, en cumplimiento con la ley dispuesta.

De esta manera se concluye lo siguiente:

CONCLUSIÓN:

Como se puede vislumbrar respecto al caso en particular de las manipuladoras de alimentos contratadas por el consorcio PAE UNIDOS POR TAME 2025, las mismas cumplen las



DANIEL ALEXANDER CHAVEZ BOHÓRQUEZ
Abogado, Especialista en Derecho público de la FUAC
Tarjeta Profesional Nro.: 361.880 Del C.S.J.

condiciones laborales de un trabajador a tiempo parcial, ya que su vinculación obedece a un contrato laboral de obra o labor contratada, su jornada laboral, en su particularidad, se ejecuta de acuerdo al calendario académico que está sujeto a 5 días calendario académico por semana, 21 días aproximadamente al mes, y en consecuencia, 30 horas de servicio a la semana, realidad que puede variar ocasionalmente por las particularidades del servicio de cada manipuladora, pero que en esencia no superan el tope de los requisitos temporales de la prestación del servicio estipuladas en el artículo 2 del Decreto 2616 de 2013 y contemplados como jornada laboral ordinaria por las normas complementarias; con una asignación salarial que oscila entre ($700.000) y/o ($900.000) pesos mensuales, condiciones que encausan a las manipuladoras dentro de los trabajadores sujetos al esquema de cotización por semanas a través de la planilla 51, por lo que al no tomar en consideración estos postulados frente al caso que se cuestiona, sería ir en contravía de la normatividad precitada vigente.

Sin otro particular.

Cordialmente,

DANIEL ALEXANDER CHAVEZ BOHÓRQUEZ
C.C.#: 1.116.800.821 de Arauca, Arauca.
T.P.#: 361.880 del C. S. de la J.
E-mail: abgdaniel.chavez@gmail.com

871

REPUBLICA DE COLOMBIA

RAMA JUDICIAL

Consejo Superior de la Judicatura

CONSEJO SUPERIOR DE LA JUDICATURA

TARJETA PROFESIONAL DE ABOGADO



NOMBRES:
DANIEL ALEXANDER

APELLIDOS:
CHAVEZ BOHORQUEZ

PRESIDENTE CONSEJO SUPERIOR DE LA JUDICATURA
GLORIA STELLA LÓPEZ JARAMILLO

UNIVERSIDAD
COOP. DE COL ARAUCA

FECHA DE GRADO
26/03/2021

CONSEJO SECCIONAL
BOGOTA

CEDULA
1116800821

FECHA DE EXPEDICIÓN
13/07/2021

TARJETA Nº
361880

ESTA TARJETA ES DOCUMENTO PUBLICO
Y SE EXPIDE DE CONFORMIDAD CON LA
LEY 270 DE 1996, EL DECRETO 196 DE 1971
Y EL ACUERDO 180 DE 1996.

SI ESTA TARJETA ES ENCONTRADA, POR
FAVOR, ENVIARLA AL CONSEJO SUPERIOR
DE LA JUDICATURA, UNIDAD DE REGISTRO
NACIONAL DE ABOGADOS

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL

El suscrito **WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA**, en **calidad de** Representante Legal **Designado del Contrato de interventoría No. 160 de 2025**, certifica que la firma **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, NIT. 901.901.123-2** representada legalmente por el **ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA,** cumplió con el objeto contractual en los términos y plazos durante el periodo comprendido entre el **01 de abril de 2025 y el 30 de abril de 2025.**

Lo anterior se expide, para dar cumplimiento a lo establecido en la **Obligación Especifica No. 3, Clausula Segunda, del Contrato de Suministro No 402 de 2024,** y se expide únicamente para tramites del **INFORME No. 4 DE GESTION OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

Dada en Tame, a los Veinticinco (25) días del mes de mayo de 2025.

Sin otro particular,

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

R: Abel Riaño
F: 25/05/2025
H: 9:00 AM

873

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

CERTIFICADO DE MANEJO DE INTERCAMBIOS

El suscrito **WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA**, en **calidad de** Representante Legal **Designado del Contrato de interventoria No. 160 de 2025**, certifica que la firma **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, NIT. 901.901.123-2** representada legalmente por el señor **ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA,** no realizó ningún intercambio de menús, durante el periodo comprendido entre el **01 de abril de 2025 y el 30 de abril de 2025**, fechas en donde se realizó la ejecución de entrega de raciones durante el mes de abril.

Lo anterior se expide, para dar cumplimiento a lo establecido en la **Obligación Especifica No. 4, Clausula Segunda, del Contrato de Suministro No 402 de 2024,** y se expide únicamente para tramites del **INFORME No. 4 DE GESTION OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

Dada en Tame, a los Veinticinco (25) días del mes de mayo de 2025.

Sin otro particular

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

R: Abel Riaño
F: 25/05/2025
H: 9:00 am

874

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 **01 de abril de 2025 y el 30 de abril 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. 4 DE GESTION OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

Dada en Tame, a los Veinticinco (25) días del mes de mayo de 2025.

Sin otro particular,

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

R: Abel Riaño
F: 25/05/2025
H: 9:30 AM

875

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

Tame, Arauca 25 de mayo 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. 4 DE GESTION Y AVANCE DEL OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, PARA EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 DE ABRIL DE 2025 Y EL 30 DE ABRIL DE 2025**, se evidencia que cumple con el adecuado diligenciamiento.

Dada en Tame, a los Veinticinco (25) días del mes de mayo de 2025.

R: Abel Riaño
F: 25/05/2025
H: 9:35 AM.

Sin otro particular,

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

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

96

Tame, 15 de Abril 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: APROBACION CAMBIO DE PERSONAL MANIPULADOR

Cordial Saludo:

Teniendo en cuenta lo establecido en el literal 14, ***de la cláusula segunda: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS del contrato en referencia: "14.*** **Para cualquier cambio de personal el contratista deberá contar con la aprobación de la supervisión, para lo cual deber tener en cuenta que la hoja de vida de cambio deberá cumplir con los requisitos del presente proceso precontractual",** me dirijo a usted con el fin de solicitar la aprobación de la hoja de vida de la señora **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**, quien resuelve ocupar el cargo como manipuladora de alimentos para el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** a partir del día **21 de abril de 2025**, expresando dicha decisión a través de una carta de compromiso.

Lo anterior obedece a que la señora **LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ** presenta por escrito, la decisión de renunciar al cargo de manipuladora de alimentos y laborar hasta el día 11 de abril de 2025.

A continuación, relaciono el personal que se retira y quien ingresa:

PERSONAL QUE SE RETIRA			
CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**CONTACTO**	**DIRECCION**	**DOCUMENTO DE IDENTIDAD**
LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	3142831992	INV, SAN JOSE CASA # 20	1.116.792.152 De ARAUCA-ARAUCA

PERSONAL QUE SE INGRESA			
CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**CONTACTO**	**DIRECCION**	**DOCUMENTO DE IDENTIDAD**
YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	3505062063	CARRERA 2 # 16A-21	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA

De manera respetuosa, solicito se evalué y apruebe la hoja de vida de la señora **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**, en aras de realizar afiliación y legalización de contrato.

Sin otro particular,

Abel Riaño

ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**

Recibido 15-04-25
Yeison Bedon.
D. Interventoria
C. 160. 2025

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

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

877

R: Abel Riaño
F: 15-04-2025
H: 3: pm

Tame, Arauca 15 de abril 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: APROBACIÓN CAMBIO DE MANIPULADORA MES DE ABRIL 2025

Respetados Señores:

Por este medio del presente me complace notificar la aceptación del cambio de manipuladora presentada por el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, desde la interventoría se realizó la respectiva verificación de la hoja de vida de la manipuladora **YERLY MAGYLIN MUAJE CORREA**, quien cumple con los requisitos para el cargo, de igual manera se detalla la carta de renuncia de la manipuladora **LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ,** quien expresa su renuncia de manera formal, se aprueba el ingreso de la nueva manipuladora con el ánimo de no alterar el funcionamiento del 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.**

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

878

Tame, Arauca 28 de abril de 2025.

Rdo: Secr. Educ Tame. 28-Abr/2025

Señor
WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de Educación y Tecnología
SUPERVISOR
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.

Ref. Mes de Marzo.

Respetados Señores:

Por este medio del presente me complace notificar la aceptación del cambio de manipuladora presentada por el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, desde la interventoría se realizó la respectiva verificación de la hoja de vida de la manipuladora **YERLY MAGYLIN MUAJE CORREA**, quien cumple con los requisitos para el cargo, de igual manera se detalla la carta de renuncia de la manipuladora **LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ,** quien expresa su renuncia de manera formal, se aprueba el ingreso de la nueva manipuladora con el ánimo de no alterar el funcionamiento del 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.**

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

Muy respetuosamente.

879

TAME, 11 DE ABRIL DE 2025

R: Abel Riaño
F: 11-04-2025
H: 3:42 PM

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

ASUNTO: CARTA DE RENUNCIA AL CARGO DE MANIPULADORA DE ALIMENTOS DEL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

Reciba un cordial y respetuoso saludo, la presente es para informar la renuncia el día de hoy viernes 11 de Abril de 2025, al cargo como manipuladora de alimentos, inherente al programa de alimentación escolar del Municipio de Tame y por ende al consorcio que usted representa.

Por motivos personales, resolví tomar esta decisión, que espero sea tomada de la mejor manera por las directivas de la empresa.

Sin más a que hacer referencia y en espera de su comprensión y mayor consideración:

Liliana Plazas
LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ
C.C. **1.116.792.152** expedida en **ARAUCA-ARAUCA**

880

NOMBRE: YERLY MAGYELIN [redacted]

CARGO: MANIPULADORA DE [redacted]

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

881

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

RELACION DE EXPERIENCIA

NOMBRE	**YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**	
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO	**Tame/Arauca** **12/10/1992**	
CEDULA	**1.116.864.132 de Tame/Arauca**	
CELULAR	**3505062063**	
CORREO	ymuaje@gmail.com	
ESTUDIOS	**Secundarios** **COLEGIO FROILAN FARIAS**, Bachiller Académico, Tame – Arauca, 30 de noviembre de 2019. **CURSO EN MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, BPM** **INTENSIDAD: 10 HR GEMSAP**	
EXPERIENCIA	Empresa: **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2024** Cargo: Manipuladora de alimentación Jefe Inmediato: Wilson López Jaramillo Teléfono: 3118619441 Tiempo Laborado: 15 de abril de 2024 – 29 de noviembre de 2024 Empresa: **CONSORCIO PAE TAME 2023** Cargo: Manipuladora de alimentación Jefe Inmediato: RODRIGO RIAÑO RANGEL Teléfono: 321 490 8512 Tiempo Laborado: 08 de febrero de 2023 – 25 octubre de 2023 Empresa: **CONSORCIO PAE TAME 2022** Cargo: Manipuladora de alimentos Jefe Inmediato: Rodrigo Riaño Rangel Teléfono: 321 490 8512 Tiempo Laborado: 05 julio de 2022 – 17 noviembre de 2022 Empresa: **CARIBABARE E.S.P** Cargo: Operaria de Barrido y Limpieza Jefe Inmediato: Marisol González Libreros Teléfono: 312 707 30 51 Tiempo Laborado: 07 mayo 2021 – 31 diciembre 2021	
ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	**SI: (X)**	**NO: ( )**
ANTECEDENTES FISCALES	**SI: (X)**	**NO: ( )**
ANTECEDENTES JUDICIALES	**SI: (X)**	**NO: ( )**
MEDIDAS CORRECTIVAS	**SI: (X)**	**NO: ( )**
CERTIFICADO MEDICO	**SI: (X)**	**NO: ( )**
CERTIFICADO DE CAPACITACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**SI: (X)**	**NO: ( )**

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

CURSO PRIMEROS AUXILIOS	SI: (X)	NO: ( )
CARTA DE INTENSION Y COMPROMISO	SI: (X)	NO: ( )

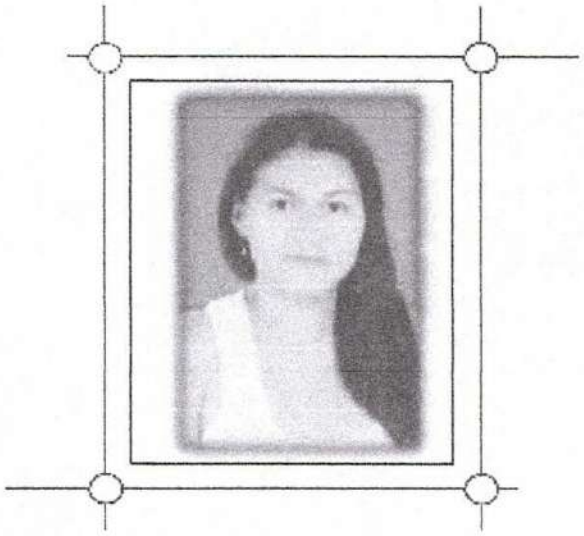
ELABORO

Abel Riaño

ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
C.C 116.869.865 DE TAME
R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2
CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 402 DE 2024

APROBO

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
C.C 1.116.853.695
R/L CONSORCIO INTERPAE 2025
NIT: 901.926.563-8
CONTRATO INTERVENTORIA No.160-2025



Información Personal

Nombres	***YERLY MAGYELIN***
Apellidos	***MUAJE CORREA***
Fecha de Nacimiento	*12 de octubre de 1992*
Lugar de Nacimiento	*Tame - Arauca*
Estado Civil	*Casada*
Cedula de Ciudadanía	*1.116.864.132 de Tame*
Ciudad de Domicilio	*Tame - Arauca*
Dirección	*Carrera 02 # 16A - 21*
Celular	*350 506 20 63*

Estudios Realizado

Secundarios

***COLEGIO FROILAN FARIAS**, Bachiller Académico, Tame - Arauca, 30 de noviembre de 2019.*

Complementarios

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Curso en manipulación higiénica de los alimentos, Intensidad de 10 horas- 15 de abril de 2025- GEMSAP

Experiencia Laboral

Empresa	***CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2024***
Cargo	Manipuladora de alimentación
Jefe Inmediato	*Wilson López Jaramillo*
Teléfono	*3118619441*
Tiempo Laborado	*15 de abril de 2024 - 29 de noviembre de 2024*

Empresa	***CONSORCIO PAE TAME 2023***
Cargo	Manipuladora de alimentación
Jefe Inmediato	*RODRIGO RIAÑO RANGEL*
Teléfono	*321 490 8512*
Tiempo Laborado	*08 de febrero de 2023 - 25 octubre de 2023*

Empresa	***CONSORCIO PAE TAME 2022***
Cargo	*Manipuladora de alimentos*
Jefe Inmediato	*Rodrigo Riaño Rangel*
Teléfono	*321 490 8512*
Tiempo Laborado	*05 julio de 2022 - 17 noviembre de 2022*

Empresa	***CARIBABARE E.S.P***
Cargo	*Operaria de Barrido y Limpieza*
Jefe Inmediato	*Marisol González Libreros*
Teléfono	*312 707 30 51*
Tiempo Laborado	*07 mayo 2021 - 31 diciembre 2021*

Empresa	***UNION TEMPORAL NUTRIENDO TAME***
Cargo	*Manipulador de Alimentos*
Jefe Inmediato	*Natalie Maldonado Torres*
Teléfono	*321 441 0722*
Tiempo Laborado	*9 de abril de 2018 hasta el 31 de octubre de 2018*

Referencias Personal

***LEDYS ALEJANDRA MUAJE CORREA**, Tame - Arauca, Teléfono 322 458 83 99.*

***ADRIANDA SALDAÑA**, Tame - Arauca, Teléfono 312 557 09 68.*

***CARMELINA SANCHEZ**, Tame - Arauca, Teléfono 310 817 00 52.*

Yerly Muaje Correa

YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA
C.C 1.116.864.132 de Tame

887

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.116.864.132
MUAJE CORREA
APELLIDOS
YERLY MAGYELIN
NOMBRES

Yerly Muaje
FIRMA





FECHA DE NACIMIENTO 12-OCT-1992
TAME
(ARAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.55 O+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
16-DIC-2010 TAME
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO



I- 4000800 0007827 A- 1116864132 20101210 0025MCB96A 1 20101102

887

La República de Colombia
El Departamento de Arauca
y en su nombre la

Institucion Educativa Tecnica Industrial

Froilan Farias

Jornada Nocturna

Aprobada por la Secretaria de Educacion Departamental según Resolución
Oficial No. 2115 del 15 de Noviembre de 2007

Confiere a:

Munoz Correa Yerly Maggelin

Identificado (a) con C.C. No 1.116.864.132 de Tame (Arauca)

El Titulo

Bachiller Académico

Rector

Secretaria

889

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
TÉCNICA INDUSTRIAL
FROILÁN FARIAS

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
MUNICIPIO DE TAME

Aprobación oficial Resol. 2115 de Noviembre 15 2007

ACTA GENERAL DE GRADUACION Nº 48

En la ciudad de Tame a los 30 días del mes de Noviembre de 2012 se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes de Último grado Jornada Sabatina, los suscritos Rector y Secretaria Académica en la Rectoría de la Institución Educativa Técnica Industrial Froilán Farias, Institución aprobada hasta nueva visita en el nivel de Educación Básica y Media Técnica y autorizada por la Secretaría de Educación Departamental para otorgar el Título de Bachiller Académico, según Resolución Oficial Nº 2115 del 15 de Noviembre de 2007.

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media Académica, se procedió a otorgar el **TITULO DE BACHILLER ACADEMICO**, a los graduandos cuyos nombres, apellidos y número del documento de identidad se relacionan a continuación:

Muaje Correa Yerly Magyelin

Identificado (a) con C.C. No. 1.116.864.132 de Tame (Arauca)

La presente acta consta de 148 estudiantes que comienza con el nombre de **ACEVEDO ACEVEDO THALIA** y termina con el de **ZUA MUÑOZ DEISI ALEJANDRA**, firmada por **NACIANCENO VILLALBA VASQUEZ** (Rector) y **CLAUDIA JAIDDY BAQUERO SARMIENTO** (Secretaria Académica).

Dada en Tame-Arauca a los 30 días del mes de Noviembre de 2012

LIC. NACIANCENO VILLALBA VASQUEZ
C.C. No. 8.405.913 de Cubara (Boy)
Rector

CLAUDIA JAIDDY BAQUERO S.
C.C. No. 55.302.053 de Tame
Secretaria Académica

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2024
NIT: 901818777-4

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL
CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2024

Contrato No. 110 de 2024

TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO

OBJETO: "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANASDEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."

VALOR: $722.649.600

CERTIFICA

Que **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**, identificada con cédula de ciudadanía No 1.116.864.132 De Tame-Arauca, desempeño el cargo de Manipuladora de Alimentos para el programa de alimentación escolar 2024 en el municipio de Tame, desempeñando las siguientes funciones:

- Preparación de alimentos basados en los lineamientos que exige la guía de alimentación contemplada en la minuta patrón.
- Manejo de Kardex de materia prima.
- Ejecución de registros basados en los programas que contiene el plan de saneamiento básico.

PLAZO: 7.5 MESES
FECHA DE INICIO: 15 DE ABRIL DE 2024
FECHA DE TERMINACION: 29 DE NOVIEMBRE DE 2024
MODALIDAD DE VINCULACION LABORAL: CONTRATO TRABAJO OBRA LABOR
CUMPLIMIENTO: SATISFACTORIO

La presente certificación se expide en el Municipio de Tame a los (03) días del Mes de Diciembre de 2024, a solicitud del interesado y para los trámites que se estimen pertinentes.

Sin otro particular,

WILSON LOPEZ JARAMILLO
R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2024
Operador PAE
Contratista

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

Dirección: Carrera 47#15-24 - B. Simón Bolívar
Tame-Arauca
Contacto: 3214908512
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com
Nit: 901.675.934-9

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL CONSORCIO PAE TAME 2023

Contrato No. 088 de 2023

TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO

OBJETO: PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME.

VALOR: $741.430.000

CERTIFICA

Que **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA, desempeño el cargo de Manipuladora de Alimentos para el programa de alimentación escolar 2023 en el municipio de Tame, desempeñando las siguientes funciones:

- Preparación de alimentos basados en los lineamientos que exige la guía de alimentación contemplada en la minuta patrón.
- Manejo de Kardex de materia prima.
- Ejecución de registros basados en los programas que contiene el plan de saneamiento básico.

PLAZO: 8 MESES
FECHA DE INICIO: 08 DE FEBRERO DE2023
FECHA DE TERMINACION: 25 DE OCTUBRE DE 2023
MODALIDAD DE VINCULACION LABORAL: CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES
CUMPLIMIENTO: SATISFACTORIO

La presente certificación se expide en el Municipio de Tame a los (28) días del Mes de Noviembre de 2023, a solicitud del interesado y para los trámites que se estimen pertinentes.

Sin otro particular,

RODRIGO RIAÑO RANGEL
R/L CONSORCIO PAE TAME 2023
Operador PAE
Contratista

NIT: 901.604.349-6

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL CONSORCIO PAE TAME 2022

Contrato No. 193 de 2022

TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.

VALOR: $981.425.900,00

CERTIFICA

Que **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA, desempeño el cargo de Manipuladora de alimentos del programa de alimentación escolar 2022 en el municipio de Tame, desempeñando las siguientes funciones:

- Preparación de alimentos basados en los lineamientos que exige la guía de alimentación contemplada en la minuta patrón.
- Manejo de Kardex de materia prima.
- Ejecución de registros basados en los programas que contiene el plan de saneamiento básico.

PLAZO: 4 MESES
FECHA DE INICIO: 05 DE JULIO DE 2022
FECHA DE TERMINACION: 17 DE NOVIEMBRE DE 2022
MODALIDAD DE VINCULACION LABORAL: CONTRATO DE MEDIO TIEMPO A TERMINO FIJO
CUMPLIMIENTO: SATISFACTORIO

La presente certificación se expide en el Municipio de Tame a los (29) días del Mes de Noviembre de 2022, a solicitud del interesado y para los trámites que se estimen pertinentes.

Sin otro particular,

RODRIGO RIAÑO RANGEL
R/L CONSORCIO PAE TAME 2022
Operador PAE
Contratista

893

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE TAME
"EQUIPO DE CALIDAD AL SERVICIO DE LA GENTE"

CARIBABARE E.S.P.
Afiliada a Andesco

ESPT 033

Tame, 02 de Febrero de 2022

LA SUSCRITA LÍDER DEL GRUPO DE GESTIÓN DE TALENTO HUMANO DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE TAME CARIBABARE E.S.P

CERTIFICA:

Que, la señora **MUAJE CORREA YERLY MAGYELIN**, identificada con la cedula de ciudadanía No. 1.116.864.132 expedida en Tame (Arauca), laboro en esta Entidad, desempeñando el cargo de **OPERARIA DE BARRIDO Y LIMPIEZA**, durante el tiempo comprendido entre el 07 de mayo de 2021 hasta el 31 de diciembre de 2021, desarrollando las siguientes actividades:

- Dar estricto cumplimiento a la programación de las rutas de barrido y limpieza de vías y áreas públicas implementado por la empresa
- Realizar el barrido y limpieza de las vías con un promedio de 3 km de cuneta al día.
- Realizar la clasificación de los residuos en orgánico e inorgánico durante la ejecución de las labores depándolo en bolsas sobre los andenes para su posterior recolección
- Realizar el acompañamiento a las diferentes actividades que se programen en el Municipio (Destéles, Cabalgatas, Visitas de personalidades, apoyo en jornadas de aseo de la planta del SMIRS entre otros)
- Realizar el despápele de las vías y áreas donde no se encuentre pavimentado
- Hacer uso adecuado de los elementos de protección personal suministrados por la empresa y las practicas de salud ocupacional definidas, para propender por el ambiente sano y seguro para los trabajadores

La presente certificación se expide a solicitud del interesado.

MARISOL GONZALEZ LIBREROS

Proyectó: Claret V.

894

NUTRIENDO TAME

CERTIFICACIÓN LABORAL

La representante legal de la firma UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO TAME 2018 con Nit No. 901.167.702-8, por medio de la presente se permite certifica que la señora **YERLY MAGYERLIN MUAIF CORREA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.116.864.132 expedida en Tame, laboró en nuestra empresa desempeñando el cargo de MANIPULADOR DE ALIMENTOS de tiempo completo en el municipio de Tame, mediante contrato de Obra o Labor, vinculado a la ejecución del Contrato de Suministros N° 112 de 2018 cuyo objeto es: *"IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS Y NIÑAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCTIVOS URBANOS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA"* celebrado con la Alcaldía de Tame, durante los periodos comprendidos entre:

Del 9 de abril de 2018 hasta el 22 de junio de 2018.
Del 16 de julio de 2018 hasta el 5 de octubre de 2018.
Del 16 de octubre de 2018 hasta el 31 de octubre de 2018.

Durante su permanencia demostró ser una persona comprometida, responsable y dedicada en el cumplimiento de sus funciones.

La presente se expide a solicitud del interesado a los dos (2) días del mes de noviembre de 2018.

NATALIE MALDONADO TORRES
Representante Legal

Dirección: Calle 26 N° 23-41 casa 9 Barrio Modelo
Teléfono: 3214418727 Correo Electrónico: cmlycor@gmail.com
Tame - Arauca

895

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 269086959

PIB
06:44:22
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 15 de abril del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1116864132:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento con el Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

896

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 15 de abril de 2025, a las 06:42:05, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1116864132
Código de Verificación	11168641322504150642O5

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

897

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:57:54 AM horas del 15/04/2025, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° **1116864132**

Apellidos y Nombres: **MUAJE CORREA YERLY MAGYELIN**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

898

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 15/04/2025 08:58:47 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1116864132 .**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **114421236** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

899

PROTECCION INTEGRAL IPS SAS
Nit 900668559 - 7
Dirección: CALLE 15 # 22 - 34 - BARRIO EL CIELO
Tel: 311 810 3223 - 037 888 6566

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO

Tipo certificación: Ingreso (X) Periódico ( ) Retiro ( ) Post incapacidad ( ) Caso ocupacional ( )
Control ( ) Reubicación ( ) Ingreso al SVE ( ) Trabajo en alturas ( )



Fecha **11/12/2024 08:53:00** Empresa **PARTICULAR**

Nombre **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**

Cargo **MANIPULADORA DE ALIMENTOS** Doc. Identidad **CC 1116864132**

1 EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE INGRESO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR	2 EXAMEN DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (KOH, COPROLOGICO, SEROLOGIA, FROTIS GARGANTA)	3
4	5	6
7	8	9

Elegible para el cargo SIN recomendaciones laborales
Sin restricciones para manipular alimentos

ADULTO FEMENINO EN BUENAS CONDICIONES GENERALES DE SALUD, PRESENTA CONDICION ELEGIBLE PARA DESEMPEÑAR EL CARGO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, SIN RESTRICCIONES. ,SE SUGIERE MANEJO SEGURO A HERRAMIENTA Y EQUIPOS DE OPERACION MANUAL,DEBE ADOPTAR BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS, MANTENER CABELLO RECOGIDO, UÑAS CORTAS Y LIMPIAS, DEBE USAR GORRO, GUANTES, GAFAS, DELANTAL DE ACUERDO AL RIESGO.

NINGUNA RESTRICCION LABROAL

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA
Visual ( ) Auditivo ( ) Respiratorio ( ) Cardiovascular (X) Psicosocial ( ) Ergonómico (X) Otros ( )

REMISIÓN SI ( ) NO(X) ARL SI ( ) NO( ) EPS SI ( ) NO( )

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

OSCAR HUMBERTO RANGEL RINCON
Especialidad: ESPECIALISTA EN GERENCIA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 9738293 RM: 811006/2022

Yerly Muaje

Trabajador: YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA
CC: 1116864132
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Huella Dactilar

900

CERTIFICADO-42025-1116864132

GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA** con documento de identificación N° **1116864132** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 15 días del mes de Abril del año 2025.

Atentamente,

Jasleidy Rocha

JASLEIDY ANDREA ROCHA
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0509775

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

REPÚBLICA DE COLOMBIA
CONFEDERACION NACIONAL DE CUERPOS DE BOMBEROS COLOMBIA
MUNICIPIO DE TAME
P.J. RESOLUCIÓN NO. 0620 MARZO 10 DE 2010.
NIT: 900356724-7

BEROS VOLUNTARIOS TAME

En cumplimiento de la Ley 1575 2014

Hace constar que

YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA

Identificada con C.C No. 1.116.864.132 de TAME-ARAUCA

Se capacitó en:

BRIGADAS DE EMERGENCIA

PRIMEROS AUXILIOS, MANEJO DE EXTINTORES, PREVENCIÓN INCENDIOS. EVACUACIÓN

Con una duración de 8 horas

En testimonio de lo anterior, se firma en el municipio de Tame a los diez (10) días del mes de DICIEMBRE de (2024)

WILLIAN TOCARIA REUTO
Comandante, instructor de Bomberos Voluntarios Tame

ABNEGACION HONOR Y DISCIPLINA
CRA 17 CALLE 11 ESQUINA TAME - ARAUCA
CEL. 3215217119 E-MAIL. bomberostame@hotmail.com

96

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

CARTA DE COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR

Tame, 15 de Abril de 2025

Señores
MUNICIPIO DE TAME
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
E. S. S.
CIUDAD

Referencia: Contrato de suministro No. 402 de 2024.

Yo, **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA,** identificada con cédula de ciudadanía No. 1.116.864.132 Expedida en Tame-Arauca, a través de este documento me comprometo a prestar mis servicios, para el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, R/L ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA**; como **MANIPULADORA DE ALIMENTOS** a partir del día 21 de Abril del 2025, en lo referente al contrato de suministro No. 402 de 2024, cuyo Objeto es **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, N[redacted]S, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.".**

Yerly Muaje Correa.
YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA
c.c 1.116.864.132 Expedida en Tame-Arauca

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

ANEXO 5.

INFORMACIÓN PERSONAL PROFESIONAL CONSORCIO INTERPAE2025.

904

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit 901926563
CL 15 33 130 BRR LA LIBERTAD
Tel: 6088886405
Saravena - Colombia
gerenciawaj@gmail.com

Periodo de Pago: **20250401 - 20250430**
Comprobante Número:**2**
Fecha y hora de generación: **10/05/2025 - 05:21 PM**
Fecha y hora de expedición: **10/05/2025 - 05:21 PM**

Empleado: **YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA**
Ciudad: **Tame**
Identificación: **1116871948**
Cargo: **DIRECTOR DE INTERVENTORIA**
Salario básico: **$1.500.000**

INGRESOS

Concepto	Inicio	Fin	Porcentaje	Cantidad	Valor
Sueldo				30	$ 1.500.000
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				30	$ 200.000
			Total Ingresos		**$ 1.700.000**

*Las provisiones hacen parte del valor total a pagar al empleado.

DEDUCCIONES

Concepto	Porcentaje	Valor
Fondo de salud	4.00	$ 60.000
Fondo de pensión	4.00	$ 60.000
	Total Deducciones	**$ 120.000**

LICENCIAS NO REMUNERADAS

Concepto	Inicio	Fin	Cantidad

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones)	**$ 1.580.000**

Observaciones:

Condiciones de pago: Efectivo $ 1.580.000

Soporte de pago: DNE2
CUNE:
e3bea966c27eebd94a20a7d581032ab0eaa8d9080bbe9fdf83cdc2420d51ee5487b485a190660207b71f21e36ea31c24

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por SIIGO SAS NIT: 830.048.145-8

905

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
MUNICIPIO DE TAME
CONSORCIO INTERPAE 2025
NIT. 901926563-8

NOMINA DE EMPLEADOS
DEL PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2025

CEDULA	NOMBRE DEL EMPLEADO	SUELDO	DÍAS	BÁSICO	AUXILIO DE TRANSP.	TOTAL DEVENGADO	SALUD	PENSIÓN	TOTAL DEDUCCION	PRESTAMO	NETO PAGAR	FIRMA
1116871948	YEISON SAUL BEDON CATAÑEDA	1,500,000	30	1,500,000	200,000	1,700,000	60,000	60,000	120,000	-	1,580,000	
TOTALES		**1,500,000**		**1,500,000**	**200,000**	**1,700,000**	**60,000**	**60,000**	**120,000**	**0**	**1,580,000**	

APORTES SEGURIDAD SOCIAL	**%**	**VALOR**
SALUD	8.5	127,500
PENSION PORVENIR	12	180,000
RIESGOS PROFESIONALES	0.522	7,830
TOTAL APORTES SEGURIDAD SOCIAL		**315,330**

APORTES PARAFISCALES		**%**	**VALOR**
ICBF		3	45,000
SENA		2	30,000
SUBSIDIO FAMILIAR		4	60,000
SUBTOTAL			**135,000**

PROVISION PRESTACI	**%**	**VALOR**
CESANTIAS	8.33	141,610
INTERESES CESANTIA	12	16,993
PRIMA DE SERVICIOS	8.33	141,610
VACACIONES	4.166	62,490
TOTAL PRESTACIONES		**362,703**

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
C.C. 1,116,853,695 DE TAME (ARAUCA)
REPRESENTANTE LEGAL

966

DAVIVIENDA

Pago PSE

Resultado de su transacción

Código único CUS
1548817493

Destino de pago
SOI ACH

Motivo
Pago de la Planilla Integrada de Seguridad Social y Parafisacales

Fecha
12/06/2025

Número de aprobación
00817493

Dirección IP
45.181.188.106

Valor transacción
$ 581.100,00

Costo de la transacción
$ 0,00 IVA incluido

Referencia 1	Referencia 2	Referencia 3
10.80.25.153	NI	901926563

Banco Davivienda S.A. Todos los derechos reservados 2017.

907

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:		NIT NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901926563
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			CONSORCIO INTERPAE 2025
CIUDAD/MUNICIPIO:		TAME DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CALLE 15 N 33 130	TELÉFONO:	3645207
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades de consultaría de
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:	**7969199879**	TIPO DE PLANILLA:			E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	abril	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	mayo
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2025	SALUD:	AÑO:	2025
DÍAS DE MORA:		28			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2025/06/12	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1548817493

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002248088	230301	230301-PORVENIR	1	$ 244.400
		SUBTOTAL:	1	**$ 244.400**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002514406	EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1	$ 191.000
		SUBTOTAL:	1	**$ 191.000**
CAJA DE COMPENSACIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002194884	CCF67	CCF67-COMFIAR	1	$ 61.100
		SUBTOTAL:	1	**$ 61.100**
RIESGOS PROFESIONALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	$ 8.100
		SUBTOTAL:	1	**$ 8.100**
OTROS PARAFISCALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8999990341	PASENA	PASENA-SENA	1	$ 30.600
8999992392	PAICBF	PAICBF-ICBF	1	$ 45.900
		SUBTOTAL:		**$ 76.500**

VALOR SIN MORA:	**$ 570.400**
VALOR MORA:	**$ 10.700**
TOTAL PAGADO:	**$ 581.100**

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901926563
NOMBRE O RAZON SOCIAL:			CONSORCIO INTERPAE 2025
CIUDAD/MUNICIPIO:	TAME	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CALLE 15 N 33 130	TELÉFONO:	3645207
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades de consultoría de gestión,
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			7969199879	TIPO DE PLANILLA:			E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	abril	AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	mayo	AÑO 2025
DIAS DE MORA:			28				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2025/06/12	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			1548817493

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 240.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 4.400	$ 0	$ 240.000	$ 4.400	$ 244.400
SUBTOTALES:										**$ 240.000**	**$ 4.400**	**$ 244.400**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NUMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 187.500	$ 0	$ 3.500	$ 0	$ 187.500	$ 3.500	$ 0	$ 191.000
SUBTOTALES:													**$ 187.500**	**$ 3.500**	**$ 0**	**$ 191.000**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NUMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 7.900	$ 7.900	$ 200	$ 0	$ 8.100
SUBTOTALES:									**$ 7.900**	**$ 200**	**$ 0**	**$ 8.100**

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
CCF67	CCF67-COMFIAR	1	$ 60.000	$ 1.100	$ 61.100
SUBTOTALES:			**$ 60.000**	**$ 1.100**	**$ 61.100**

TOTAL APORTES A OTROS PARAFISCALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
PAICBF	PAICBF - ICBF - INSTITUTO DE BIENESTAR FAMILIAR	1	$ 45.000	$ 900	$ 45.900
PASENA	PASENA - SENA	1	$ 30.000	$ 600	$ 30.600
SUBTOTALES:			**$ 75.000**	**$ 1.500**	**$ 76.500**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																		SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES							
																												PENSIÓN								SALUD						ARP															
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EN EXTERIOR	EXTRANJERO	RESIDENTE TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EVPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT.	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC 1116853685	BEDON CARTAGENA YOBICON RAUL	DEPEND		$ 1.500.000	FIJO			NO																		230301-PORVENIR	30	$ 1.500.000	$ 240.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 240.000	EPS005-SANITAS S.A.	30	$ 1.500.000	$ 187.500	$ 0	$ 187.500	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.500.000		$ 7.900	30	$ 1.500.000	CCF67-COMFIAR	$ 60.000	$ 1.100	$ 45.000	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 581.100

201

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	86079305
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			YOMER FERNANDO ROMERO MENDOZA
CIUDAD/MUNICIPIO:	TAME	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CALLE 16 # 19 41	TELÉFONO:	8884065
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades de contabilidad, teneduría de libros,
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			7965873877	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	abril AÑO	2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES abril AÑO 2025
DIAS DE MORA:			1		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2025/05/06	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	1461461543

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 228.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 200	$ 0	$ 228.800	$ 200	$ 229.000
SUBTOTALES:										**$ 228.800**	**$ 200**	**$ 229.000**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACION	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 178.800	$ 0	$ 200	$ 0	$ 178.800	$ 200	$ 0	$ 179.000
SUBTOTALES:													**$ 178.800**	**$ 200**	**$ 0**	**$ 179.000**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 34.900	$ 34.900	$ 100	$ 0	$ 35.000
SUBTOTALES:									**$ 34.900**	**$ 100**	**$ 0**	**$ 35.000**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																		SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES							
																											PENSIÓN								SALUD						ARP						CCF			SENA		ICBF		ESAP		MINEDU	
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COPE	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DIAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT.	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT.	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 86079305	ROMERO MENDOZA YOMER FERNANDO	INDEPENDIENTE VOLUNTARIO AL SISTEMA DE RIESGOS LABORALES		$ 1.430.000			NO																		230301-PORVENIR	30	$ 1.430.000	$ 228.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 228.800	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.430.000	$ 178.800	$ 0	$ 178.800	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.430.000	$ 86079305	$ 34.900	30	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 443.000

Planilla Pagada

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	1116869141	PEDRO ALEJANDRO SEPULVEDA CACHAY		CRA 26 # 15 - 23	3213833919	sepulveda9608@gmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	I – Independiente			ARAUCA	TAME	

EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-04	2025-04	I	22/04/2025	85952676	$234.900	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	94.900	0		0		0	0	0	0	94.900	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	121.500	0	0	0	0	0	0		121.500	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	18.500				18.500	0	0	18.500			185	18.500	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	94.900	94.900
Pensión	1	121.500	121.500
Riesgos Laborales	1	18.500	18.500
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	234.900	234.900

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1116869141	PEDRO ALEJANDRO SEPULVEDA CACHAY	CRA 26 # 15 - 23	3213833919	sepulveda9608@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I - Independiente		ARAUCA	TAME		NO

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD
					EMPLEADOS: 1 / UPC: 0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR
2025-04	2025-04	I	22/04/2025	85952676	$234.900

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Ruteipe	Extranjero	Cotiz. adicional	Pensionado	IGE	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1116869141	SEPULVEDA CACHAY PEDRO ALEJANDRO	59	0			N	X																230201	759.200	121.500	0	0	0	0	EPS037	759.200	64.900	14-23	759.200	3	18.500		0	0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

11

912

ANEXO 6.

CONTRATO Y PAGO OFICINAL.

913

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE

Lugar y fecha del contrato: Tame, 13 de marzo de 2025.
Arrendador: NIKOOL SOFIA GALEANO DAZA
Arrendatario: CONSORCIO INTERPAE 2025/ WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
Objeto: Arrendamiento de un local comercial ubicado en la Calle 15 Nro. 33 - 130 Barrio La Libertad del Municipio de Tame.
Valor del Canon: Seiscientos Mil Pesos M/cte. ($600. 000.oo)
Término de duración: 7 Meses.
Fecha de inicio: 13 de marzo de 2025.

Entre los suscritos a saber, por una parte **NIKOOL SOFIA GALEANO DAZA**, identificada con Cedula de Ciudadanía **N. 1.116.874.246** de Tame - Arauca quien para efectos del presente contrato se denominara arrendador y por la otra **CONSORCIO INTERPAE 2025**, identificada con NIT 901.926.563-8 representado legalmente **por WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA**, identificado con cedula de ciudadanía Nro. **1.116.853.695** de Tame (Arauca), y quien para los efectos del presente contrato se denominara el arrendatario, hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento de un local comercial el cual se regirá por las siguientes clausulas: **PRIMERA.** Objeto. Arrendamiento de un local comercial ubicado en la Calle 15 Nro. 33 – 130 Barrio La Libertad del Municipio de Tame. **SEGUNDA.** Valor y Forma de Pago valor de arrendamiento se fija en la suma Seiscientos Mil Pesos M/cte. ($600. 000.oo) mensuales, los cuales se pagarán, los cinco (5) primeros días de cada mes en el domicilio del ARRENDADOR, obligándose éste a extender recibo por el pago correspondiente. **TERCERA.** Duración del Contrato. La duración del presente contrato será por el término de siete (07) meses, el cual se prorrogará automáticamente o de común acuerdo por las partes. **Cuarta.** Destinación; EL ARRENDATARIO se obliga a usar el inmueble para el funcionamiento de CONSORCIO INTERPAE 2025., no podrá darle otro uso, ni ceder o transferir el arrendamiento sin la autorización escrita del ARRENDADOR. El incumplimiento de esta cláusula dará derecho al ARRENDADOR para dar por terminado el contrato y exigir la entrega del inmueble. **QUINTA:** Recibo y Estado; EL ARRENDATARIO declara que ha recibido el inmueble objeto de este contrato en buen estado y en la fecha de inicio y/o de suscripción del presente documento. PARAGRAFO: EL ARRENDATARIO, a la terminación del contrato, deberá devolver al ARRENDADOR el inmueble en el mismo estado, salvo el deterioro proveniente del tiempo y uso normal. **SEXTA:** Mejoras; EL ARRENDATARIO tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la ley (C.C. arts. 2028, 2029 y 2030) y no podrá realizar otras sin el consentimiento escrito del ARRENDADOR. **SEPTIMA:** Obligaciones de las Partes; son obligaciones de las partes las siguientes: a) Del ARRENDADOR: 1. Entregar al ARRENDATARIO en la fecha convenida el inmueble dado en arrendamiento en buen estado de servicios, seguridad y sanidad y poner a su disposición los servicios, cosas o usos conexos y los adicionales aquí convenidos. 2. mantener en el inmueble los servicios, las cosas y los usos conexos y adicionales para el fin convenido en el contrato. 3. Las demás obligaciones consagradas para los arrendadores en los

Powered by CamScanner

artículos 518 y s.s del Código de Comercio. b) del ARRENDATARIO: 1. Pagar al ARRENDADOR en la forma convenida en la cláusula segunda del presente contrato, el precio del arrendamiento. 2. Cuidar el inmueble. PARAGRAFO: en caso de daños o deterioros distintos del uso normal y que fueren imputables al mal uso del inmueble, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones, mantenimientos o sustituciones necesarias. 3. Permitir en cualquier tiempo las visitas que EL ARRENDADOR o sus representantes tengan a bien realizar para constatar el estado y conservación del inmueble u otras circunstancias que sean de su interés. 4. Las demás obligaciones consagradas para los arrendatarios en el art. 518 y s.s del Código de Comercio y demás normas concordantes. **OCTAVA.** Terminación del Contrato; este contrato termina por el vencimiento del plazo, mediante comunicaciones escrita por lo menos con un mes de antelación a su vencimiento. **NOVENA:** Servicios Públicos; el pago del consumo básico de los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto, alcantarillado y aseo serán cancelados por el arrendatario. **DECIMA.** Sub Arriendo y Cesión; EL ARRENDATARIO no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar totalmente el local, ni darles, en forma que lesione los derechos del arrendador, una destinación distinta a la prevista en el contrato, salvo autorización expresa del ARRENDADOR. En caso de contravención, el ARRENDADOR podrá dar por terminado el contrato de arrendamiento y exigir la entrega del inmueble junto con los cánones y perjuicios ocasionados o celebrar un nuevo contrato con los usuarios reales, caso en el cual el contrato anterior quedara sin efectos, situaciones estas que se comunicaran por escrito al ARRENDATARIO. **DECIMA PRIMERA.** Notificaciones; para efectos de notificaciones judiciales y extrajudiciales relacionadas con el presente contrato, EL ARRENDADOR las recibirá en la Calle 15 N. 59-45 Barrio Comvitame del Municipio de Tame. EL ARRENDATARIO en la Calle 15 Nro. 33-130 Barrio La Libertad del Municipio de Tame. **DECIMA SEGUNDA.** Normas aplicables; al presente contrato le son aplicables las normas del Código de Comercio y del Código Civil en lo que corresponda. PARAGRAFO: Los arreglos que se realicen, el monto total de estos, serán descontados del canon de arrendamiento el valor de TRESCIENTOS MIL PESOS ($300.000.oo) MENSUALES.

En constancia y aceptación de lo anterior se firma por las partes, 13 de marzo de 2025.

Nikool Galeano.

NIKOOL SOFIA GALEANO DAZA
C.C.N. 1.116.853.695 de Tame (Arauca)
El Arrendador

WISMAN JAHIR CAMUAN A.
Representante Legal
CONSORCIO INTERPAE 2025.
C.C.N.1.116.853.695 de Tame
NIT: 901.926.563-8
El Arrendatario

Powered by CamScanner

RECIBO DE ALQUILER

Arrendatario

Nombre: NIKOOL GALEANO
C.C. 1.116.874.246

Arrendador

Nombre: CONSORCIO INTERPAE 2025
NIT: 901.926.563-8

Fecha: 01/04/2025.

N.º: 001

Suma: $ 600.000

Concepto

Canon de arrendamiento local para oficina, en la calle 15 n 33 130

Durante el periodo comprendido entre

Mes de abril 2025

Método de pago

- [x] Efectivo
- [ ] N.º de Cheque
- [ ] Transferencia con N.º de cuenta _____

En constancia firma:

Nikool Galeano.

916

INFORME DE INTERVENTORÍA N°3

CONTRATO DE SUMINISTRO
N° 402 DE 2024

OBJETO
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.

CONTRATANTE
ALCALDÍA DE TAME

CONTRATISTA
CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025

INTERVENTORÍA
WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
CONSORCIO INTERPAE 2025

SUPERVISOR
WILBER ORLANDO RINCON TEATIN
SECRETARIO DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

PERIODO REPORTADO
01 DE MAYO AL 31 DE MAYO DEL 2025

JUNIO 2025

919

Contenido

INTRODUCCIÓN 3
LUGAR Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO N° 402 DE 2024. 4
IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO N° 402 DE 2024. 4
PÓLIZAS DE LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO 402 – 2024. 5
ASPECTOS TECNICOS DEL CONTRATO 402-2024. 6
ASPECTOS FINANCIEROS INICIO DEL CONTRATO 402-2024. 7
CANTIDAD EJECUTADA. 8
ACTIVIDADES SUPERVISADAS DEL CONTRATO 402-2024. 9
ASPECTOS ADMINISTRATIVOS. 18
ASPECTOS FINANCIEROS 19
MOVIMIENTOS FINANCIEROS 20
CONCLUSIÓN 22
ANEXOS 23
REGISTRO FOTOGRAFICO 24

917

INTRODUCCIÓN

En busca de un seguimiento técnico al programa de **ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA,** nos permite como interventoría un acceso directo de vigilancia y control al contrato **N° 402 2024**, contribuyendo a fortalecer los procesos de alimentación en el sector educativo, con el fin de garantizar una adecuada implementación del programa de alimentación escolar, se ha venido actuando con un objetivo principal fijando directrices bajo las cuales se han venido desarrollando las diferentes etapas de los procesos del contrato, adicionalmente, fomentar el mejoramiento continuo de la gestión administrativa a cada paso a paso del contrato celebrado, a través de las observancia de los lineamientos, criterios, medidas y acciones dirigidas a garantizar la transparencia en los procesos.

Durante el periodo comprendido en el presente informe, se ha estado interviniendo en los procesos, registrando cada uno de los pasos realizados por el operador involucrado en el desarrollo del programa, vigilando y monitoreando la libre ejecución y cumplimiento de cada uno del ítem nombrados en el contrato, siempre en busca de un mejoramiento continuo en beneficios de fortalecer la excelente educación de la niñez beneficiario de las instituciones donde hace presencia.

Este informe corresponde al periodo comprendido desde el 01 de Mayo de 2025 y el 31 de Mayo de 2025, correspondiente a: **(18) días de entrega** en la **IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal) , I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal),** de complemento alimentario jornada mañana (CAJM), modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, según el Contrato No. 402 de 2024, modalidad Suministro, suscrito entre el **MUNICIPIO DE TAME** y el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, 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."**

Por lo anterior, la entidad territorial certificada del municipio de **Tame**, realizo la contratación de firma interventora bajo en contrato **N°160-2025**, con objeto del contrato intervención técnica, administrativa y financiera al proyecto **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA"**

919

LUGAR Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO N° 402 DE 2024.

El contrato de prestación de servicios N° 402 DE 2024 con objeto: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA" se desarrolla en las sedes educativas urbanas del municipio de Tame Froilan Farias, San Luis y ración transportada al Oriental Femenino.

En dos de las instituciones mencionadas anterior mente, se ha venido realizando visitas donde hemos podido evidenciar los procesos involucrados en la aceptación del contrato, ya que cuentan con las instalaciones de restaurante escolar, permitiendo al operador la realización y montaje del cumplimiento del contrato.

N°	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	DIRECCION
1	ORIENTAL FEMENINO	CARRERA 14 # 14-26 CENTRO
2	SAN LUIS (Sede Principal)	CALLE 19 # 17-86 BARRIO BOYACA
3	IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal)	CALLE 14 # 24-87 B. SAN MIGUEL

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO N° 402 DE 2024.

1.1 aspectos Legales del contrato **N° 402 DE 2024.**

No. CONTRATO	CONTRATO 402 DE 2024
TIPO DE CONTRATO	MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO
FECHA FIRMA DEL CONTRATO	VEINTISIETE (27) DE DICIEMBRE DE 2024
CONTRATISTA	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025 NIT: 901.901.123-2
REPRESENTANTE LEGAL	WILSON LOPEZ JARAMILLO
OBJETO	"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."

920

PLAZO	CIENTO TREINTA (130) DIAS CALENDARIO ESCOLAR Y / O HASTA AGOTAR RACIONES CONTRATADAS TENIENDO EN CUENTA QUE LA MATRICULA PUEDE VARIAR POR DESERCION ESCOLAR O POR AUMENTO DE LOS TITULARES DE DERECHO OBJETOS DEL PAE SEGÚN CRONOGRAMA ESCOLAR ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION No. 3628 de 2024
VALOR DEL CONTRATO	SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS ($799.874.660) M/CTE
VALOR APROPIADO VIGENCIA 2024	CIENTO VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($120.000.000)
VALOR POR APROPIAR VIGENCIA 2025	SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($679.874.660)
FECHA ACTA DE INICIO	VEINTISIETE (27) DE DICIEMBRE DE 2024
FECHA DE TERMINACION CONTRATO	CIENTO TREINTA (130) DIAS CALENDARIO Y/O HASTA AGOTAR LAS RACIONES CONTRATADAS, SIN QUE SE SUPERE EL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
CAMBIO DE REPRESENTANTE LEGAL	10 DE MARZO DE 2025
INTERVENTORIA	CONSORCIO INTERPAE 2025 CONTRATO DE INTERVENTORA No. 160-2025 R/L WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA 13 DE MARZO DE 2025
VALOR ANTICIPO 50%	TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE. ($399.937.330) 19 MARZO DE 2024
SUPERVISOR	WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN SECRETARIO DE EDUCACION Y TECNOLOGIA MUNICIPAL, SEGÚN COMUNICACIÓN DE SUPERVISION DEL 27 DE DICIEMBRE DE 2024

PÓLIZAS DE LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO 402 – 2024.

La siguiente póliza No. 57-40-101003120 Anexo 0 expedida por la seguradora compañía de seguro del estado S.A Nit 860.009.578-6 que garantiza la responsabilidad civil extracontractual, según coberturas que amparan el contrato de suministro No. 402-2024, como a continuación se describe.

AMPARO	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	VALOR ASEGURADO
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	27/12/2024	27/01/2026	399.937.932,00
Cumplimiento del contrato	27/12/2024	27/01/2026	159.974.932,00
Pago de salarios	27/12/2024	27/01/2026	79.987.466,00
Calidad del servicio	27/12/2024	27/01/2026	79.987.466,00
Responsabilidad civil	27/12/2024	30/07/2025	284.700.000.00
Calidad de los bienes	27/12/2024	27/01/2026	79.987.466,00

Una vez revisados los amparos, porcentajes y las vigencias de las pólizas presentados dentro del contrato de la referencia, las mismas cumplen con los requisitos exigidos por la ley 80 de 1993 y demás normas concordantes; luego de garantizar y ver detalladamente el cumplimiento de la póliza de seguros expedida por el consorcio, la interventoría bajo las garantías y vigilancia ha podido garantizar la ejecución del contrato, haciendo referencia a un manejo adecuado y brindar a la comunidad beneficiaria la protección legal en cada uno de los procesos que involucra la operación del contrato no. 402 del 2024 cuyo objeto es: "prestación del servicio de alimentación escolar a niños, niñas, adolescentes y jóvenes de las instituciones educativas urbanas del municipio de Tame".

ASPECTOS TECNICOS DEL CONTRATO 402-2024.

OBJETO	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.							
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRASNPORTADA.							
	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	TITULARES DE DERECHO	PUNTOS DE PREPARACIÓN	PARA TRANSPORTAR	COSTO TOTAL DE RACION DIARIA	NÚMERO DE RACIONES	NÚMERO DE DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
	1	SAN LUIS	1.009	SI	NO	$ 6.098	131.170	130
	2	FROILAN FARIAS		SI	NO			
	3	ORIENTAL FEMENINO		NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO			
TOTALES	3 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1.009 TITULARES DE DERECHO	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	$ 799.874.660		

922

Mediante el Contrato de Prestación de Servicios No. 402 DE 2024 con objeto: "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA." se buscó beneficiar a 1.009 niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, en las 3 sedes de población mayoritaria priorizadas por el Municipio.

ASPECTOS FINANCIEROS INICIO DEL CONTRATO 402-2024.

El Contrato de Prestación de Servicios No. 402 DE 2024, tiene un valor SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE $ 799.874.660.

FORMA DE PAGO: El Municipio de Tame pagara al contratista el valor del contrato de la siguiente manera: Anticipo de 50% del valor del contrato de ($399.937.330), y en actas parciales un 50 % neto ($399.937.330) restante del valor total, previo recibo a satisfacción y suscripción del acta de liquidación del contrato y su correspondiente aprobación por parte de la administración municipal.

ANTICIPO: Para el cobro del anticipo, el contratista deberá presentar la orden de iniciación, deberán estar satisfechos los requisitos de ejecución del contrato, deberá estar aprobada la garantía única de cumplimiento por el funcionario competente de la administración municipal, el registro presupuestal. El anticipo no se considera pago, y, por lo tanto, no extingue las obligaciones a cargo de la entidad, continúa siendo de propiedad del contratante y debe ser amortizado.

el día 29 de abril de 2024 recibió un giro por un valor de *TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MILLONES NOVENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS CUATRO PESOS MCTE.* ($ 354.098.304), consignados a la cuenta de ahorros No. 506400234981- Banco Davivienda a nombre del CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2024.

N°	DATO	VALOR
1	Valor total del contrato	$ 799.874.660.
2	Valor de anticipo	$399.937.330

A continuación, se presenta un resumen del aspecto financiero a la fecha del presente informe del Contrato de prestación de servicios No. 402 del 2024, donde se detalla los recursos girados por el Municipio, además de los recursos pendientes por cancelar; Este es:

TABLA 1 BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

1. Valor del Contrato N°556 de 2023	$ 799.874.660	
2. Ejecución del Contrato		
Valor Ejecutado Acumulado		0

Valor Pendiente por Ejecutar		0
3. Pagos Realizados Contrato		0
Pago de Anticipo del 50%		$399.937.330
4. Pagos Pendientes		
Saldo		$399.937.330
Saldo por Amortizar		$ 799.874.660
Sumas Iguales	$ 799.874.660	

En resumen, para la fecha del presente informe, no se han realizado pagos por conceptos de actas de parcial.

CANTIDAD EJECUTADA.

Durante el periodo comprendido entre el **01 de mayo de 2025 y el 31 de mayo de 2025**, se logra ejecutar lo siguiente ítems y cantidades:

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	UNIDAD	18.162	$ 6.098	$ 110.751.876
		TOTAL			**$ 110.751.876**

REPORTE DE BENEFICIARIOS ATENDER POR SEDE EDUCATIVA:

El día trece (13) de enero de 2025 el secretario de educación y tecnología **WILBER OLARNDO RINCÓN TEATÍN** en calidad de supervisor remite el reporte de los beneficiarios focalizados al **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, conforme se estableció en los documentos previos del proceso de selección de modalidad Selección Abreviada Subasta Inversa No. SA-SI-TA-022-2024.

INSTITUCION EDUCATIVA	FOCALIZADOS/PRIORIZADOS
ORIENTAL FEMENINO	547
SAN LUIS (sede principal)	293
IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	169
TOTAL	**1009**

924

La entrega de raciones para el presente informe comprende desde el **02 de mayo de 2025 y va hasta el 30 de Mayo de 2025**. En este tiempo se programaron atender 21 días calendario escolar, de los cuales se atendieron **18 días calendario escolar**, en las Sedes educativas (**IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal), I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal)**, distribuyéndose las raciones atendidas de la siguiente manera:

Para el periodo de corte del informe, se han ejecutado las siguientes cantidades para cada uno de los ítems del contrato.

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS ATENDIDOS	CUPOS PRIRIZADOS POR SEDE / INSTITUCION EDUCATIVA	TOTAL, DE RACIONES ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL
MAYO	ORIENTAL FEMENINO	18	547	9.846	$ 6.098	$ 60.040.908
MAYO	SAN LUIS (sede principal)	18	293	5.274	$ 6.098	$ 32.160.852
MAYO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	18	169	3.042	$ 6.098	$ 18.550.116
TOTAL				**18.162**	**$ 6.098**	**$ 110.751.876**

Teniendo en cuenta lo anterior y para dar cumplimiento a la obligación del literal 1 de la obligación específica, se realizó el transporte y la distribución de **9.846** raciones bajo la modalidad comida caliente transportada de la Sede Froilán Farias a la institución educativa Oriental femenino, en el periodo comprendido entre el día **02 de Mayo de 2025 y va hasta el 30 de Mayo de 2025.** Para evidenciar lo anterior se soporta con las certificaciones emitidas por los rectores de las diferentes instituciones educativas.

La interventoría realizo la respectiva veeduría, realizando coordinadamente visitas en cada una de las instituciones, dentro de los días de visita se ha notado en la institución educativa froilan farias, la producción de las raciones mencionadas, visualizando el proceso de transporte de las raciones que se suministran a la institución educativa oriental femenino, que se dé cumplimiento con parámetros de calidad, permitiendo que se de en los horarios adecuados y a los beneficiarios estipulados por secretaria de educación.

ACTIVIDADES SUPERVISADAS DEL CONTRATO 402-2024.

Se describe a continuación las actividades supervisadas desde el 01 de mayo de 2025 hasta el 31 de mayo de 2025, dando inicio a la presencia de la interventoría, ubicándonos en las áreas donde hace presencia el contrato, permitiéndonos ir focalizando los procesos y las acciones pertinentes para el

manejo adecuado del mismo, es allí donde la interventoría realizo visitas como se muestran a continuación.

ITEM	FECHA	LUGAR VISITA	FORMATO	HORA
1	02 MAYO	SAN LUIS	RACION PREPARADA EN SITIO	7: 00 A.M
2	05 MAYO	ORIENTAL FEMENINO	RACION CALIENTE TRANSPORTADA	9:00 A.M
3	08 MAYO	FROILAN FARIAS	RACION PREPARADA EN SITIO	7:30 A.M
4	12 MAYO	FROILAN FARIAS	RACION PREPARADA EN SITIO	8:00 A.M
5	14 MAYO	ORIENTAL FEMENINO	RACION CALIENTE TRANSPORTADA	8:20 A.M
6	15 MAYO	BODEGA	FORMATO VERIFICACION BODEGA	2:00 P.M
7	20 MAYO	SAN LUIS	RACION PREPARADA EN SITIO	7:00 A.M
8	22 MAYO	FROILAN FARIAS	RACION PREPARADA EN SITIO	7: 00 A.M
9	27 MAYO	ORIENTAL FEMENINO	RACION CALIENTE TRANSPORTADA	8:20 A.M

Garantizar la coordinación con el establecimiento educativo o la unidad aplicativa para la adecuada entrega de los complementos nutricionales de acuerdo a minutas ajustadas a los lineamientos técnico administrativos y estándares para el programa de alimentación escolar – PAE con personal idóneo y con experiencia en programas de alimentación escolar; Para la interventoría el paso fundamental fue verificar en las carpetas suministradas por el operador las condiciones de contratación, experiencia y formas de pago del personal operador, logrando conocer de manera oportuna las opiniones del as manipuladoras en cada una de las instituciones educativas, se pudo evidenciar el cumplimiento de cada una de las hojas de vida de las manipuladoras, verificado certificado de manipulación de alimentos activo, exámenes médicos y que cuenten con una experiencia en la manipulación y producción en línea de alimentos.

Con el propósito de regular y dar línea sobre el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el ámbito nacional, como una estrategia para contribuir al acceso con permanencia escolar, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial fomentando hábitos alimentarios saludables a través del suministro de un complemento alimentario, el Ministerio de Educación Nacional expidió el Decreto 1852 de 2015 y la Resolución 16432 de 2015, los cuales establecen las actividades y responsabilidades de los diferentes actores que se encuentran involucrados en torno al desarrollo adecuado del Programa. Teniendo en cuenta esta normatividad y como parte del proceso de consolidación, del trabajo articulado y corresponsable con las entidades

territoriales el Ministerio desarrolló el Modelo de Monitoreo y Control del PAE, el cual tiene como propósito cada una de las Entidades Territoriales identificar de forma clara y precisa las actividades, responsabilidades y acciones a implementar para el control en cada una de sus etapas y por componente.

En cuanto al personal Manipulador, el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, contó con personal manipulador de mínimo 6 meses de experiencia en la ejecución de programas de alimentación escolar, tal cual como lo sugiere el numeral **3.2.4 - CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL** del pliego de condiciones y cuyas hojas de vida están aprobadas durante el proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. SA-SI-TA-022-2024.**

A continuación, se describe el personal manipulador de alimentos que tiene el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** desde el inicio de entrega de raciones (20 de enero de 2025):

ITEM	MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
1	ARGENIS ANTOLINEZ VELANDIA	1.116.864.811 de TAME-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
2	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68.305.409 De TAME-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
3	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	1.148.686.543 De TAME-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
4	LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	1.116.792.152 De ARAUCA-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	VIERNES 11 DE A ABRIL DE 2025
5	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	1.116.854,618 DE TAME-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
6	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	1.118.542.266 DE YOPAL	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
7	LILIANA PATRICIA BUSTAMANTE GARCIA	40.371.601 DE VILLAVICENCIO	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
8	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1.116.862.681 DE TAME ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	

DATOS DE PERSONAL MANIPULADOR

El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, delego a su nutricionista la profesional de apoyo, Especialista en salud publica Gisela Santana Rebolledo, con el objeto de realizar un seguimiento y verificación de cumplimiento con las porciones y gramajes indicados y demás especificaciones técnicas de carácter nutricional. Para ello emitió el respectivo concepto nutricional durante el mes de ***MAYO***, en las distintas sedes educativas y allí se describe cada uno de los aspectos relevantes para llevar a cabo el debido cumplimiento a los gramajes según los grupos por niveles de grado establecido para el menú del respectivo día. Requerimientos mínimos establecidas en la Minuta patrón establecidas en la Resolución No. 002 de fecha 11 de enero de 2022, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar - Alimentos Para Aprender "Por la cual se modifica y adiciona la resolución 335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE" y demás normas.

Se realizó la respectiva verificación y aprobación del plan de saneamiento siempre en busca de mejoras continuas, en relación de dar un excelente manejo a cada uno de los procesos, la interventoría reviso detalladamente el plan en busca de alinear los manejos adecuado y que cada uno de los ítem nombrados en el protocolo se allá cumpliendo orgánicamente; En aras de dar cumplimiento a lo establecido en el **PLAN DE SANEAMIENTO** requerido en el numeral **3.2.4 - CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL** del pliego de condiciones y aprobado en el marco del proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. SA-SI-TA-022-2024**, el cual el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** resulto seleccionado. De la misma manera la supervisión del contrato de suministro No. 402 de 2024, realizo la verificación y aprobación del Plan de Saneamiento Básico el día 17 de enero de 2025.

El día **15 de mayo de 2025**, se realizó capacitación al personal manipulador en **Ciclos de Menús, guías de Preparación, gramaje de servido. / Resolución 5109 de 2005 – 333 de 2011,** según el cronograma de capacitación se programaron 2 horas, debido a la necesidad de que el personal cuente con los conocimientos necesarios para el buen desempeño en sus labores.

ITEM	DESCRIPCION	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	**Ciclos de Menús, guías de Preparación, gramaje de servido. / Resolución 5109 de 2005 – 333 de 2011.**	Colegio Froilán Farias	15/05/2025	**2 Horas**

El día 15 de mayo en compañía del representante legal de la interventoría, se llevó a cabo la visita de verificación administrativa, bodega y de plantas de ensamble de los operadores, donde se pudo evidenciar las condiciones de higiene del establecimiento mencionado, del mismo modo se realizó la respectiva valoración con la ayuda del formato suministrado con la unidad reguladora, permitiéndonos observar el cumplimiento de los puntos a evaluar en cada uno de los procesos, el ítem de instalaciones físicas y sanitaras se manifestó de manera satisfactoria el cumplimento de la bodega, se observa que se cuente con el plan de saneamiento, control de plagas, manejo de residuos, abastecimiento de agua siempre en aras de mantener con calidad todos los procesos involucrados en el contrato; El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, durante la ejecución del periodo establecido en el presente informe contó con una Bodega y/o planta de ensamble, que presentó una infraestructura acorde con la normatividad sanitaria, colombiana vigente y los lineamientos técnicos requeridos por el PAE, para llevar acabo el almacenamiento y distribución diaria de materia prima a cada uno de los puntos de preparación (restaurantes escolares en sedes educativas) además de un área administrativa para atender cualquier tipo de queja o reclamo, ubicada en la Carrera 47 # 15-24 Barrio Simón Bolívar.

Cuenta con un concepto sanitario favorable vigente, con un porcentaje de cumplimiento de 92.5 %, certificado de uso del suelo con expedición no mayor a un año, constancia de cumplimento de requisitos, expedida por parte del Municipio de Tame no mayor a un año.

928

El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, presentó el **PLAN DE RUTAS** para la entrega de los alimentos, materias primas e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, aprobado por la **supervisión al contrato de suministro No. 402 de 2024, el día 20 de enero de 2025.** El día 17 de marzo de 2025 se solicita a la interventoría la verificación y/o aprobación del Plan de rutas implementado por el consorcio y cuya aprobación se realizó el día 19 de marzo de 2025. A la fecha de corte del presente informe no se ha realizado ninguna modificación al **PLAN DE RUTAS.**

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

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

DISTRIBUCION DE MUESTRAS MENSUALIZADAS

El día 15 de Enero de 2025 mediante el oficio **ASUNTO: SOLICITUD DE APROBACION DE PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO**, vía correo electrónico, se dio a conocer el plan de muestreo microbiológico a la supervisión, para su verificación y/o aprobación, y cuya aprobación por parte de la **supervisión del Contrato de Suministro No. 402 de 2024 se dio el día 17 de Enero de 2025.** El día 17 de Marzo de 2025 El consorcio solicita a la interventoría del contrato de suministro la verificación y/o aprobación del plan de muestreo Microbiológico en aras de dar continuidad al proceso de toma de muestras mensualizadas.

El día **15 de Mayo de 2025**, el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, realizó la recolección y envió de Muestras al laboratorio **AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S (AQUALIM),,** teniendo en cuenta **El Plan de Muestreo Microbiológico** aprobado por la **interventoría del Contrato de Suministro No. 402 de 2024, el día 19 de Marzo de 2025.**

La interventoría realizo la respectiva verificación de los resultados de las muestras presentadas por el operador, donde se puede corroborar que los resultados cumplan con los parámetros determinados por el laboratorio, es importante determinar el estado de los alimentos que hacen parte del complemento de elaboración de las raciones en cada una de las instituciones educativas.

929

Relación de análisis de resultados Mes de Mayo:

FECHA Y HORA DE RECOLECCION	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	PARAMETROS/ VALORES	FECHA DE RESULTADO	DIRECCION DE TOMA DE MUESTRA	No. DE MUESTRAS	MATRIZ O ALIMENTO	TIPO DE ANALISIS	RESULTADO/ OBSERVACIONES
15/05/2025 08:10	Llave Lavadero	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1643-25	30/05/2025 18:10	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO
15/05/2025 07:40	Llave Lavaplatos	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1644-25	30/05/2025 18:10	SAN LUIS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO
15/05/2025 07:10	Llave Lavaplatos	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1645-25	30/05/2025 16:52	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO
15/05/2025 8:00	Área de servido	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1646-25	28/05/2025 14:45	AREA DE SERVIDO INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	YOGURT	L140525	MICROBIOLOGICO
15/05/2025 07:30	Área de Preparación	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1647-25	28/05/2025 14:45	SAN LUIS	1	YOGURT	L140525	MICROBIOLOGICO
15/05/2025 07:00	Área de Preparación	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1648-25	28/05/2025 14:46	FROILAN FARIAS	1	YOGURT	L140525	MICROBIOLOGICO

La interventoría realizo las muestras microbiológicas en la institución educativa técnica industrial froilan farias, como lo solicita el pliego del contrato, el día 12 de mayo de 2025, donde se realiza el protocolo de recolección sellado y enviado al laboratorio AQUALIM en la ciudad de Yopal, permitiéndonos el día 04 de abril conocer el estado de la muestra realizada, de manera de cumplimiento se analizan los resultados y sus parámetros en pro de conocer el estado de higiene de los alimentos suministrados por el operador.

930

TOMA DE MUESTRAS			
PUNTOS DE MUESTREO	AGUA MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICA	PRODUCTO TERMINADO	TOTAL, MUESTRAS MENSUALES
Restaurantes Escolares (01)	1	1	1
TOTAL, MUESTRAS			1

FECHA Y HORA DE RECOLECCION	PARAMETROS/VALORES	FECHA DE RESULTADO	DIRECCION DE TOMA DE MUESTRA	No. DE MUESTRAS	NOMBRE DEL PRODUCTO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESULTADO/OBSERVACIONES
25/03/2025 07:30	PARAMETROS INVIMA Resolución 1407-2022	10/06/2025	RESTAURANTE ESCOLAR FROILAN FARIAS	1	CARNE GUISADA	N/A	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

En busca de dar cumplimiento a los pliegos encontrados en el contrato, se verifico que el operados PAE UNIDOS POR TAME 2025, realice y suministre los análisis microbiológicos de manera continua mensualizado siempre en una permanente vigilancia y control de los productos y materias primas utilizadas en cada uno de los restaurantes escolares, fortaleciendo y cuidado de los alimentos suministrados a la niñez del municipio de Tame, la interventoría aprobó los análisis microbiológicos el dia 16 de junio de 2025.

Para dar cumplimiento a lo establecido los literales 19 y 20, la interventoría en la visita realizada el dia 12 de mayo se llevó a cabo una verificación de las condiciones de rotulado que establece la Resolución 5109 de 200, con el acompañamiento de la supervisión del contrato de suministro No. 402 de 2024 y en la cual se pudo establecer que los productos cumplen con las condiciones mínimas establecidas en dicha Resolución como lo son (Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre y dirección del fabricante, instructivos de conservación, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, registro sanitario, condiciones de empaque primario y declaración de tabla nutricional.

Para Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** establece el formato denominado **REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA** el cual es supervisado diariamente por el CAE (comité de alimentación escolar) y avalado por el señor rector de cada institución educativa y el coordinador del proyecto del operador.

Para el periodo comprendido entre el **01 de Mayo de 2025 y el 31 de Mayo de 2025** se atendieron **18 dias,** en las Sedes educativas (**IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal), I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal)**, en los cuales se logró entregar **18.162** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **CIENTO DIEZ MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 110.751.876).**

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS ATENDIDOS	CUPOS PRIRIZADOS POR SEDE / INSTITUCION EDUCATIVA	TOTAL, DE RACIONES ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL
MAYO	ORIENTAL FEMENINO	18	547	9.846	$ 6.098	$ 60.040.908
MAYO	SAN LUIS (sede principal)	18	293	5.274	$ 6.098	$ 32.160.852
MAYO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	18	169	3.042	$ 6.098	$ 18.550.116
TOTAL				**18.162**	**$ 6.098**	**$ 110.751.876**

Durante la ejecución del presente informe no se dio servicio **tres** días, permitiéndonos verificar el acta suministrada por ASEDAR TAME, se corrobora que estos días no fueron ejecutados por acciones externas al cumplimiento del contrato, permitiéndonos dar el acta de días no ejecutados mes de abril, las cuales se remiten con sus respectivas actas.

La interventoría corroboro la información suministrada por el operador donde se expresa que durante la ejecución del presente informe no se dio servicio dos días Expresados de la siguiente manera:

El día **16 de Mayo de 2025 en ocasión De la participación de Docentes y Directivos Docentes en la celebración y conmemoración del día del maestro**, permiso otorgado por la Secretaria de Educación Departamental.

Los dias: **28 de mayo de 2025 y 29 de mayo de 2025 en ocasión de la Participación de Docentes y Directivos Docentes de la convocatoria a paro Nacional durante 48 horas, realizada por FECODE**.

Lo anteriormente mencionado comprende un total de **3.027 raciones no entregadas. Los recursos no ejecutados por este concepto fueron de Dieciocho Millones Cuatrocientos Cincuenta y ocho mil Seiscientos cuarenta y seis Pesos** M/CTE (**$18.458.646**).

Durante el transcurso de la visita del 02,05,08 de mayo se realizó revisión de carpetas en cada una de las instituciones educativas, con ayuda de la manipuladora encargada en llevar reporte diario en los restaurantes escolares, para verificar que los formatos se estén diligenciando a diario y de manera adecuada. Las manipuladoras diligencian diariamente los formatos de plan de saneamiento (limpieza y desinfección, registro de pH y cl., verificación de control integrado de plagas, registro de residuos sólidos), registro de temperatura, Kardex.

Capacitación en estrategia de alimentación saludable

La interventoría observo que se haya realizado las respectivas capacitaciones al personal manipulador, logrando un manejo adecuado de los procesos productivos en cada uno de los restaurantes escolares.

se realizó acompañamiento a la supervisora del programa de alimentos y bebidas alcohólicas, de la Unidad Administrativa Especial de Salud Arauca, para realizar inspección sanitaria a la sede: **IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal), I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal),**

ITEM	FEHCA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR	CONCEPTO EMITIDO	CONCEPTO ANTERIOR VISITA
1	14//05/2025	CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTO DE PREPARACION DE ALIMENTOS	159	SAN LUIS	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS % CUMPLIMIENTO: 85%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS % CUMPLIMIENTO: 84% 14/02/2025
2	14//05/2025	CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA Y SERVIDO DE ALIMENTOS	160	ORIENTAL FEMENINO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS % CUMPLIMIENTO: 86%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS % CUMPLIMIENTO: 82% 30/01/2025
3	15//05/2025	CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTO DE PREPARACION DE ALIMENTOS	162	FROILAN FARIAS	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS % CUMPLIMIENTO: 93%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS % CUMPLIMIENTO: 87% 14/02/2025

En cuanto al **Personal Manipulador de alimentos**, se estableció el siguiente **PLAN DE ACCION**:

Conocer la calidad y la cantidad adecuada de las raciones a suministrar a la comunidad estudiantil, tal como lo expresa los registros nutricionales la interventoría ha venido realizando vigilancia a las raciones y gramajes en cada una de las visitas realzadas en cada uno de los restaurantes,

permitiéndonos conocer y detectar que la ración si cumpla con el gramaje, logrando dar a los focalizados la cantidad adecuada, logrando cumplir con lo establecido.

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS TENDIENTES A CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES GENERALES, DE ACUERDO A LOS LITERALES ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 de 2024:

Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Entidad.

RELACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL PROFESIONAL MES DE MAYO.

DATOS GENERALES			PAGO ABRIL		HONORARIOS
MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	01 DE MAYO DE 2025 A 31 DE MAYO DE 2025
Jessica Marcela Betancourt Guerrero	1.095.821.632 de Florida banca	**Coordinadora del proyecto** Microbióloga Industrial	9486962324	$ 413.300	$ 1.500.000
Gisela Santana Rebolledo.	1.094.246.117 de Pamplona N/S	**Profesional de apoyo** Nutricionista -Dietista	7973021928	$ 405.800	$ 1.500.000

RELACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL MES DE MAYO

RELACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL MANIPULADOR

No.	DATOS GENERALES	AFILIACIONES				PAGO SEGURIDAD SOCIAL MAYO		PAGO DE NOMINA
	MANIPULADORES	PENSION	SALUD	CAJA	RIESGOS	VALOR	No. DE PLANILLA	NOMINA
1	ARGENIS ANTOLINEZ VELANDIA	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730
2	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730
3	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730
4	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730
5	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730

6	LILIANA PATRICIA BUSTAMANTE GARCIA		-	$ 42.800	$ 34.700	$ 77.500	9487132399	$ 677.010
7	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730
8	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730

TABLA No. 24: RELACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE MAYO

RELACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR

No.	DATOS GENERALES	PAGO DE NOMINA MES DE ABRIL
	MANIPULADORES	NOMINA
1	ARGENIS ANTOLINEZ VELANDIA	$ 654.730
2	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	$ 654.730
3	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	$ 654.730
4	LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	$ 654.730
5	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	$ 654.730
6	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	$ 654.730
7	LILIANA PATRICIA BUSTAMANTE GARCIA	$ 654.730
8	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	$ 654.730
9	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	$ 654.730

RELACION DE PAGOS DE NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE MAYO

Luego de conocer el personal manipular y profesional, contratados por el operador se realizó la revisión del pago de seguridad social, donde se observa el número de planilla de la profesional y las manipuladoras, se puede evidenciar correctamente el pago de la nómina dando cumplimiento al pago adecuado y en los tiempos establecido al personal, permitiendo dar seguimiento y cumplimiento al contrato 402-2024, llevando un cronograma de pago de personal en los parámetros exigidos por el mismo.

ASPECTOS FINANCIEROS

PLAN DE INVERSION DEL ANTICIPO

La interventoría realizo detalladamente supervisión a cada uno de los aspectos financieros presentados por el operador, donde podemos ver el manejo del anticipo de nade gradual, manifestado el buen uso del mismo, llevando así de manera eficiente un manejo apropiado de los recursos disponibles en pro del manejo eficiente del contrato 402-2024.

935

El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** R/L ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA, presentó el día 18 de marzo de 2025 a la Interventoría del contrato de suministro No. 402 de 2024 el **PLAN DE INVERSION DEL ANTICIPO**, el cual fue avalado por la misma, dando cumplimiento a lo establecido en la **CLÁUSULA SÉPTIMA – FORMA DE PAGO: PARAGRAFO 1,** del CONTRATO No. 402 DE 2024, MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO. Se solicitó formalmente un anticipo del 50% sobre el VALOR TOTAL DE CONTRATO, correspondientes a TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE. ($399.937.330), de los cuales el día 19 de marzo de 2024 recibió un giro por un valor total solicitado, **consignados a la cuenta de ahorros No.** 506400238909 - Banco Davivienda a nombre del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

ENTIDAD BANCARIA	CUENTA DE AHORROS	FECHA DE APERTURA
Banco Davivienda	506400238909	22/01/2025

El valor del anticipo: TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE. ($399.937.330), equivalente al 50% del valor del contrato **CLÁUSULA SÉPTIMA – FORMA DE PAGO: PARAGRAFO 1** del CONTRATO No. 402 DE 2024, MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO.

Los dias 14,15,16,17,18. No se realizan labores académicas en ocasión a la semana santa establecida en la **Resolución 3628 de 2024**, *"por medio del cual se establece el calendario académico para el año 2025"*, **ARTICULO PRIMERO, PRIMER PERIODO SEMANAL LECTIVO.**

MOVIMIENTOS FINANCIEROS

VALOR CONTRATO	**$ 799.874.660**
VALOR ANTICIPO GIRADO POR MUNICIPIO DE TAME	$ 399.937.330
FECHA DE GIRO	19 DE MARZO DE 2025
ENTIDAD	MUNICIPIO DE TAME
TITULAR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

RELACION DE SOPORTES DEL ANTICIPO MES DE MAYO.

RELACIÓN DE SOPORTES DEL ANTICIPO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO N°402 DE 2024
OBJETO CONTRATO: "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANASDEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."
Ración Alimento (víveres), Gas

936

No	FECHA	PROVEEDOR	NIT PROVEEDOR	NUMERO DE FACTURA	CONCEPTO	VALOR
1	8/05/2025	ANA MARLENY CUADROS GOMEZ	30021758	FE 3263	VIVERES	$ 215.220
2	26/05/2025	JOHN ALEXANDRE GAVIRIA BARRERA	74187431	FE 21	VIVERES	$ 1.431.357
3	28/05/2025	DAYANNA LIZETH ZAMBRANO RODRIGUEZ	1.116.864.804-4	FVE 155	VIVERES	$ 1.152.000
4	28/05/2025	DAYANNA LIZETH ZAMBRANO RODRIGUEZ	1.116.864.804-4	FVE 157	VIVERES	$ 1.248.000
5	29/05/2025	ALIMENTOS Y CASINOS DE ARAUCA SAS	901464403	FEV-36	VIVERES	$ 32.245.805
6	29/05/2025	ALIMENTOS Y CASINOS DE ARAUCA SAS	901464403	FEV-38	GAS	$ 1.596.638,66
7	30/05/2025	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1.007.343.785	YM-1155	VIVERES	$ 996.000
8	30/05/2025	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1.007.343.785	YM-1156	VIVERES	$ 985.200
9	30/05/2025	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1.007.343.785	YM-1157	VIVERES	$ 720.000
10	30/05/2025	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1.007.343.785	YM-1158	VIVERES	$ 747.600
11	31/05/2025	ARNULFO DIAZ RODRIGUEZ	96195566	FE 314	VIVERES	$ 12.543.684
12	31/05/2025	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1.007.343.785	YM-1159	VIVERES	$ 740.400
Transporte						
No	**FECHA**	**PROVEEDOR**	**NIT PROVEEDOR**	**NUMERO DE FACTURA**	**CONCEPTO**	**VALOR**
13	29/05/2025	YOLANDA RIVERA DIAZ	28.083.375	DS17	TRANSPORTE MATERIA PRIMA Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO	$ 6.300.000
Mano de Obra Directa (Personal Manipulador)						
No	**FECHA**	**NOMBRE O RAZON SOCIAL**	**NIT. O C.C.**	**FACTURA O C.C.**	**CLASIF**	**VALOR**
14	31/05/2025	NOMINA MES DE MAYO	901.818.777-4	SOPORTE NOMINA CONTADOR	NOMINA	$ 5.260.117
15	4/06/2025	SEGURIDAD SOCIAL MAYO	901.818.777-4	SOPORTE NOMINA CONTADOR	NOMINA	$ 1.816.300
Recurso humano: (Coordinador proyecto, Profesional de apoyo).						

No	FECHA	NOMBRE O RAZON SOCIAL	NIT. O C.C.	FACTURA O C.C.	CLASIF	VALOR
16	29/05/2025	JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO	1095821632	DS15	PAGO DE HONORARIOS COORDINADORA MES DE MAYO	$ 1.500.000
17	29/05/2025	GISELA SANTANA REBOLLEDO	700003842	DS16	PAGO DE HONORARIOS PROFESIONAL DE APOYO MES DE MAYO	$ 1.500.000
Control de calidad						
No	**FECHA**	**PROVEEDOR**	**NIT/C.C PROVEEDOR**	**NUMERO DE FACTURA**	**CONCEPTO**	**VALOR**
18	21/05/2025	AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS SAS	901.823.957-3	AQUA 417	ANALSIS DE MUESTRAS DE AGUA Y DE ALIMENTO	$ 1.284.043
Costos Indirectos						
No	**FECHA**	**PROVEEDOR**	**NIT/C.C PROVEEDOR**	**NUMERO DE FACTURA**	**CONCEPTO**	**VALOR**
19	29/05/2025	RODRIGO RIAÑO RANGEL	96190907	FEE-29	ARRIENDO BODEGA	$ 3.500.000
20	29/05/2025	ALIMENTOS Y CASINOS DE ARAUCA SAS	901464403	FEV-37	ASEO Y DESINFECCION	$ 1.818.963
21	31/05/2025	NESTOR ENRIQUE RIVERA FAJARDO	74302523	FV-9	PAPELERIA Y CONSUMIBLES	$ 2.200.000
SESENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS UN MIL TRESCIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/cte.						**$ 79.801.328**

937

CONCLUSIÓN

El **CONSORCIO INTERPAE 2025**, a través de los profesionales contratados, realizo entre el 01 de abril y el 30 de abril del 2025, el seguimiento técnico, administrativo, jurídico y financiero al cumplimiento de cada una de las actividades establecidas en el **CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 402 DE 2024, CUYO OBJETO ES "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLECENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME"**

Durante este periodo, la interventoría realizo visitas técnicas, en busca de realizar un seguimiento a cada uno de los procesos llevados en la ejecución del presente contrato, permitiéndonos conocer y vigilar cada uno de los restaurantes, y personal que hace parte del proceso.

EL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, logra soportar que en el periodo comprendido entre el **01 DE MAYO DE 2025 Y EL 31 DE MAYO DE 2025,** se entregó un total de **18.162** Raciones bajo la modalidad complemento alimentario y comida caliente transportada, equivalentes al **13.85%** de las entregas de raciones a los titulares de derecho del Municipio de Tame, Departamento de Arauca, por medio del **contrato de suministro No. 402 de 2024.** Se tienen un porcentaje acumulado de entrega del **61.67 %,** con un total de **50.281** raciones por entregar.

Durante el periodo no se presentó SPQR relacionas con el **CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 402 DE 2024.**

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

939

ANEXOS.

ANEXO 1: REGISTRO FOTOGRAFICO.

ANEXO 2: ACTAS VISITAS MES DE MAYO

ANEXO 3: ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS MES DE MAYO.

ANEXO 4: CERTIFICACIONES EMITIDAS POR EL CONSORCIO INTERPAE2025 MES DE MAYO.

ANEXO 5: INFORMACIÓN PERSONAL PROFESIONAL CONSORCIO INTERPAE2025.

ANEXO 6: CONTRATO Y PAGO OFICINAL.

ANEXO 1.
REGISTRO FOTOGRAFICO

941

REGISTRO FOTOGRAFICO

IMAGEN 1 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 TOMA DE MUESTRAS



IMAGEN 2 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 TOMA DE MUESTRAS



942

IMAGEN 3. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 REVISION ROTULADO



IMAGEN 4. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 REVISION ROTULADO.



943

IMAGEN 5. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 TOMA DE TEMPERATURA.



IMAGEN 6. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 TOMA DE TEMPERATURA.

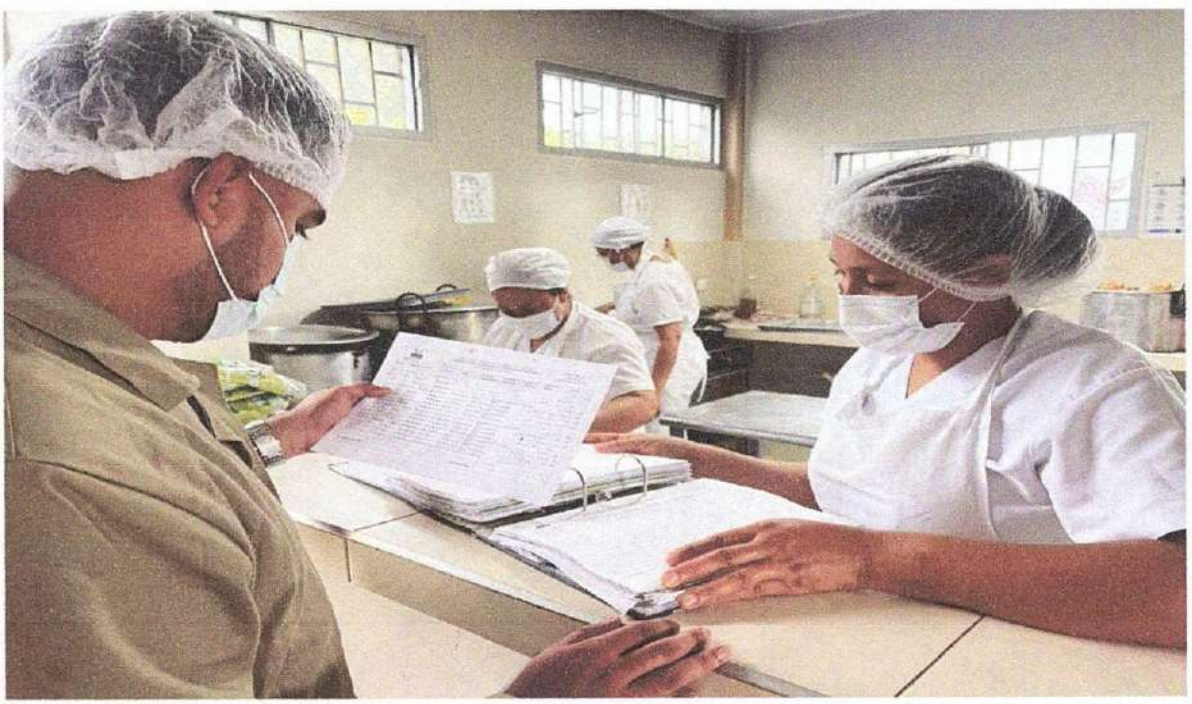


944

IMAGEN 7. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 REVISION DE CARPETAS FROILAN FARIAS.



IMAGEN 8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 REVISION DE CARPETAS SAN LUIS.



945

IMAGEN 9. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 REVISION MATERIAS PRIMAS SAN LUIS.



IMAGEN 10. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 REVISION MATERIAS PRIMAS FROILAN.



IMAGEN 11. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 REVISION MATERIAS PRIMAS.



IMAGEN 12. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 REVISION MATERIAS PRIMAS FROILAN.



947

IMAGEN 13. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 ASEO Y DESINFECCIÓN SAN LUIS.



IMAGEN 14. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 ASEO Y DESINFECCIÓN SAN LUIS.



948

IMAGEN 15. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 ASEO Y DESINFECCIÓN FROILAN FARIAS.



IMAGEN 16. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 ASEO Y DESINFECCIÓN FROILAN FARIAS.



949

IMAGEN 17. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 ENTREGA RACION TRANSPORTADA ORIENTAL.



IMAGEN 18. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO -2025 RACION TRANSPORTADA ORIENTAL.



950

IMAGEN 19. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 RACION PREPARADA EN SITIO SAN LUIS.



IMAGEN 20. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 RACION PREPARADA EN SITIO SAN LUIS.



951

IMAGEN 21. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 GRAMAJES.

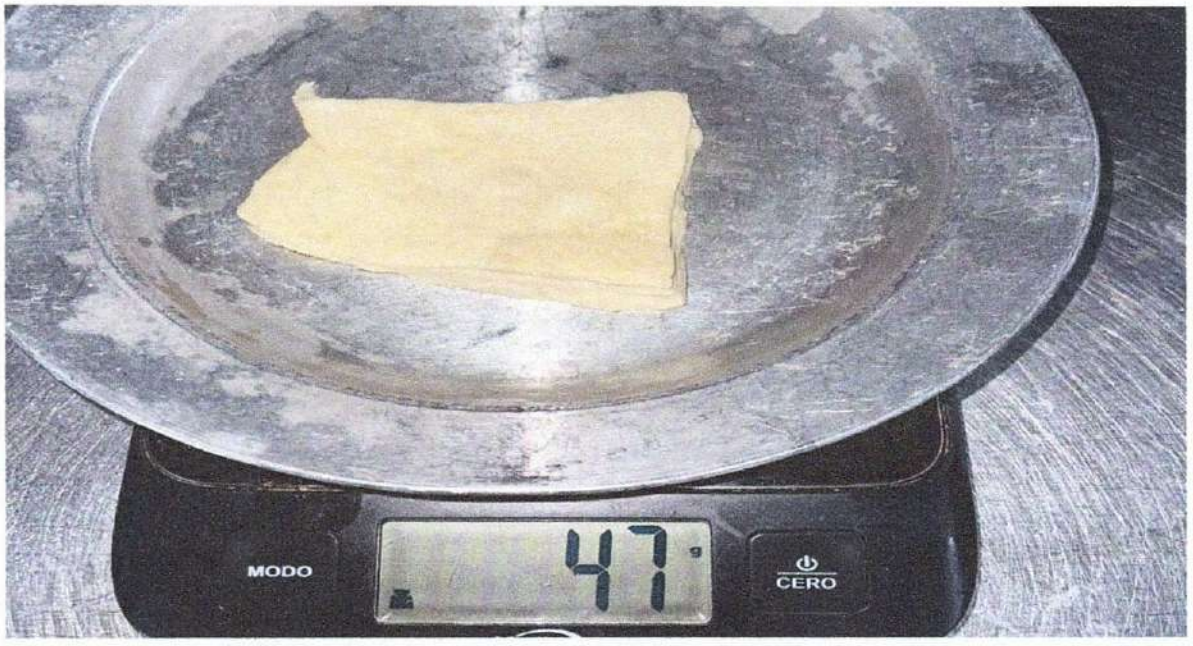
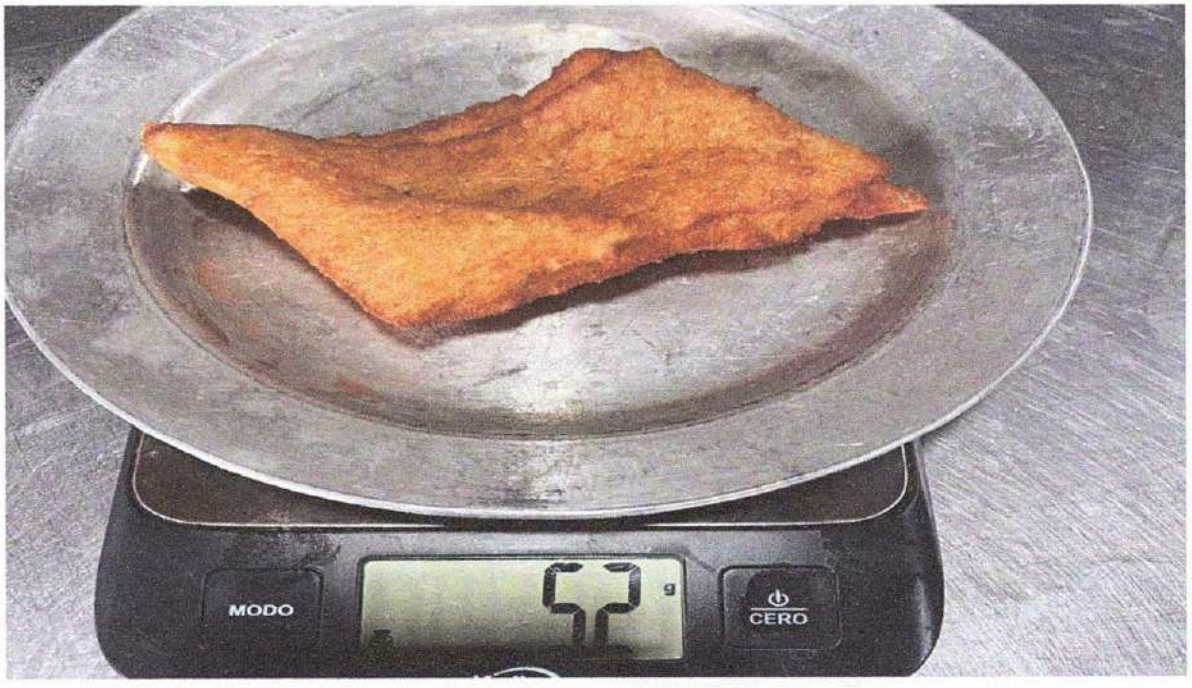


IMAGEN 22. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEL MUNICIPIO TAME, MAYO-2025 GRAMAJES.



952

ANEXO 2.

ACTAS VISITAS MES DE MAYO.

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Consorcio InterPae25			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	02/05/2025
Operador:	Consorcio Pae 2024			Municipio:	Tame		
Institución educativa	San Luis			Sede educativa:	San Luis.		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	293	No. de Manipuladoras	3
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	C
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
6	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
	a) Programa de Limpieza y Desinfección	
7	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
8	Se aplican los protocolos para la limpieza y desinfección de acuerdo al Programade L&D.	C
9	Los productos y elementos de aseo permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	C
10	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	C
11	Los productos y elementos de aseo se entregan en las cantidades suficientes de acuerdo a las necesidades del comedor escolar.	C
	b) Control de plagas	
12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	C
13	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
	c) Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	C
15	Existe al interior del comedor escolar recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica para la recoleccion de los residuos solidos .	C
16	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
17	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
18	Cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
	d) Abastecimiento de agua	
20	Existe un programa implementado de abastecimiento de agua, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades y se cuenta con los cronogramas, resultados y/o toma de muestras de analisis fisicoquimicos y microbiologicos del agua.	C
21	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
22	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
23	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
24	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C
25	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	C
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	C
28	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	C
29	Se encuentra en el comedor escolar, para cada uno de los manipuladores la hoja de vida y el documento debidamente firmado por las partes, que soporte la vinculación al Programa.	C
30	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

	5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
32	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C
33	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C
34	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
35	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
36	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, temperatura, condiciones de empaque y cumplimiento de la normatividad vigente).	C
37	Se deja copia del formato de remisiones diligenciado y firmado por las partes y de ser necesario, se diligencia el formato de devolución y reposición de faltantes.	C
	6. ALMACENAMIENTO	
38	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
39	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
40	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la normatividad vigente.	C
41	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
42	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
	7. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
43	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
44	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	C
45	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
46	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
47	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
48	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
49	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	8. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
50	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
51	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
52	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
54	Se cuenta con la guía de preparación y lista de intercambio de alimentos.	C
	9. SALUD OCUPACIONAL	
55	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
56	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	
57	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	C
58	Se toman y almacenan (mínimo por 72 horas) las muestra de contrareferencia de manera adecuada, rotualas y se llevan registros.	C
	11. GESTIÓN SOCIAL	
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	C
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	C
61	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	C
62	Se diligencia diariamente el registro y control de asistencia de los titulares de derecho atendidos y/o suplentes.	C

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yeison Bedoya
Documento: 1168791948
Cargo: Directora Interventoria

Firma de quien realiza la visita

x Argenis Antolinez

Nombre: Argenis Antolinez
Documento: 1168648811
Cargo: Bodeguero

Firma de quien atiende la visita

956

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Consorcio interPaes	**No. de Contrato:**	402	**Fecha de visita:**	05052025
Operador:	Consorcio Pae Unido	**Municipio:**	Tame		
Institución Educativa:	Oriental femenino	**Sede Educativa:**	Oriental femenino		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X / Jornada Tarde: / Almuerzo:	**No. de Servicios:**	547	**No. de Manipuladoras:**	3

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Arepa Pollo Avena.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCION DE MEJORA	RESPONSABLE

Firma de quien realiza la visita		Firma de quien atiende la visita	
Nombre:	Yelson Baden	Nombre:	Arsenio Antolinez
Documento:	1116871941	Documento:	1116871941
Cargo:	Director Interventor	Cargo:	Manipuladora

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Consorcio Pae 2025			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	08/05/2025
Operador:	Consorcio Pae Unides			Municipio:	Tame.		
Institución educativa	Froilan Farias			Sede educativa:	Froilan Farias		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	C
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
6	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
	a) Programa de Limpieza y Desinfección	
7	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
8	Se aplican los protocolos para la limpieza y desinfección de acuerdo al Programade L&D.	C
9	Los productos y elementos de aseo permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	C
10	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	C
11	Los productos y elementos de aseo se entregan en las cantidades suficientes de acuerdo a las necesidades del comedor escolar.	C
	b) Control de plagas	
12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	C
13	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
	c) Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	C
15	Existe al interior del comedor escolar recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica para la recoleccion de los residuos solidos .	C
16	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
17	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
18	Cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
	d) Abastecimiento de agua	
20	Existe un programa implementado de abastecimiento de agua, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades y se cuenta con los cronogramas, resultados y/o toma de muestras de analisis fisicoquimicos y microbiologicos del agua.	C
21	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
22	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
23	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), así como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
24	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C
25	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	C
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	C
28	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	C
29	Se encuentra en el comedor escolar, para cada uno de los manipuladores la hoja de vida y el documento debidamente firmado por las partes, que soporte la vinculación al Programa.	C
30	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

	5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
32	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C
33	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C
34	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
35	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
36	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, temperatura, condiciones de empaque y cumplimiento de la normatividad vigente).	C
37	Se deja copia del formato de remisiones diligenciado y firmado por las partes y de ser necesario, se diligencia el formato de devolución y reposición de faltantes.	C
	6. ALMACENAMIENTO	
38	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
39	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
40	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la normatividad vigente.	C
41	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
42	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
	7. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
43	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
44	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	C
45	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
46	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
47	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
48	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
49	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	8. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
50	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
51	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
52	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
54	Se cuenta con la guía de preparación y lista de intercambio de alimentos.	C
	9. SALUD OCUPACIONAL	
55	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
56	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	
57	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	C
58	Se toman y almacenan (minimo por 72 horas) las muestra de contrareferencia de manera adecuada, rotualas y se llevan registros.	C
	11. GESTIÓN SOCIAL	
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	C
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	C
61	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	C
62	Se diligencia diariamente el registro y control de asistencia de los titulares de derecho atendidos y/o suplentes.	C

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yeison Sedan
Documento: 1116841944
Cargo: Director Interventor

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: MARICITA J C
Documento: 1144686543
Cargo: Manipulador G

Firma de quien atiende la visita

960

CONSORCIO INTERPAE 2025	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO FORMATO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA, BODEGA Y PLANTAS DE ENSABLE DE LOS OPERADORES	CÓDIGO	FR-GE-C-35
		FECHA DE EMISIÓN	21 / 10 / 2022
		VERSION 01	

Entidad Territorial:	Consorcio Pae 2025	No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	12	05	2025
Operador:	Consorcio Pae Unidos	Municipio:	Tame.				
Dirección:	Fralon Faria	Sede educativa:	Fralon Farias				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X / Jornada Tarde: / Almuerzo:	Hora inicio:	169	Hora de terminación:	5		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)		Calificación
1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	C
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
6	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM, ubicados en las instalaciones de la bodega y/o planta de ensamble.	C
	tamaño del almacén o depósito es proporcional a los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por el operador disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos	C
8	Para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre ésta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.	C
2. PLAN DE SANEAMIENTO		
a) Programa de Limpieza y Desinfección		
9	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
10	Se aplican los protocolos para la limpieza y desinfección de acuerdo al Programade L&D.	C
11	Los productos y elementos de aseo permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	C
12	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	C
13	Los productos y elementos de aseo se entregan en las cantidades suficientes de acuerdo a las necesidades de la bodega y/o planta de ensamble.	C
b) Control de plagas		
14	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	C
15	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
c) Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	C
17	Existe al interior de la bodega y/o planta de ensamble recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica para la recoleccion de los residuos solidos .	C
	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son irados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
19	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
20	Cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
d) Abastecimiento de agua		
21	Existe un programa implementado de abastecimiento de agua, con procedimientos escritos, con soportes que certifiquen potabilidad, PH y cloro, soportes de calidad y certificación de lavado de tanques.	C
22	Se llevan registros de las actividades y se cuenta con los cronogramas, resultados y/o toma de muestras de analisis fisicoquimicos y microbiologicos del agua	C
23	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
24	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	C
3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS		
25	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
4. CAPACITACIÓN		
26	Cuenta con plan de capacitación del personal manipulador de alimentos	C
27	El plan cuenta con metodología, duración, cronograma, responsables, temas, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas a utilizar.	C
28	Se desarrollan las capacitaciones acorde con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas)	C
29	Incluyen los temas de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, conservación, preparación, empaque.	C
5. PERSONAL MANIPULADOR		
30	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C

31	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
32	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	C
33	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	C
34	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	C
35	Se encuentra en la bodega y/o planta de ensamble, para cada uno de los manipuladores la hoja de vida y el documento debidamente firmado por las partes, que soporte la vinculación al Programa.	C
36	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
37	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
38	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C
39	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C
40	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
41	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
42	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, temperatura, condiciones de empaque y cumplimiento de la normatividad vigente).	C
43	Se deja copia del formato de remisiones diligenciado y firmado por las partes y de ser necesario, se diligencia el formato de devolución y reposición de faltantes.	C
44	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	C
	7. ALMACENAMIENTO	
45	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
46	Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	C
47	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
48	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separacion minima de 50 centimetros con respecto a las paredes perimetrales y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	C
49	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la normatividad vigente.	C
50	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación, se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento.	C
51	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
52	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	C
53	Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba, del anaquel o estantería donde se encuentren almacenadas.	C
54	Existen espacios que permiten la adecuada limpieza y desinfección del área de almacenamiento. Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir.	C
55	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	C
56	Se llevan los registros con fecha de las cantidades de productos no conformes o devueltos, las salidas parciales y su destino final.	C
57	El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	C
58	Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	C
59	Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	C
60	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo, se transportan en refrigeración o congelación.	C
61	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública son almacenados bajo las condiciones exigidas y se encuentran debidamente rotulados.	C
62	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	C
63	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
64	El almacenamiento y apilación de las cajas cumple en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	C

65	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
	8. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
66	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
67	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	C
68	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
69	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
70	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
71	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
72	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	8. COMPRA DE ALIMENTOS	
73	La compra de alimentos perecederos se hace máximo para cinco (5) días.	C
74	Se evidencia que remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta	C
75	Se realiza compra local a Pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria	C
76	Se diligencia correctamente el formato de reporte de proveedores	C
	9. ESTADO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
77	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza.	C
78	Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.	C
	10. SALUD OCUPACIONAL	
79	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
80	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
81	Existen manuales y registros referentes a salud ocupacional	C
	11. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	
82	La bodega y/o planta de ensamblecuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	C
83	Se toman y almacenan (minimo por 72 horas) las muestra de contrareferencia de manera adecuada, rotualas y se llevan registros.	C
	12. GESTIÓN SOCIAL	
84	Es visible el mecanismo que el operador tienen para atender las SPQR en la bodega y/o planta de ensamble.	C

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

Nombre:	Yeison Dodon	Nombre:	MARUCHA TC.
Documento:	1116879148	Documento:	1148686943
Cargo:	Director Interventor	Cargo:	Manipuladora
	Firma de quien realiza la visita		Firma de quien atiende la visita

963

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Consorcio Interpaes			**No. de Contrato:**	402	**Fecha de visita:**	14	05	20	24			
Operador:	Consorcio Pae. Unds			**Municipio:**	Tame								
Institución Educativa:	Oriental femenino			**Sede Educativa:**	Oriental femenino								
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	**No. de Servicios:**	547	**No. de Manipuladoras:**	3						
	↑												

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Cachapa Bonano -				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCION DE MEJORA	RESPONSABLE

Firma de quien realiza la visita		Firma de quien atiende la visita	
Nombre:	Yelson Bedoya	Nombre:	Argenis Antolinez
Documento:	1168714943	Documento:	1168943811
Cargo:	Director Interventor	Cargo:	Bodeguero

964

CONSORCIO INTERPAE 2025	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO FORMATO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA, BODEGA Y PLANTAS DE ENSABLE DE LOS OPERADORES	CÓDIGO FR-GE-C-35 FECHA DE EMISIÓN 21 10 2022 VERSION 01

Entidad Territorial:	Consorcio Pae 2025			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	1	5	0	5	2	0	2	5		
Operador:	Consorcio Pae Unidos			Municipio:	Tame.											
Dirección:	Bodega			Sede educativa:	Bodega											
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	Hora inicio:	2007	Hora de terminación:	4:00 P.M.									
		X														

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	C
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
6	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM, ubicados en las instalaciones de la bodega y/o planta de ensamble.	C
	tamaño del almacén o depósito es proporcional a los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por el operador disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos	C
8	Para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre ésta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
	a) Programa de Limpieza y Desinfección	
9	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
10	Se aplican los protocolos para la limpieza y desinfección de acuerdo al Programade L&D.	C
11	Los productos y elementos de aseo permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	C
12	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	C
13	Los productos y elementos de aseo se entregan en las cantidades suficientes de acuerdo a las necesidades de la bodega y/o planta de ensamble.	C
	b) Control de plagas	
14	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	C
15	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
	c) Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	C
17	Existe al interior de la bodega y/o planta de ensamble recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica para la recoleccion de los residuos solidos .	C
	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son tirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
19	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
20	Cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
	d) Abastecimiento de agua	
21	Existe un programa implementado de abastecimiento de agua, con procedimientos escritos, con soportes que certifiquen potabilidad, PH y cloro, soportes de calidad y certificación de lavado de tanques.	C
22	Se llevan registros de las actividades y se cuenta con los cronogramas, resultados y/o toma de muestras de analisis fisicoquimicos y microbiologicos del agua	C
23	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
24	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
25	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. CAPACITACIÓN	
26	Cuenta con plan de capacitación del personal manipulador de alimentos	C
27	El plan cuenta con metodología, duración, cronograma, responsables, temas, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas a utilizar.	C
28	Se desarrollan las capacitaciones acorde con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas)	C
29	Incluyen los temas de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, conservación, preparación, empaque.	C
	5. PERSONAL MANIPULADOR	
30	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C

31	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
32	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	C
33	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	C
34	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	C
35	Se encuentra en la bodega y/o planta de ensamble, para cada uno de los manipuladores la hoja de vida y el documento debidamente firmado por las partes, que soporte la vinculación al Programa.	C
36	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
37	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
38	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C
39	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C
40	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
41	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
42	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, temperatura, condiciones de empaque y cumplimiento de la normatividad vigente).	C
	deja copia del formato de remisiones diligenciado y firmado por las partes y de ser necesario, se diligencia el formato de devolución y reposición de faltantes.	C
44	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	C
	7. ALMACENAMIENTO	
45	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
46	Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	C
47	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
48	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	C
49	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la normatividad vigente.	C
50	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación, se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento.	C
51	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
52	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	C
	as cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba, del anaquel o estantería donde se encuentren almacenadas.	C
54	Existen espacios que permiten la adecuada limpieza y desinfección del área de almacenamiento. Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir.	C
55	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	C
56	Se llevan los registros con fecha de las cantidades de productos no conformes o devueltos, las salidas parciales y su destino final.	C
57	El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	C
58	Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	C
59	Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	C
60	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo, se transportan en refrigeración o congelación.	C
61	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública son almacenados bajo las condiciones exigidas y se encuentran debidamente rotulados.	C
62	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	C
63	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
64	El almacenamiento y apilación de las cajas cumple en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	C

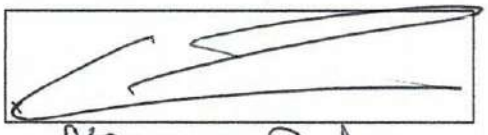
968

65	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
	8. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
66	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
67	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	C
68	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
69	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
70	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
71	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
72	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	8. COMPRA DE ALIMENTOS	
73	La compra de alimentos perecederos se hace máximo para cinco (5) días.	C
74	Se evidencia que remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta	C
75	Se realiza compra local a Pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria	C
76	Se diligencia correctamente el formato de reporte de proveedores	C
	9. ESTADO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
77	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza.	C
78	Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.	C
	10. SALUD OCUPACIONAL	
79	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
80	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
81	Existen manuales y registros referentes a salud ocupacional	C
	11. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	
82	La bodega y/o planta de ensamblecuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	C
83	Se toman y almacenan (minimo por 72 horas) las muestra de contrareferencia de manera adecuada, rotualas y se llevan registros.	C
	12. GESTIÓN SOCIAL	
84	Es visible el mecanismo que el operador tienen para atender las SPQR en la bodega y/o planta de ensamble.	C

PLAN DE MEJORA

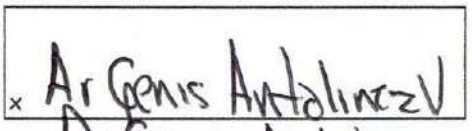
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS



Nombre: Yeison Bedoya
Documento: 1116871944
Cargo: Director Interno

Firma de quien realiza la visita



Nombre: Ar Geniz Antolinez V
Documento: 1116864811
Cargo: Rodequera.

Firma de quien atiende la visita

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Consorcio Interpae 2023			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	20/5/2024
Operador:	Consorcio Pae			Municipio:	Tame		
Institución educativa	San Luis			Sede educativa:	San Luis		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	293	No. de Manipuladoras	3
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	C
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
6	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
	a) Programa de Limpieza y Desinfección	
7	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
8	Se aplican los protocolos para la limpieza y desinfección de acuerdo al Programade L&D.	C
9	Los productos y elementos de aseo permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	C
10	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	C
11	Los productos y elementos de aseo se entregan en las cantidades suficientes de acuerdo a las necesidades del comedor escolar.	C
	b) Control de plagas	
12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	C
13	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
	c) Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	C
15	Existe al interior del comedor escolar recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica para la recoleccion de los residuos solidos .	C
16	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
17	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
18	Cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
	d) Abastecimiento de agua	
20	Existe un programa implementado de abastecimiento de agua, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades y se cuenta con los cronogramas, resultados y/o toma de muestras de analisis fisicoquimicos y microbiologicos del agua.	C
21	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
22	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
23	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
24	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C
25	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	C
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	C
28	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	C
29	Se encuentra en el comedor escolar, para cada uno de los manipuladores la hoja de vida y el documento debidamente firmado por las partes, que soporte la vinculación al Programa.	C
30	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

	5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
32	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C
33	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C
34	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
35	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
36	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, temperatura, condiciones de empaque y cumplimiento de la normatividad vigente).	C
37	Se deja copia del formato de remisiones diligenciado y firmado por las partes y de ser necesario, se diligencia el formato de devolución y reposición de faltantes.	C
	6. ALMACENAMIENTO	
38	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
39	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
40	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la normatividad vigente.	C
41	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
42	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
	7. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
43	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
44	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	C
45	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
46	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
47	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
48	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
49	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	8. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
50	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
51	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
52	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
54	Se cuenta con la guía de preparación y lista de intercambio de alimentos.	C
	9. SALUD OCUPACIONAL	
55	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
56	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	
57	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	C
58	Se toman y almacenan (mínimo por 72 horas) las muestra de contrareferencia de manera adecuada, rotualas y se llevan registros.	C
	11. GESTIÓN SOCIAL	
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	C
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	C
61	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	C
62	Se diligencia diariamente el registro y control de asistencia de los titulares de derecho atendidos y/o suplentes.	C

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yelson Bedor
Documento: 1116871940
Cargo: Director Interventor
Firma de quien realiza la visita

x Argeniz Antolin

Nombre: Argeniz Antolin
Documento: 1116864811
Cargo: Manipulador
Firma de quien atiende la visita

970

CONSORCIO INTERPAE 2025	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO FORMATO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA, BODEGA Y PLANTAS DE ENSABLE DE LOS OPERADORES	CÓDIGO FR-GE-C-35 FECHA DE EMISIÓN 21 10 2022 VERSION 01

Entidad Territorial:	Consorcio Pae 2025.			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	2	2	05	2	0	2	5		
Operador:	Consorcio Pae Uncla			Municipio:	Tame										
Dirección:	Froilan Faria			Sede educativa:	Froilan Farias										
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	Hora inicio:	169	Hora de terminación:	5.								
	X														

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	C
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
6	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM, ubicados en las instalaciones de la bodega y/o planta de ensamble.	C
	tamaño del almacén o depósito es proporcional a los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por el operador disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos	C
8	Para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre ésta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
	a) Programa de Limpieza y Desinfección	
9	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
10	Se aplican los protocolos para la limpieza y desinfección de acuerdo al Programade L&D.	C
11	Los productos y elementos de aseo permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	C
12	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	C
13	Los productos y elementos de aseo se entregan en las cantidades suficientes de acuerdo a las necesidades de la bodega y/o planta de ensamble.	C
	b) Control de plagas	
14	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	C
15	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
	c) Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	C
17	Existe al interior de la bodega y/o planta de ensamble recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica para la recoleccion de los residuos solidos .	C
	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son etirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
19	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
20	Cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
	d) Abastecimiento de agua	
21	Existe un programa implementado de abastecimiento de agua, con procedimientos escritos, con soportes que certifiquen potabilidad, PH y cloro, soportes de calidad y certificación de lavado de tanques.	C
22	Se llevan registros de las actividades y se cuenta con los cronogramas, resultados y/o toma de muestras de analisis fisicoquimicos y microbiologicos del agua	C
23	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
24	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
25	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. CAPACITACIÓN	
26	Cuenta con plan de capacitación del personal manipulador de alimentos	C
27	El plan cuenta con metodología, duración, cronograma, responsables, temas, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas a utilizar.	C
28	Se desarrollan las capacitaciones acorde con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas)	C
29	Incluyen los temas de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, conservación, preparación, empaque.	C
	5. PERSONAL MANIPULADOR	
30	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C

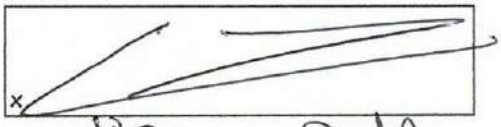
31	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
32	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	C
33	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	C
34	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	C
35	Se encuentra en la bodega y/o planta de ensamble, para cada uno de los manipuladores la hoja de vida y el documento debidamente firmado por las partes, que soporte la vinculación al Programa.	C
36	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
37	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
38	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C
39	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C
40	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
41	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
42	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, temperatura, condiciones de empaque y cumplimiento de la normatividad vigente).	C
	deja copia del formato de remisiones diligenciado y firmado por las partes y de ser necesario, se diligencia el formato de devolución y reposición de faltantes.	C
44	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	C
	7. ALMACENAMIENTO	
45	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
46	Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	C
47	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
48	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	C
49	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la normatividad vigente.	C
50	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación, se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento.	C
51	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
52	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	C
	s cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba, del anaquel o estantería donde se encuentren almacenadas.	C
54	Existen espacios que permiten la adecuada limpieza y desinfección del área de almacenamiento. Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir.	C
55	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	C
56	Se llevan los registros con fecha de las cantidades de productos no conformes o devueltos, las salidas parciales y su destino final.	C
57	El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	C
58	Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	C
59	Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	C
60	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo, se transportan en refrigeración o congelación.	C
61	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública son almacenados bajo las condiciones exigidas y se encuentran debidamente rotulados.	C
62	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	C
63	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
64	El almacenamiento y apilación de las cajas cumple en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	C

65	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	C
	8. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
66	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
67	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	C
68	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
69	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
70	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
71	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
72	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	8. COMPRA DE ALIMENTOS	
73	La compra de alimentos perecederos se hace máximo para cinco (5) días.	C
74	Se evidencia que remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta	C
75	Se realiza compra local a Pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria	C
76	Se diligencia correctamente el formato de reporte de proveedores	C
	9. ESTADO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
77	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza.	C
78	Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.	C
	10. SALUD OCUPACIONAL	
79	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
80	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
81	Existen manuales y registros referentes a salud ocupacional	C
	11. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	
82	La bodega y/o planta de ensamblecuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	C
83	Se toman y almacenan (minimo por 72 horas) las muestra de contrareferencia de manera adecuada, rotualas y se llevan registros.	C
	12. GESTIÓN SOCIAL	
84	Es visible el mecanismo que el operador tienen para atender las SPQR en la bodega y/o planta de ensamble.	C

PLAN DE MEJORA

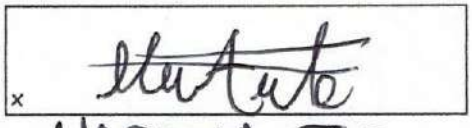
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x 

Nombre: YELSON Rodr.
Documento: 1116871944
Cargo: Director Técnico

Firma de quien realiza la visita

x 

Nombre: MARUCHA T.C
Documento: 1148686543
Cargo: Manipuladora

Firma de quien atiende la visita

973

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES
COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Consorcio Interpae			**No. de Contrato:**	402	**Fecha de visita:**	2	7	0	5	2	0	2	4
Operador:	Pae unidos 2024			**Municipio:**	Tame									
Institución Educativa:	Oriental			**Sede Educativa:**	Oriental femenina									
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	**No. de Servicios:**	544	**No. de Manipuladoras:**	3							
		X												

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:					
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

PLAN DE MEJORA

ITEM	OBSERVACIÓN	ACCION DE MEJORA	RESPONSABLE

Firma de quien realiza la visita		**Firma de quien atiende la visita**	
Nombre:	Nelson Bedon	Nombre:	Argenis Antolinez
Documento:	1116831913	Documento:	1168044111
Cargo:	Director Interventor	Cargo:	Rector

974

ANEXO 3.
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

AQUALIM

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

IDEAM LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1670-25

Datos del Solicitante

Cliente	Consorcio InterPae 2025
NIT/C.C.	901926563-8
Dirección	Cl 15 33 130 Brr La Libertad
Municipio	Tame
Teléfono	3143645207

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Tame
Dirección de Toma de Muestra	Calle 19 No. 17-86 -Barrio Boyaca
Lugar de Toma de Muestra	Institución Educativa San Luis (sede principal)
Servicio	Desayuno
Tipo de Alimento	Arepa de yuca
Cantidad y/o Presentación	80 gr
Operador	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
Temperatura de la Muestra	62 °C
Fecha de producción	2025-05-18
Recolectada por	Cliente; CONSORCIO INTERPAE 2025 (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	No reporta; No reporta
Fecha y Hora de Recolección	2025-05-18 08:00
Fecha y Hora de Recepción	2025-05-18 14:09
Fecha de Emisión del Resultado	2025-05-30

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Valores permisibles Resolución 1407:2022 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público.
2025-05-20	Coliformes Fecales	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	-
2025-05-20	Coliformes Totales	<3,00	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	-
2025-05-20	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-05-24	Mohos y Levaduras	<10	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	-

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

OBSERVACIONES:

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

IDEAM
LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS

1670-25

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

977

CONSORCIO INTERPAE 2025

NIT. 901926563-8

DEBE A:

DELAWARE RIVERA YANCES

C.C. Nº 73.155.018

Dir. Calle 31ª No 14-48

Cel. 3008042218

Correo delaware2004@hotmail.com

La suma de: ..... $ 350.000 =

Por concepto de: Servicio de asesoría en la prestación de análisis de laboratorio para alimentos.

Son: Trescientos cincuenta mil pesos m/cte

Se expide en Yopal – Casanare, a los 30 días del mes de mayo de 2025.

Cordialmente;



DELAWARE RIVERA YANCES

979

Tame, Arauca 16 de junio 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: APROBACIÓN PLAN MUESTREO MICROBIOLÓGICO MES DE MAYO.

Respetados señores:

En atención a la solicitud realizada el 06 de junio de 2025, 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

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

97

Tame, 06 Junio 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: Entrega de Análisis microbiológico a componentes en el mes de Mayo

Cordial saludo:

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 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 realizar la entrega de Análisis microbiológico realizado en el mes de Mayo.

A continuación, hago relación de análisis realizado en los diferentes puntos de muestreo:

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

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

980

FECHA Y HORA DE RECOLECCION	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	PARAMETROS/VALORES	FECHA DE RESULTADO	DIRECCION DE TOMA DE MUESTRA	No. DE MUESTRAS	MATRIZ O ALIMENTO	LOTE	TIPO DE ANALISIS	FECHA DE VENCIMIENTO	RESULTADO/OBSERVACIONES
15/05/2025 08:10	Llave Lavadero	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1643-25	30/05/2025 18:10	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
15/05/2025 07:40	Llave Lavaplatos	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1644-25	30/05/2025 18:10	SAN LUIS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
15/05/2025 07:10	Llave Lavaplatos	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1645-25	30/05/2025 16:52	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
15/05/2025 8:00	Área de servido	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1646-25	28/05/2025 14:45	AREA DE SERVIDO INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	YOGURT	L140525	MICROBIOLOGICO	14/06/2025	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
15/05/2025 07:30	Área de Preparación	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1647-25	28/05/2025 14:45	SAN LUIS	1	YOGURT	L140525	MICROBIOLOGICO	14/06/2025	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
15/05/2025 07:00	Área de Preparación	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1648-25	28/05/2025 14:46	FROILAN FARIAS	1	YOGURT	L140525	MICROBIOLOGICO	14/06/2025	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

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: UNO (6 FOLIOS)

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

INFORME DE RESULTADOS
1643-25

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	Instituto Oriental Femenino
Lugar de Toma de Muestra	Llave Lavadero
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	2025-05-15 08:10
Fecha y Hora de Recepción	2025-05-15 16:13
Fecha de Emisión del Resultado	2025-05-30 18:10

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	LCM	Método	Técnica	Res. 2115:2007
2025-05-15	Alcalinidad Total	12,0	mg CaCO3 /L	10	SM 2320 B	Volumétrico	200
2025-05-21	Calcio Disuelto	2,46	mg Ca/L	2,4	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	60
2025-05-15	Cloro Residual Libre	0,720	mg Cl2/L	0,02	SM 4500-Cl G	Espectrofotométrico	0,3 - 2,0
2025-05-15	Color Aparente	6,00	U Pt-Co	1	SM 2120 C	Espectrofotométrico	15
2025-05-15	Conductividad Eléctrica	31,2	µS/cm	0	SM 2510 B	Electrométrico	1000
2025-05-21	Dureza Calcica	6,13	mg CaCO3/L	6	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	-
2025-05-20	Dureza Total	16,3	mg CaCO3/L	6	SM 2340 C	Volumétrico con EDTA	300
2025-05-15	Hierro Total	<0,080	mg Fe/L	0,08	SM 3500-Fe B	Fenantrolina	0,3
2025-05-15	Magnesio	2,48	mg Mg/L	1,5	SM 3030 E, SM 3500- Mg B	Digestión Ácido Nitrico - Cálculo	36
2025-05-15	Nitritos	<0,006	mg NO2-/L	0,006	SM 4500 NO2 - B	Espectrofotométrico	0,1
2025-05-15	pH	7,20	Und de pH	N.A	SM 4500-H+ B	Electrométrico	6,5 - 9,0
2025-05-16	Sulfatos	<10,00	mg SO4-2/L	10	SM 4500 SO4-2 E	Turbidimétrico	250
2025-05-15	Temperatura	24,2	°C	N.A	SM 2550 B	Directo	-
2025-05-15	Turbidez	<1,00	NTU	1	SM 2130 B	Nefelométrico	2
2025-05-16	Escherichia Coli	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-05-16	Coliformes Totales	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-05-30	Irca	0		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, Cloro Residual Libre 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

INFORME DE RESULTADOS

1643-25



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

INFORME DE RESULTADOS
1644-25

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	Llave Lavaplatos
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	2025-05-15 07:40
Fecha y Hora de Recepción	2025-05-15 16:14
Fecha de Emisión del Resultado	2025-05-30 18:10

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	LCM	Método	Técnica	Res. 2115:2007
2025-05-15	Alcalinidad Total	10,00	mg CaCO3 /L	10	SM 2320 B	Volumétrico	200
2025-05-21	Calcio Disuelto	3,27	mg Ca/L	2,4	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	60
2025-05-15	Cloro Residual Libre	1,15	mg Cl2/L	0,02	SM 4500-Cl G	Espectrofotométrico	0,3 - 2,0
2025-05-15	Color Aparente	4,00	U Pt-Co	1	SM 2120 C	Espectrofotométrico	15
2025-05-15	Conductividad Eléctrica	26,7	µS/cm	0	SM 2510 B	Electrométrico	1000
2025-05-21	Dureza Calcica	8,17	mg CaCO3/L	6	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	-
2025-05-20	Dureza Total	12,3	mg CaCO3/L	6	SM 2340 C	Volumétrico con EDTA	300
2025-05-15	Hierro Total	<0,080	mg Fe/L	0,08	SM 3500-Fe B	Fenantrolina	0,3
2025-05-15	Magnesio	<1,50	mg Mg/L	1,5	SM 3030 E, SM 3500- Mg B	Digestión Ácido Nítrico - Cálculo	36
2025-05-15	Nitritos	0,043	mg NO2-/L	0,008	SM 4500 NO2 - B	Espectrofotométrico	0,1
2025-05-15	pH	7,35	Und de pH	N.A	SM 4500-H+ B	Electrométrico	6,5 - 9,0
2025-05-16	Sulfatos	<10,00	mg SO4-2/L	10	SM 4500 SO4-2 E	Turbidimétrico	250
2025-05-15	Temperatura	23,8	°C	N.A	SM 2550 B	Directo	-
2025-05-15	Turbidez	1,06	NTU	1	SM 2130 B	Nefelométrico	2
2025-05-16	Escherichia Coli	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-05-16	Coliformes Totales	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-05-30	Irca	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, pH, Escherichia Coli, Coliformes Totales, Cloro Residual Libre 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

INFORME DE RESULTADOS
1644-25

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

IDEAM LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS
1645-25

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	Froilán Farías
Lugar de Toma de Muestra	Llave Lavaplatos
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	2025-05-15 07:10
Fecha y Hora de Recepción	2025-05-15 16:15
Fecha de Emisión del Resultado	2025-05-30 16:52

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	LCM	Método	Técnica	Res. 2115:2007
2025-05-15	Alcalinidad Total	14,0	mg CaCO3 /L	10	SM 2320 B	Volumétrico	200
2025-05-21	Calcio Disuelto	2,87	mg Ca/L	2,4	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	60
2025-05-15	Cloro Residual Libre	0,560	mg Cl2/L	0,02	SM 4500-Cl G	Espectrofotométrico	0,3 - 2,0
2025-05-15	Color Aparente	3,00	U Pt-Co	1	SM 2120 C	Espectrofotométrico	15
2025-05-15	Conductividad Eléctrica	30,5	µS/cm	0	SM 2510 B	Electrométrico	1000
2025-05-21	Dureza Calcica	7,15	mg CaCO3/L	6	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	-
2025-05-20	Dureza Total	10,2	mg CaCO3/L	6	SM 2340 C	Volumétrico con EDTA	300
2025-05-15	Hierro Total	<0,080	mg Fe/L	0,08	SM 3500-Fe B	Fenantrolina	0,3
2025-05-15	Magnesio	<1,50	mg Mg/L	1,5	SM 3030 E, SM 3500- Mg B	Digestión Ácido Nítrico - Cálculo	36
2025-05-15	Nitritos	<0,006	mg NO2-/L	0,006	SM 4500 NO2 - B	Espectrofotométrico	0,1
2025-05-15	pH	7,54	Und de pH	N.A	SM 4500-H+ B	Electrométrico	6,5 - 9,0
2025-05-16	Sulfatos	<10,00	mg SO4-2/L	10	SM 4500 SO4-2 E	Turbidimétrico	250
2025-05-15	Temperatura	24,2	°C	N.A	SM 2550 B	Directo	-
2025-05-15	Turbidez	<1,00	NTU	1	SM 2130 B	Nefelométrico	2
2025-05-16	Escherichia Coli	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-05-16	Coliformes Totales	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-05-30	Irca	0		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, Cloro Residual Libre 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

INFORME DE RESULTADOS

1645-25

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 DE ALIMENTOS
1646-25

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	Muuuñoz
Registro Sanitario	RSA-0024667-2023
Lote	L140525
Fecha de producción	2025-05-14
Fecha de Vencimiento	2025-06-14
Recolectada por	Cliente; Jessica Betancourt (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	PMM
Fecha y Hora de Recolección	2025-05-15 08:00
Fecha y Hora de Recepción	2025-05-15 16:16
Fecha y hora de Emisión del Resultado	2025-05-28 14:45

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Norma Leche fermentada Res. 1407:2022
2025-05-16	Coliformes Totales	<3,00	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	10
2025-05-16	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-05-20	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 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

IDEAM
LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1647-25

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	Área de Preparación
Tipo de Alimento	Yogurt
Cantidad y/o Presentación	200mL
Marca del Producto	Muuuñoz
Registro Sanitario	RSA-0024607-2023
Lote	L140525
Fecha de producción	2025-05-14
Fecha de Vencimiento	2025-06-14
Recolectada por	Cliente; Jessica Betancourt (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	PMM
Fecha y Hora de Recolección	2025-05-15 07:30
Fecha y Hora de Recepción	2025-05-15 16:17
Fecha y hora de Emisión del Resultado	2025-05-28 14:45

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Norma Leche fermentada Res. 1407:2022
2025-05-16	Coliformes Totales	<3,00	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	10
2025-05-16	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-05-20	Mohos y Levaduras	200,00	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 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 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
1648-25

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	Área de Preparación
Tipo de Alimento	Yogurt
Cantidad y/o Presentación	200mL
Marca del Producto	Muuuñoz
Registro Sanitario	RSA-0024607-2023
Lote	L140525
Fecha de producción	2025-05-14
Fecha de Vencimiento	2025-06-14
Recolectada por	Cliente; Jessica Betancourt (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	PMM
Fecha y Hora de Recolección	2025-05-15 07:00
Fecha y Hora de Recepción	2025-05-15 16:18
Fecha y hora de Emisión del Resultado	2025-05-28 14:46

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Norma Leche fermentada Res. 1407:2022
2025-05-16	Coliformes Totales	<3,00	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	10
2025-05-16	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-05-20	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 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 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

ANEXO 4.

CERTIFICACIONES EMITIDAS POR EL CONSORCIO INTERPAE2025 MES DE MAYO.

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

980

CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL

El suscrito **WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA**, en **calidad de** Representante Legal **Designado del Contrato de interventoría No. 160 de 2025**, certifica que la firma **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, NIT. 901.901.123-2** representada legalmente por el **ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA,** cumplió con el objeto contractual en los términos y plazos durante el periodo comprendido entre el **01 de Mayo de 2025 y el 31 de mayo de 2025.**

Lo anterior se expide, para dar cumplimiento a lo establecido en la **Obligación Especifica No. 3, Clausula Segunda, del Contrato de Suministro No 402 de 2024,** y se expide únicamente para tramites del **INFORME No. 5 DE GESTION OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

Dada en Tame, a los diez y seis (16) días del mes de junio de 2025.

Sin otro particular,

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

R: Abel Riaño
F: 16/06/2025
H: 9:00 am

489

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

CERTIFICADO DE MANEJO DE INTERCAMBIOS

El suscrito **WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA**, en **calidad de** Representante Legal **Designado del Contrato de interventoría No. 160 de 2025**, certifica que la firma **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, NIT. 901.901.123-2** representada legalmente por el señor **ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA,** no realizó ningún intercambio de menús, durante el periodo comprendido entre el **01 de Mayo de 2025 y el 31 de mayo de 2025**, fechas en donde se realizó la ejecución de entrega de raciones durante el mes de abril.

Lo anterior se expide, para dar cumplimiento a lo establecido en la **Obligación Especifica No. 4, Clausula Segunda, del Contrato de Suministro No 402 de 2024,** y se expide únicamente para tramites del **INFORME No. 5 DE GESTION OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

Dada en Tame, a los diez y seis (16) días del mes de junio de 2025.

Sin otro particular

R: Abel Riaño
f: 16/6/2025
H: 09:30 AM

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

990

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 **01 de mayo de 2025 y el 31 de mayo 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. 5 DE GESTION OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

Dada en Tame, a los diez y seis (16) días del mes de junio de 2025.

Sin otro particular,

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

Rl: Abel Riaño
F: 16/06/2025
H: 09:35 AM

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

Tame, Arauca 16 de junio 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. 5 DE GESTION Y AVANCE DEL OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, PARA EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 DE MAYO DE 2025 Y EL 31 DE MAYO DE 2025**, se evidencia que cumple con el adecuado diligenciamiento.

Dada en Tame, a los diez y seis (16) días del junio de 2025.

R: Abel Riaño
f: 16/06/2025
H: 9:00 AM

Sin otro particular,

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

992

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

Tame, Arauca 01 de julio de 2025.

Rdo: Secr. Edve y Jcon 01-julio/2025

Señor
WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de Educación y Tecnología
SUPERVISOR
Tame, Arauca

Cordial saludo.

Por este medio de la presente nos permitimos informar que una vez revisadas y verificadas los informes mensualizados correspondientes a los meses de abril y mayo del año 2025 en donde dan cuenta de ejecución del 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.", se pudo constatar que los mismos demuestran las actividades realizadas por el CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025 identificado con NIT 901-901-123-2 en los periodos reportados.

Atentamente,

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

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

ANEXO 5.

INFORMACIÓN PERSONAL PROFESIONAL CONSORCIO INTERPAE2025.

994

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:		NIT NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901367502
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			WAJ CATERING SAS
CIUDAD/MUNICIPIO:		TAME DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CL 16 N 18 54 BARRIO BOYACA	TELÉFONO:	8886405
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Expendio a la mesa de comidas
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:	**7974990932**	TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS	
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	mayo	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	junio
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2025	SALUD:	AÑO:	2025
DÍAS DE MORA:		12			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2025/06/16	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1557556144

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 24.200
8002248088	230301	230301-PORVENIR	2	$ 774.000
		SUBTOTAL:	3	**$ 798.200**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
9001562642	EPS041	NUEVA EPS CM	2	$ 193.500
9001562642	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1	$ 6.100
		SUBTOTAL:	3	**$ 199.600**
CAJA DE COMPENSACIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002194884	CCF67	CCF67-COMFIAR	3	$ 211.900
		SUBTOTAL:	3	**$ 211.900**
RIESGOS PROFESIONALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	3	$ 340.500
		SUBTOTAL:	3	**$ 340.500**

VALOR SIN MORA:	**$ 1.538.000**
VALOR MORA:	**$ 12.200**
TOTAL PAGADO:	**$ 1.550.200**

995

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit 901926563
CL 15 33 130 BRR LA LIBERTAD
Tel: 6088886405
Saravena - Colombia
gerenciawaj@gmail.com

Periodo de Pago: **20250501 - 20250530**
Comprobante Número:**3**
Fecha y hora de generación: **14/06/2025 - 07:11 PM**
Fecha y hora de expedición: **14/06/2025 - 07:18 PM**

Empleado: **YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA**
Ciudad: **Tame**
Identificación: **1116871948**
Cargo: **DIRECTOR DE INTERVENTORIA**
Salario básico: **$1.500.000**

INGRESOS

Concepto	Inicio	Fin	Porcentaje	Cantidad	Valor
Sueldo				30	$ 1.500.000
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				30	$ 200.000
			Total Ingresos		**$ 1.700.000**

*Las provisiones hacen parte del valor total a pagar al empleado.

DEDUCCIONES

Concepto	Porcentaje	Valor
Fondo de salud	4.00	$ 60.000
Fondo de pensión	4.00	$ 60.000
	Total Deducciones	**$ 120.000**

LICENCIAS NO REMUNERADAS

Concepto	Inicio	Fin	Cantidad

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones)	**$ 1.580.000**

Observaciones:

Condiciones de pago: Efectivo $ 1.580.000

Soporte de pago: DNE3
CUNE:
bfe71cc84101491d8749e611d3c36ef5238fb90210daf6dc7686d866148c04a1e2c5d23946e37ad77216d0cf62dc9034

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por SIIGO SAS NIT: 830.048.145-8

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
MUNICIPIO DE TAME
CONSORCIO INTERPAE 2025
NIT. 901926563-8

NOMINA DE EMPLEADOS
DEL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2025

CEDULA	NOMBRE DEL EMPLEADO	SUELDO	DÍAS	BÁSICO	AUXILIO DE TRANSP.	TOTAL DEVENGADO	SALUD	PENSIÓN	TOTAL DEDUCCION	PRESTAMO	NETO PAGAR	FIRMA
1116871948	YEISON SAUL BEDON CATAÑEDA	1,500,000	30	1,500,000	200,000	1,700,000	60,000	60,000	120,000	-	1,580,000	
TOTALES		**1,500,000**		**1,500,000**	**200,000**	**1,700,000**	**60,000**	**60,000**	**120,000**	**0**	**1,580,000**	

APORTES SEGURIDAD SOCIAL	**%**	**VALOR**
SALUD	8.5	127,500
PENSION PORVENIR	12	180,000
RIESGOS PROFESIONALES	0.522	7,830
TOTAL APORTES SEGURIDAD SOCIAL		**315,330**

APORTES PARAFISCALES		**%**	**VALOR**
ICBF		3	45,000
SENA		2	30,000
SUBSIDIO FAMILIAR		4	60,000
SUBTOTAL			**135,000**

PROVISION PRESTACI	**%**	**VALOR**
CESANTIAS	8.33	141,610
INTERESES CESANTIA	12	16,993
PRIMA DE SERVICIOS	8.33	141,610
VACACIONES	4.166	62,490
TOTAL PRESTACIONES		**362,703**

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
C.C. 1,116,853,695 DE TAME (ARAUCA)
REPRESENTANTE LEGAL

997

DAVIVIENDA

Pago PSE

Resultado de su transacción

Estado
Aprobado

Valor del pago
$ 1.550.200,00

Número de aprobación
00556144

Motivo
Pago de la Planilla Integrada de Seguridad Social y Parafisacales

Fecha del pago
16/06/2025

Referencia 1
10.80.25.153

Hora del pago
10:27 AM

Referencia 2
NI

Número de producto origen
**********4177

Referencia 3
901367502

Destino del pago
SOI ACH

Código único CUS
1557556144

Banco Davivienda S.A. Todos los derechos reservados 2017.

DAVIVIENDA

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	86079305
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			YONIER FERNANDO ROMERO MENDOZA
CIUDAD/MUNICIPIO:	TAME	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CALLE 16 # 16 41	TELÉFONO:	8884905
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades de contabilidad, teneduría de libros,
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			7970377047	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	mayo AÑO	2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES mayo AÑO 2025
DÍAS DE MORA:			0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2025/06/04	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	1529071638

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 228.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 228.800	$ 0	$ 228.800
SUBTOTALES:										**$ 228.800**	**$ 0**	**$ 228.800**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 178.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 178.800	$ 0	$ 0	$ 178.800
SUBTOTALES:													**$ 178.800**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 178.800**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 34.900	$ 34.900	$ 0	$ 0	$ 34.900
SUBTOTALES:									**$ 34.900**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 34.900**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																		SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES						
																												PENSIÓN							SALUD						ARP						CCF		SENA	ICBF	ESAP	MINEDU	
N°	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EVPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT.	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 86079305	ROMERO MENDOZA YONIER FERNANDO	INDEPENDIENTE VOLUNTARIO AL SISTEMA DE RIESGOS LABORALES		$ 1.430.000				NO																	230501-PORVENIR	30	$ 1.430.000	$ 228.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 228.800	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.430.000	$ 178.800	$ 0	$ 178.800	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.430.000	86079305	$ 34.900	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 442.500

Planilla Pagada

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1116869141	PEDRO ALEJANDRO SEPULVEDA CACHAY	CRA 26 # 15 - 23	3213833919	sepulveda9608@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I - Independiente		ARAUCA	TAME		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-04	2025-04	I	22/04/2025	85952676	$234.900	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	94.900	0		0		0	0	0	0	94.900	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	121.500	0	0	0	0	0	0		121.500	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	18.500				18.500	0	0	18.500			185	18.500	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	94.900	94.900
Pensión	1	121.500	121.500
Riesgos Laborales	1	18.500	18.500
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	234.900	234.900

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1116869141	PEDRO ALEJANDRO SEPULVEDA CACHAY	CRA 26 # 15 - 23	3213833919	sepulveda9608@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		ARAUCA	TAME		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-04	2025-04	I	22/04/2025	85952676	$234,900	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Aportes	Extranjero	Cotiza. estudiar	Exonerado	IBC	IET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	COMISIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1116869141	SEPULVEDA CACHAY PEDRO ALEJANDRO	59	0			N	X																230201	759.200	121.500	0	0	0	0	EPS037	759.200	84.900	14-23	759.200	3	18.500		0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

180

ANEXO 6.

CONTRATO Y PAGO OFICINAL.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE

Lugar y fecha del contrato: Tame, 13 de marzo de 2025.
Arrendador: NIKOOL SOFIA GALEANO DAZA
Arrendatario: CONSORCIO INTERPAE 2025/ WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
Objeto: Arrendamiento de un local comercial ubicado en la Calle 15 Nro. 33 - 130 Barrio La Libertad del Municipio de Tame.
Valor del Canon: Seiscientos Mil Pesos M/cte. ($600. 000.oo)
Término de duración: 7 Meses.
Fecha de inicio: 13 de marzo de 2025.

Entre los suscritos a saber, por una parte **NIKOOL SOFIA GALEANO DAZA**, identificada con Cedula de Ciudadanía N. **1.116.874.246** de Tame - Arauca quien para efectos del presente contrato se denominara arrendador y por la otra **CONSORCIO INTERPAE 2025**, identificada con NIT 901.926.563-8 representado legalmente **por WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA**, identificado con cedula de ciudadanía Nro. **1.116.853.695** de Tame (Arauca), y quien para los efectos del presente contrato se denominara el arrendatario, hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento de un local comercial el cual se regirá por las siguientes clausulas: **PRIMERA**. Objeto. Arrendamiento de un local comercial ubicado en la Calle 15 Nro. 33 – 130 Barrio La Libertad del Municipio de Tame. **SEGUNDA**. Valor y Forma de Pago valor de arrendamiento se fija en la suma Seiscientos Mil Pesos M/cte. ($600. 000.oo) mensuales, los cuales se pagarán, los cinco (5) primeros días de cada mes en el domicilio del ARRENDADOR, obligándose éste a extender recibo por el pago correspondiente. **TERCERA**. Duración del Contrato. La duración del presente contrato será por el término de siete (07) meses, el cual se prorrogará automáticamente o de común acuerdo por las partes. **Cuarta.** Destinación; EL ARRENDATARIO se obliga a usar el inmueble para el funcionamiento de CONSORCIO INTERPAE 2025., no podrá darle otro uso, ni ceder o transferir el arrendamiento sin la autorización escrita del ARRENDADOR. El incumplimiento de esta cláusula dará derecho al ARRENDADOR para dar por terminado el contrato y exigir la entrega del inmueble. **QUINTA**: Recibo y Estado; EL ARRENDATARIO declara que ha recibido el inmueble objeto de este contrato en buen estado y en la fecha de inicio y/o de suscripción del presente documento. PARAGRAFO: EL ARRENDATARIO, a la terminación del contrato, deberá devolver al ARRENDADOR el inmueble en el mismo estado, salvo el deterioro proveniente del tiempo y uso normal. **SEXTA**: Mejoras; EL ARRENDATARIO tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la ley (C.C. arts. 2028, 2029 y 2030) y no podrá realizar otras sin el consentimiento escrito del ARRENDADOR. **SEPTIMA**: Obligaciones de las Partes; son obligaciones de las partes las siguientes: a) Del ARRENDADOR: 1. Entregar al ARRENDATARIO en la fecha convenida el inmueble dado en arrendamiento en buen estado de servicios, seguridad y sanidad y poner a su disposición los servicios, cosas o usos conexos y los adicionales aquí convenidos. 2. mantener en el inmueble los servicios, las cosas y los usos conexos y adicionales para el fin convenido en el contrato. 3. Las demás obligaciones consagradas para los arrendadores en los

artículos 518 y s.s del Código de Comercio. b) del ARRENDATARIO: 1. Pagar al ARRENDADOR en la forma convenida en la cláusula segunda del presente contrato, el precio del arrendamiento. 2. Cuidar el inmueble. PARAGRAFO: en caso de daños o deterioros distintos del uso normal y que fueren imputables al mal uso del inmueble, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones, mantenimientos o sustituciones necesarias. 3. Permitir en cualquier tiempo las visitas que EL ARRENDADOR o sus representantes tengan a bien realizar para constatar el estado y conservación del inmueble u otras circunstancias que sean de su interés. 4. Las demás obligaciones consagradas para los arrendatarios en el art. 518 y s.s del Código de Comercio y demás normas concordantes. **OCTAVA**. Terminación del Contrato; este contrato termina por el vencimiento del plazo, mediante comunicaciones escrita por lo menos con un mes de antelación a su vencimiento. **NOVENA**: Servicios Públicos; el pago del consumo básico de los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto, alcantarillado y aseo serán cancelados por el arrendatario. **DECIMA**. Sub Arriendo y Cesión; EL ARRENDATARIO no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar totalmente el local, ni darles, en forma que lesione los derechos del arrendador, una destinación distinta a la prevista en el contrato, salvo autorización expresa del ARRENDADOR. En caso de contravención, el ARRENDADOR podrá dar por terminado el contrato de arrendamiento y exigir la entrega del inmueble junto con los cánones y perjuicios ocasionados o celebrar un nuevo contrato con los usuarios reales, caso en el cual el contrato anterior quedara sin efectos, situaciones estas que se comunicaran por escrito al ARRENDATARIO. **DECIMA PRIMERA**. Notificaciones; para efectos de notificaciones judiciales y extrajudiciales relacionadas con el presente contrato, EL ARRENDADOR las recibirá en la Calle 15 N. 59-45 Barrio Comvitame del Municipio de Tame. EL ARRENDATARIO en la Calle 15 Nro. 33-130 Barrio La Libertad del Municipio de Tame. **DECIMA SEGUNDA**. Normas aplicables; al presente contrato le son aplicables las normas del Código de Comercio y del Código Civil en lo que corresponda. PARAGRAFO: Los arreglos que se realicen, el monto total de estos, serán descontados del canon de arrendamiento el valor de TRESCIENTOS MIL PESOS ($300.000.oo) MENSUALES.

En constancia y aceptación de lo anterior se firma por las partes, 13 de marzo de 2025.

Nikool Galeano

NIKOOL SOFIA GALEANO DAZA
C.C.N. 1.116.853.695 de Tame (Arauca)
El Arrendador

WISMAN JAHIR CAMUAN A.
Representante Legal
CONSORCIO INTERPAE 2025.
C.C.N.1.116.853.695 de Tame
NIT: 901.926.563-8
El Arrendatario

1004

RECIBO DE ALQUILER

Arrendatario

Nombre: NIKOOL GALEANO
C.C. 1.116.874.246

Arrendador

Nombre: CONSORCIO INTERPAE 2025
NIT: 901.926.563-8

Fecha: 31/05/2025.

N.º: 002

Suma: $600.000

Concepto

CANON DE ARRENDAMIENTO LOCAL PARA OFICINA, EN LA CALLE 15 N 33 130

Durante el periodo comprendido entre

MES DE MAYO 2025

Método de pago

- [X] Efectivo
- [ ] N.º de Cheque
- [ ] Transferencia con N.º de cuenta _____

En Constanza firma:

Nikool Galeano

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD-600

Tame, Arauca 16 de mayo de 2025

Doctora
LENNY LURNEY HERNANDEZ GARCES
Jefe de Oficina Asesora Jurídica
Alcaldía del Municipio de Tame
Tame, Arauca

ASUNTO: APROBACIÓN CAMBIO DE MANIPULADORA MES DE ABRIL 2025

Ref. Mes de mayo 2025

Cordial saludo,

Por este medio del presente me complace notificar la aceptación del cambio de manipuladora presentada por el **OPERADOR PAE UNIDOS POR TAME 2025**, desde la supervisión se realizó la respectiva verificación de la hoja de vida de la manipuladora **YERLY MAGYLIN MUAJE CORREA**, quien cumple con los requisitos para el cargo, de igual manera se detalla la carta de renuncia de la manipuladora **LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ**, quien expresa su renuncia de manera formal, se aprueba el ingreso de la nueva manipuladora con el ánimo de no alterar el funcionamiento del 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".**

Muy respetuosamente.

WILBERT ORLANDO RINCÓN TEATIN
Secretario de Educación y Tecnología
SUPERVISOR

Folios V. 181/2025 7-7-25 1104.

Tame, Arauca 03 de julio de 2025.

Señor
WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de Educación y Tecnología
SUPERVISOR
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.

Ref. Mes de Abril.

Respetados Señores:

Por este medio del presente me complace notificar la aceptación del informe mensualizado de GESTIÓN OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, para el periodo comprendido entre el 01 DE ABRIL DE 2025 AL 30 DE ABRIL DEL MISMO AÑO, desde la interventoría se realizó la respectiva verificación de las obligaciones establecidas en el 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.
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

2756

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

Tame, 15 de Abril 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: APROBACION CAMBIO DE PERSONAL MANIPULADOR

Cordial Saludo:

Teniendo en cuenta lo establecido en el literal 14, ***de la cláusula segunda: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS del contrato en referencia: "14.*** **Para cualquier cambio de personal el contratista deberá contar con la aprobación de la supervisión, para lo cual deber tener en cuenta que la hoja de vida de cambio deberá cumplir con los requisitos del presente proceso precontractual",** me dirijo a usted con el fin de solicitar la aprobación de la hoja de vida de la señora **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**, quien resuelve ocupar el cargo como manipuladora de alimentos para el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** a partir del día **21 de abril de 2025**, expresando dicha decisión a través de una carta de compromiso.

Lo anterior obedece a que la señora **LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ** presenta por escrito, la decisión de renunciar al cargo de manipuladora de alimentos y laborar hasta el día 11 de abril de 2025.

A continuación, relaciono el personal que se retira y quien ingresa:

PERSONAL QUE SE RETIRA			
CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**CONTACTO**	**DIRECCION**	**DOCUMENTO DE IDENTIDAD**
LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	3142831992	INV, SAN JOSE CASA # 20	1.116.792.152 De ARAUCA-ARAUCA

PERSONAL QUE SE INGRESA			
CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**CONTACTO**	**DIRECCION**	**DOCUMENTO DE IDENTIDAD**
YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	3505062063	CARRERA 2 # 16A-21	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA

De manera respetuosa, solicito se evalué y apruebe la hoja de vida de la señora **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**, en aras de realizar afiliación y legalización de contrato.

Sin otro particular,

Abel Riaño

ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**

Recibido 15-04-25
Yeison Bedon.
D. Interventoria
C. 160. 2025

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

1008

2857

TAME, 11 DE ABRIL DE 2025

R: Abel Riaño
F: 11-04-2025
H: 3:42 PM

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

ASUNTO: CARTA DE RENUNCIA AL CARGO DE MANIPULADORA DE ALIMENTOS DEL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

Reciba un cordial y respetuoso saludo, la presente es para informar la renuncia el día de hoy viernes 11 de Abril de 2025, al cargo como manipuladora de alimentos, inherente al programa de alimentación escolar del Municipio de Tame y por ende al consorcio que usted representa.

Por motivos personales, resolví tomar esta decisión, que espero sea tomada de la mejor manera por las directivas de la empresa.

Sin más a que hacer referencia y en espera de su comprensión y mayor consideración:

Liliana Plazas
LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ
C.C. **1.116.792.152** expedida en **ARAUCA-ARAUCA**

1009

2858

NOMBRE: YERLY MAGYELIN [redacted]

CARGO: MANIPULADORA DE ALI[redacted]

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

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

RELACION DE EXPERIENCIA

NOMBRE	**YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**	
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO	**Tame/Arauca** **12/10/1992**	
CEDULA	**1.116.864.132 de Tame/Arauca**	
CELULAR	**3505062063**	
CORREO	ymuaje@gmail.com	
ESTUDIOS	**Secundarios** **COLEGIO FROILAN FARIAS**, Bachiller Académico, Tame – Arauca, 30 de noviembre de 2019. **CURSO EN MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, BPM** **INTENSIDAD: 10 HR GEMSAP**	
EXPERIENCIA	Empresa: **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2024** Cargo: Manipuladora de alimentación Jefe Inmediato: Wilson López Jaramillo Teléfono: 3118619441 Tiempo Laborado: 15 de abril de 2024 – 29 de noviembre de 2024 Empresa: **CONSORCIO PAE TAME 2023** Cargo: Manipuladora de alimentación Jefe Inmediato: RODRIGO RIAÑO RANGEL Teléfono: 321 490 8512 Tiempo Laborado: 08 de febrero de 2023 – 25 octubre de 2023 Empresa: **CONSORCIO PAE TAME 2022** Cargo: Manipuladora de alimentos Jefe Inmediato: Rodrigo Riaño Rangel Teléfono: 321 490 8512 Tiempo Laborado: 05 julio de 2022 – 17 noviembre de 2022 Empresa: **CARIBABARE E.S.P** Cargo: Operaria de Barrido y Limpieza Jefe Inmediato: Marisol González Libreros Teléfono: 312 707 30 51 Tiempo Laborado: 07 mayo 2021 – 31 diciembre 2021	
ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	**SI: (X)**	**NO: ( )**
ANTECEDENTES FISCALES	**SI: (X)**	**NO: ( )**
ANTECEDENTES JUDICIALES	**SI: (X)**	**NO: ( )**
MEDIDAS CORRECTIVAS	**SI: (X)**	**NO: ( )**
CERTIFICADO MEDICO	**SI: (X)**	**NO: ( )**
CERTIFICADO DE CAPACITACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**SI: (X)**	**NO: ( )**

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

1011

CURSO PRIMEROS AUXILIOS	SI: (X)	NO: ( )
CARTA DE INTENSION Y COMPROMISO	SI: (X)	NO: ( )

ELABORO

Abel Riaño

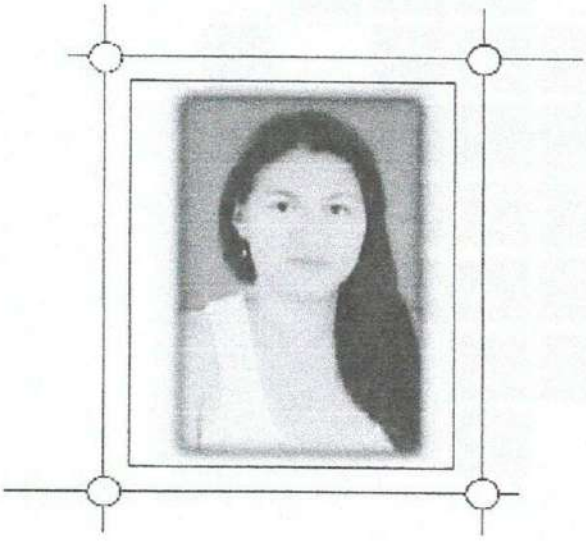
ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
C.C 116.869.865 DE TAME
R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901.901.123-2
CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 402 DE 2024

APROBO

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
C.C 1.116.853.695
R/L CONSORCIO INTERPAE 2025
NIT: 901.926.563-8
CONTRATO INTERVENTORIA No.160-2025

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

1012



Información Personal

Nombres	***YERLY MAGYELIN***
Apellidos	***MUAJE CORREA***
Fecha de Nacimiento	*12 de octubre de 1992*
Lugar de Nacimiento	*Tame - Arauca*
Estado Civil	*Casada*
Cedula de Ciudadanía	*1.116.864.132 de Tame*
Ciudad de Domicilio	*Tame - Arauca*
Dirección	*Carrera 02 # 16A - 21*
Celular	*350 506 20 63*

2864

Estudios Realizados

Secundarios

***COLEGIO FROILAN FARIAS**, Bachiller Académico, Tame - Arauca, 30 de noviembre de 2019.*

Complementarios

***HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Curso en manipulación higiénica de los alimentos, Intensidad de 10 horas- 15 de abril de 2025- GEMSAP*

1014

2863

Experiencia Laboral

Empresa	***CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2024***
Cargo	Manipuladora de alimentación
Jefe Inmediato	*Wilson López Jaramillo*
Teléfono	*3118619441*
Tiempo Laborado	*15 de abril de 2024 - 29 de noviembre de 2024*

Empresa	***CONSORCIO PAE TAME 2023***
Cargo	Manipuladora de alimentación
Jefe Inmediato	*RODRIGO RIAÑO RANGEL*
Teléfono	*321 490 8512*
Tiempo Laborado	*08 de febrero de 2023 - 25 octubre de 2023*

Empresa	***CONSORCIO PAE TAME 2022***
Cargo	*Manipuladora de alimentos*
Jefe Inmediato	*Rodrigo Riaño Rangel*
Teléfono	*321 490 8512*
Tiempo Laborado	*05 julio de 2022 - 17 noviembre de 2022*

Empresa	***CARIBABARE E.S.P***
Cargo	*Operaria de Barrido y Limpieza*
Jefe Inmediato	*Marisol González Libreros*
Teléfono	*312 707 30 51*
Tiempo Laborado	*07 mayo 2021 - 31 diciembre 2021*

Empresa	***UNION TEMPORAL NUTRIENDO TAME***
Cargo	*Manipulador de Alimentos*
Jefe Inmediato	*Natalie Maldonado Torres*
Teléfono	*321 441 0722*
Tiempo Laborado	*9 de abril de 2018 hasta el 31 de octubre de 2018*

1015

Referencias Personal

***LEDYS ALEJANDRA MUAJE CORREA**, Tame - Arauca, Teléfono 322 458 83 99.*

***ADRIANDA SALDAÑA**, Tame - Arauca, Teléfono 312 557 09 68.*

***CARMELINA SANCHEZ**, Tame - Arauca, Teléfono 310 817 00 52.*

Yerly Muaje Correa

YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA
C.C 1.116.864.132 de Tame

1016

2765

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.116.864.132
MUAJE CORREA
APELLIDOS
YERLY MAGYELIN
NOMBRES

Yerly Muaje
FIRMA





FECHA DE NACIMIENTO 12-OCT-1992
TAME
(ARAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.55 O+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
16-DIC-2010 TAME
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL

INDICE DERECHO



P-4000500-0074077-F-1116864132-20101120 0025581[illegible]A 1 2581[illegible]

1017

2866

La República de Colombia
El Departamento de Arauca
y en su nombre la

Institucion Educativa Tecnica Industrial

Froilan Farias

Jornada Nocturna

Aprobada por la Secretaria de Educación Departamental según Resolucion Oficial No. 2115 del 15 de Noviembre de 2007

Confiere a:

Muye Correa Yerby Maygelin

Identificado (a) con C.C. No. 1.116.864.132 de Tame (Arauca)

El Titulo

Bachiller Académico

Por haber ilcanzado y acreditado los logros de formación integral correspondientes al Nivel de Educación Media Academica, de acuerdo al proyecto Educativo Institucional - PEI - de la Institución

Esp. Nohemy Villalba Vasquez
RECTOR

Apdo. Claudia Lucia Cepeda Sarmiento
SECRETARIA

Según Acta de Graduacion No. 16 Del 2015

No requiere Registro segun Decreto 921 del 6 de Mayo de 1994 y 2150 del 5 de Diciembre de 1995

Dado en Tame - Arauca, a los 30 dias del mes de Noviembre del 2015

1017

2867

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
TÉCNICA INDUSTRIAL
FROILAN FARÍAS

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
MUNICIPIO DE TAME

Aprobación oficial - Resol. 2115 de Noviembre 15/2007

ACTA GENERAL DE GRADUACIÓN N° 48

En la ciudad de Tame a los 30 días del mes de Noviembre de 2010 se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes de último grado, **Jornada Sabatina**, los suscritos Rector y Secretaria Académica en la Rectoría de la Institución Educativa Técnica Industrial Froilan Farías. Institución aprobada hasta nueva vista en el nivel de Educación Básica y Media Técnica y autorizada por la Secretaría de Educación Departamental para otorgar el **Título de Bachiller Académico**, según Resolución Oficial N° 2115 del 15 de Noviembre de 2007.

Comprobados la aptación legal y académica de cada una de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media Académica se procedió a otorgar el **TÍTULO DE BACHILLER ACADÉMICO**, a los graduandos cuyos nombres, apellidos y número del documento de identidad se relacionan a continuación:

Muaje Correa Yerly Magyelin

Identificado (a) con C.C. No. 1.116.864.132 de Tame (Arauca)

La presente acta consta de 148 estudiantes que comienza con el nombre de **ACEVEDO ACEVEDO THALIA** y termina con el de **ZUA MUÑOZ DEISI ALEJANDRA**, firmada por **NACIANCENO VILLALBA VASQUEZ** (Rector) y **CLAUDIA JAIDDY BAQUERO SARMIENTO** (Secretaria Académica).

Dada en Tame-Arauca a los 30 días del mes de Noviembre de 2010

Lic. NACIANCENO VILLALBA VASQUEZ
C.C. No. 9.465.913 de Cubara (Boy)
Rector

CLAUDIA JAIDDY BAQUERO S.
C.C. No. 55.302.085 de Tame
Secretaria Académica

2768

1019

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2024
NIT: 901818777-4

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL
CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2024

Contrato No. 110 de 2024

TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO

OBJETO: "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANASDEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."

VALOR: $722.649.600

CERTIFICA

Que **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**, identificada con cédula de ciudadanía No 1.116.864.132 De Tame-Arauca, desempeño el cargo de Manipuladora de Alimentos para el programa de alimentación escolar 2024 en el municipio de Tame, desempeñando las siguientes funciones:

- Preparación de alimentos basados en los lineamientos que exige la guía de alimentación contemplada en la minuta patrón.
- Manejo de Kardex de materia prima.
- Ejecución de registros basados en los programas que contiene el plan de saneamiento básico.

PLAZO: 7.5 MESES
FECHA DE INICIO: 15 DE ABRIL DE 2024
FECHA DE TERMINACION: 29 DE NOVIEMBRE DE 2024
MODALIDAD DE VINCULACION LABORAL: CONTRATO TRABAJO OBRA LABOR
CUMPLIMIENTO: SATISFACTORIO

La presente certificación se expide en el Municipio de Tame a los (03) días del Mes de Diciembre de 2024, a solicitud del interesado y para los trámites que se estimen pertinentes.

Sin otro particular,

WILSON LOPEZ JARAMILLO
R/L CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2024
Operador PAE
Contratista

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

1020

Dirección: Carrera 47#15-24 - B. Simón Bolivar
Tame-Arauca
Contacto: 3214908512
Correo electrónico: ac.araucasas@gmail.com
Nit: 901.675.934-9

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL CONSORCIO PAE TAME 2023

Contrato No. 088 de 2023

TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO

OBJETO: PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME.

VALOR: $741.430.000

CERTIFICA

Que **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA, desempeño el cargo de Manipuladora de Alimentos para el programa de alimentación escolar 2023 en el municipio de Tame, desempeñando las siguientes funciones:

- Preparación de alimentos basados en los lineamientos que exige la guía de alimentación contemplada en la minuta patrón.
- Manejo de Kardex de materia prima.
- Ejecución de registros basados en los programas que contiene el plan de saneamiento básico.

PLAZO: 8 MESES
FECHA DE INICIO: 08 DE FEBRERO DE2023
FECHA DE TERMINACION: 25 DE OCTUBRE DE 2023
MODALIDAD DE VINCULACION LABORAL: CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES
CUMPLIMIENTO: SATISFACTORIO

La presente certificación se expide en el Municipio de Tame a los (28) días del Mes de Noviembre de 2023, a solicitud del interesado y para los trámites que se estimen pertinentes.

Sin otro particular,

RODRIGO RIAÑO RANGEL
R/L CONSORCIO PAE TAME 2023
Operador PAE
Contratista

NIT: 901.604.349-6

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL CONSORCIO PAE TAME 2022

Contrato No. 193 de 2022

TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.

VALOR: $981.425.900,00

CERTIFICA

Que **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA, desempeño el cargo de Manipuladora de alimentos del programa de alimentación escolar 2022 en el municipio de Tame, desempeñando las siguientes funciones:

- Preparación de alimentos basados en los lineamientos que exige la guía de alimentación contemplada en la minuta patrón.
- Manejo de Kardex de materia prima.
- Ejecución de registros basados en los programas que contiene el plan de saneamiento básico.

PLAZO: 4 MESES
FECHA DE INICIO: 05 DE JULIO DE 2022
FECHA DE TERMINACION: 17 DE NOVIEMBRE DE 2022
MODALIDAD DE VINCULACION LABORAL: CONTRATO DE MEDIO TIEMPO A TERMINO FIJO
CUMPLIMIENTO: SATISFACTORIO

La presente certificación se expide en el Municipio de Tame a los (29) días del Mes de Noviembre de 2022, a solicitud del interesado y para los trámites que se estimen pertinentes.

Sin otro particular,

RODRIGO RIAÑO RANGEL
R/L CONSORCIO PAE TAME 2022
Operador PAE
Contratista

1022

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE TAME
"EQUIPO DE CALIDAD AL SERVICIO DE LA GENTE"

CARIBABARE
Afiliada a Andesco

ESPT- 033

Tame, 02 de Febrero de 2022

LA SUSCRITA LÍDER DEL GRUPO DE GESTIÓN DE TALENTO HUMANO DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE TAME CARIBABARE E.S.P

CERTIFICA:

Que, la señora **MIJAJE CORREA YERLY MAGYELIN**, identificada con la cedula de ciudadanía No. 1.116.864.132 expedida en Tame (Arauca), laboro en esta Entidad, desempeñando el cargo de **OPERARIA DE BARRIDO Y LIMPIEZA**, durante el tiempo comprendido entre el 07 de mayo de 2021 hasta el 31 de diciembre de 2021, desarrollando las siguientes actividades:

- Dar estricto cumplimiento a la programación de las rutas de barrido y limpieza de vías y áreas públicas implementado por la empresa.
- Realizar el barrido y limpieza de las vías con un promedio de 3 km de cuneta al día.
- Realizar la clasificación de los residuos en orgánico e inorgánico durante la ejecución de las labores dejándolo en bolsas sobre los andenes para su posterior recolección.
- Realizar el acompañamiento a las diferentes actividades que se programen en el Municipio (Desfiles, Cabalgatas, Visitas de personalidades, apoyo en jornadas de aseo de la planta del SMIRS entre otros).
- Realizar el despápele de las vías y áreas donde no se encuentre pavimentado.
- Hacer uso adecuado de los elementos de protección personal suministrados por la empresa y las prácticas de salud ocupacional definidas, para propender por el ambiente sano y seguro para los trabajadores.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado.

MARISOL GONZALEZ LIBREROS

Proyectó: Gladys M.

1023

2842

NUTRIENDO TAME 2018

CERTIFICACIÓN LABORAL

La representante legal de la firma UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO TAME 2018 con Nit No. 901.167.702-8, por medio de la presente se permite certifica que la señora **YERLY MAGYERLIN MUAIE CORREA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.116.864.132 expedida en Tame, laboró en nuestra empresa desempeñando el cargo de MANIPULADOR DE ALIMENTOS de tiempo completo en el municipio de Tame, mediante contrato de Obra o Labor, vinculado a la ejecución del Contrato de Suministros N° 112 de 2018 cuyo objeto es: *"IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS Y NIÑAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCTIVOS URBANOS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA"* celebrado con la Alcaldía de Tame, durante los periodos comprendidos entre:

Del 9 de abril de 2018 hasta el 22 de junio de 2018.
Del 16 de julio de 2018 hasta el 5 de octubre de 2018.
Del 16 de octubre de 2018 hasta el 31 de octubre de 2018.

Durante su permanencia demostró ser una persona comprometida, responsable y dedicada en el cumplimiento de sus funciones.

La presente se expide a solicitud del interesado a los dos (2) días del mes de noviembre de 2018.

NATALIE MALDONADO TORRES
Representante Legal

Dirección: Calle 35# N° 23-41 casa 9 Barrio Alcatraz
Telefono: 3216416722 Correo Electronica: emlyco@gmail.com
Tame - Arauca

1024

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 269086959

PIB
06:44:22
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 15 de abril del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1116864132:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento con el Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 15 de abril de 2025, a las 06:42:05, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1116864132
Código de Verificación	1116864132250415064205

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

C 675

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:57:54 AM horas del 15/04/2025, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1116864132**
Apellidos y Nombres: **MUAJE CORREA YERLY MAGYELIN**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

1027

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de M[redacted]didas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia infor[redacted]a:

Que a la fecha, 15/04/2025 08:58:47 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1116864132 .**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **114421236** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

1028

PROTECCION INTEGRAL IPS SAS
Nit. 900668559 - 7
Dirección: CALLE 15 # 22 - 34 - BARRIO EL CIELO
Tel: 311 810 3223 - 037 888 6566

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo certificación:	Ingreso (X)	Periódico ( )	Retiro ( )	Post incapacidad ( )	Caso ocupacional ( )
	Control ( )	Reubicación ( )	Ingreso al SVE ( )	Trabajo en alturas ( )	



Fecha **11/12/2024 08:53:00** Empresa **PARTICULAR**

Nombre **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**

Cargo **MANIPULADORA DE ALIMENTOS** Doc. Identidad **CC 1116864132**

1 EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE INGRESO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR	2 EXAMEN DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (KOH, COPROLOGICO, SEROLOGIA, FROTIS GARGANTA)	3
	5	6
7	8	9

Elegible para el cargo SIN recomendaciones laborales
Sin restricciones para manipular alimentos

ADULTO FEMENINO EN BUENAS CONDICIONES GENERALES DE SALUD, PRESENTA CONDICION ELEGIBLE PARA DESEMPEÑAR EL CARGO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, SIN RESTRICCIONES. ,SE SUGIERE MANEJO SEGURO A HERRAMIENTA Y EQUIPOS DE OPERACION MANUAL,DEBE ADOPTAR BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS, MANTENER CABELLO RECOGIDO, UÑAS CORTAS Y LIMPIAS, DEBE USAR GORRO, GUANTES, GAFAS, DELANTAL DE ACUERDO AL RIESGO.

NINGUNA RESTRICCION LABROAL

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

Visual ( ) Auditivo ( ) Respiratorio ( ) Cardiovascular (X) Psicosocial ( ) Ergonómico (X) Otros ( )

REMISIÓN	SI ( ) NO (X)	ARL	SI ( ) NO ( )	EPS	SI ( ) NO ( )

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

OSCAR HUMBERTO RANGEL RINCON
Especialidad: ESPECIALISTA EN GERENCIA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 9738293 RM: 811006/2022

Yerly Muaje

Trabajador: YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA
CC: 1116864132
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Captura Biométrica

1029

CERTIFICADO-42025-1116864132

GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA** con documento de identificación N° **1116864132** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 15 días del mes de Abril del año 2025.

Atentamente,

Jasleidy Rocha

JASLEIDY ANDREA ROCHA
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0509775

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

REPÚBLICA DE COLOMBIA
CONFEDERACION NACIONAL DE CUERPOS DE BOMBEROS COLOMBIA
MUNICIPIO DE TAME
P.J. RESOLUCIÓN NO. 0620 MARZO 10 DE 2010.
NIT: 900356724-7

EROS VOLUNTARIOS TAME

En cumplimiento de la Ley 1575 2014

Hace constar que

RLY MAGYELIN MUAJE CORREA

Identificada con C.C No. 1.116.864.132 de TAME-ARAUCA

Se capacitó en:

RIGADAS DE EMERGENCIA

PRIMEROS AUXILIOS, MANEJO DE EXTINTORES, PREVENCIÓN INCENDIOS. EVACUACIÓN

Con una duración de 8 horas

En testimonio de lo anterior, se firma en el municipio de Tame a los diez (10) días del mes de DICIEMBRE de (2024)

WILLIAN TOCARIA REUTO
Comandante, instructor de Bomberos Voluntarios Tame

ABNEGACION HONOR Y DISCIPLINA
CRA 17 CALLE 11 ESQUINA TAME - ARAUCA
CEL. 3215217119 E-MAIL. bomberostame@hotmail.com

1030

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

1031

CARTA DE COMPROMISO DEL PERSONAL MANIPULADOR

Tame, 15 de Abril de 2025

Señores
MUNICIPIO DE TAME
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
E. S. S.
CIUDAD

Referencia: Contrato de suministro No. 402 de 2024.

Yo, **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA,** identificada con cédula de ciudadanía No. 1.116.864.132 Expedida en Tame-Arauca, a través de este documento me comprometo a prestar mis servicios, para el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, R/L ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA**: como **MANIPULADORA DE ALIMENTOS** a partir del día 21 de Abril del 2025, en lo referente al 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.".**

Yerly Muaje Correa.

YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA
c.c 1.116.864.132 Expedida en Tame-Arauca

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD-600

1032

NOTA INTERNA

FECHA: 07 de julio de 2025

PARA: **Dra. LENNY LURNEY HERNANDEZ**
Jefe oficina Asesora Jurídica

DE: **WILBERT RINCON**
Secretario de Educación y Tecnología

URGENTE	___	ENVÍAR PROYECTO DE RESPUESTA	___
PARA SU INFORMACIÓN	___	DAR RESPUESTA Y ENVÍAR COPIA	___
FAVOR DAR CONCEPTO	___	FAVOR TRAMITAR	X
INFORMAR POR ESCRITO	___	ARCHIVAR	___
ENCARGARSE DEL ASUNTO	X	ENTERSE Y DEVOLVER	___
OTROS	___	DILIGENCIAR Y DEVOLVER	___

OBSERVACIONES: De manera atenta y respetuosa me permito remitir ante su despacho *Informe mensualizado correspondiente al mes de abril y mayo de 2025*, revisados respectivamente por la interventoría, para el proceso **CONTRATO DE SUMINISTRO N. 402-2024.**

1. cuyo objeto es: **"PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS EN EL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA"**

(Vigencias Futuras Ordinarias – Acuerdo No. 0520 del 02 de octubre de 2024)

Por tratarse de temas de su competencia, respetada doctora, agradezco su colaboración y dar el respectivo proceso y trámite.

WILBERT RINCON
Secretario de Educación y Tecnología

RECIBIDO: Laboriel V. 181/2025 FECHA: 7-7-25 HORA: 11:05 AM

1033

2852

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

Tame, Arauca 01 de julio de 2025.

Rdo: Secr. Edve Y Tame 01-julio/2025

Señor
WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de Educación y Tecnología
SUPERVISOR
Tame, Arauca

Cordial saludo.

Por este medio de la presente nos permitimos informar que una vez revisadas y verificadas los informes mensualizados correspondientes a los meses de abril y mayo del año 2025 en donde dan cuenta de ejecución del 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.", se pudo constatar que los mismos demuestran las actividades realizadas por el CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025 identificado con NIT 901-901-123-2 en los periodos reportados.

Atentamente,

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

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

1034

Recibido 09-05-25
Yeison Bedon
Director Interventoria

Tame, 09 de Mayo 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: INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DEL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 DE ABRIL DE 2025 Y EL 30 DE ABRIL 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 ABRIL DE 2025 Y EL 30 DE ABRIL 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**

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

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

INFORME No. 4 DE GESTION OPERAD[redacted] C[redacted]N[redacted]RC[redacted] P[redacted]E UNIDOS POR TAME 2025, PA[redacted] EL PE[redacted]D COMPRENDIDO ENTRE EL 01 DE AB[redacted]L DE 2025 30[redacted] ABRIL DE 2025



T[redacted]E – [redacted]
[redacted]Y [redacted] 2025

Dirección: Carrera 47 # 15-24 Tame-Arauca
Contacto: 3118619441
Correo electrónico: ac.arauca[redacted]@gmail.com

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

folio 1036

INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024

No. CONTRATO	CONTRATO 402 DE 2024
TIPO DE CONTRATO	MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO
FECHA FIRMA DEL CONTRATO	VEINTISIETE (27) DE DICIEMBRE DE 2024
CONTRATISTA	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025 NIT: 901.901.123-2
REPRESENTANTE LEGAL	WILSON LOPEZ JARAMILLO
OBJETO	"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."
PLAZO	CIENTO TREINTA (130) DIAS CALENDARIO ESCOLAR Y / O HASTA AGOTAR RACIONES CONTRATADAS TENIENDO EN CUENTA QUE LA MATRICULA PUEDE VARIAR POR DESERCION ESCOLAR O POR AUMENTO DE LOS TITULARES DE DERECHO OBJETOS DEL PAE SEGÚN CRONOGRAMA ESCOLAR ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION No. 3628 de 2024
VALOR DEL CONTRATO	SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS ($799.874.660) M/CTE
FECHA ACTA DE INICIO	VEINTISIETE (27) DE DICIEMBRE DE 2024
FECHA DE TERMINACION CONTRATO	CIENTO TREINTA (130) DIAS CALENDARIO Y/O HASTA AGOTAR LAS RACIONES CONTRATADAS, SIN QUE SE SUPERE EL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
CAMBIO DE REPRESENTANTE LEGAL	10 DE MARZO DE 2025
INTERVENTORIA	CONSORCIO INTERPAE 2025 CONTRATO DE INTERVENTORA No. 160-2025 R/L WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA 13 DE MARZO DE 2025
VALOR ANTICIPO 50%	TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE. ($399.937.330) 19 MARZO DE 2025
SUPERVISOR	WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN SECRETARIO DE EDUCACION Y TECNOLOGIA MUNICIPAL, SEGÚN COMUNICACIÓN DE SUPERVISION DEL 27 DE DICIEMBRE DE 2024

TABLA No. 1: DATOS GENERALES DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024.

TA[redacted] DE CONTEN[redacted]

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

1037

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCION 4
2. AVANCE TECNICO 5
2.1 ACTIVIDADES DESARROLLADAS TENDIENTES A CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES ESPECÍFICAS, DE ACUERDO A LOS LITERALES ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024. 5
3. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS 47
3.1 ACTIVIDADES DESARROLLADAS TENDIENTES A CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES GENERALES, DE ACUERDO A LOS LITERALES ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 de 2024: 47
4. NOVEDADES 48
5. ASPECTOS FINANCIEROS 48
5.1 PLAN DE INVERSION DEL ANTICIPO 48
5.1.1 MOVIMIENTOS FINANCIEROS 49
5.1.2 RELACION DE SOPORTES DEL ANTICIPO MES DE ABRIL 49
6. CONCLUSIONES 51
7. ANEXOS 52

1037

2887

1. INTRODUCCION

El presente informe tiene como fin describir cada una de las actividades realizadas en el proceso de ejecución del programa de alimentación escolar en el municipio de Tame, Arauca, con el suministro de un complemento alimentario jornada mañana ración modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, donde se le permite a los beneficiarios promover el Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar y el desarrollo cognitivo, que se rigen bajo lo normado en la Resolución No. 00335 de fecha 23 de diciembre de 2021, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" y sus anexos, y la Resolución No. 002 de fecha 11 de enero de 2022, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender "Por la cual se modifica y adiciona la resolución 335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

Este informe corresponde al periodo comprendido desde el 01 de Abril de 2025 y el 30 de Abril de 2025, correspondiente a: **(15) dias de entrega** en la **IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal) , I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal),** de complemento alimentario jornada mañana (CAJM), modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, según el Contrato No. 402 de 2024, modalidad Suministro, suscrito entre el **MUNICIPIO DE TAME** y el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, 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."**

Se atendieron 3 instituciones educativas, en 2 de ellas se preparan en **sitio (San Luis, Froilán Farias)** y 1 en la modalidad comida caliente transportada **(Oriental Femenino).** La ubicación de las instituciones y centro educativos se encuentran dentro del área urbana del municipio de Tame, distribuyéndose en todo el municipio en diferentes sectores. A continuación, se describe las direcciones de las instituciones educativas beneficiadas.

ITEM	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	DIRECCION
1	ORIENTAL FEMENINO	CARRERA 14 # 14-26 CENTRO
2	SAN LUIS (Sede Principal)	CALLE 19 # 17-86 BARRIO BOYACA
3	IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal)	CALLE 14 # 24-87 B. SAN MIGUEL

TABLA No.2: UBICACIÓN DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS

A continuación, se describe detalladamente cada una de las actividades que se realizaron y que fueron de vital importancia para la ejecución del programa de alimentación escolar durante el periodo correspondiente **(01 de Abril de 2025 y el 30 de Abril de 2025),** a este informe como es el **INFORME DE AVANCE TECNICO**:

1039

2668

2. AVANCE TECNICO

Teniendo en cuenta lo establecido en la CLÁUSULA SEGUNDA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, desarrolló cada una de las actividades concernientes a cumplir con lo establecido en el Objeto del contrato de suministro No. 402 de 2024:

2.1 ACTIVIDADES DESARROLLADAS TENDIENTES A CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES ESPECÍFICAS, DE ACUERDO A LOS LITERALES ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024.

1. **Ejecutar los siguientes ítems y cantidades:**

Desarrollo literal 1:

Durante el periodo comprendido entre **01 de Abril de 2025 y el 30 de Abril de 2025**, se logra ejecutar lo siguiente ítems y cantidades:

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	UNIDAD	15.135	$ 6.098	$ 92.293.230
		TOTAL			$ 111.782.438

Tabla No.3: CANTIDADES EJECUTADAS SEGUN OBLIGACION ESPECIFICA- CLAUSULA SEGUNDA DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 de 2024.

REPORTE DE BENEFICIARIOS ATENDER POR SEDE EDUCATIVA:

El dia trece (13) de enero de 2025 el secretario de educación y tecnología **WILBER OLARNDO RINCÓN TEATÍN** en calidad de supervisor remite el reporte de los beneficiarios focalizados al **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, conforme se estableció en los documentos previos del proceso de selección de modalidad Selección Abreviada Subasta Inversa No. SA-SI-TA-022-2024.

INSTITUCION EDUCATIVA	FOCALIZADOS/PRIORIZADOS
ORIENTAL FEMENINO	547
SAN LUIS (sede principal)	293
IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	169
TOTAL	**1009**

Tabla No.4: REPORTE DE TITULARES DE DERECHO BENEFICIADOS POR INSTITUCION EDUCATIVA

La entrega de raciones para el presente informe comprende desde el **01 de Abril de 2025 y va hasta el 30 de Abril de 2025**. En este tiempo se programaron atender 17 dias calendario escolar, de los cuales se atendieron **15 dias calendario escolar**, en las Sedes educativas (**IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal), I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal)**, distribuyéndose las raciones atendidas de la siguiente manera:

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

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS ATENDIDOS	CUPOS PRIRIZADOS POR SEDE / INSTITUCION EDUCATIVA	TOTAL, DE RACIONES ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL
ABRIL	ORIENTAL FEMENINO	15	547	8.205	$ 6.098	$ 50.034.090
ABRIL	SAN LUIS (sede principal)	15	293	4.395	$ 6.098	$ 26.800.710
ABRIL	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	15	169	2.535	$ 6.098	$ 15.458.430
TOTAL				**15.135**	**$ 6.098**	**$ 92.293.230**

Tabla No.5: RACIONES Y DIAS ATENDIDOS DURANTE EL PERIODO DE CORTE DEL PRESENTE INFORME

Teniendo en cuenta lo anterior y para dar cumplimiento a la obligación del literal 1 de la obligación específica, se realizó el transporte y la distribución de **8.205** raciones bajo la modalidad comida caliente transportada de la Sede Froilán Farias a la institución educativa Oriental femenino, en el periodo comprendido entre el día **01 de Abril de 2025 y va hasta el 30 de Abril de 2025.** Para evidenciar lo anterior se soporta con las certificaciones emitidas por los rectores de las diferentes instituciones educativas.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

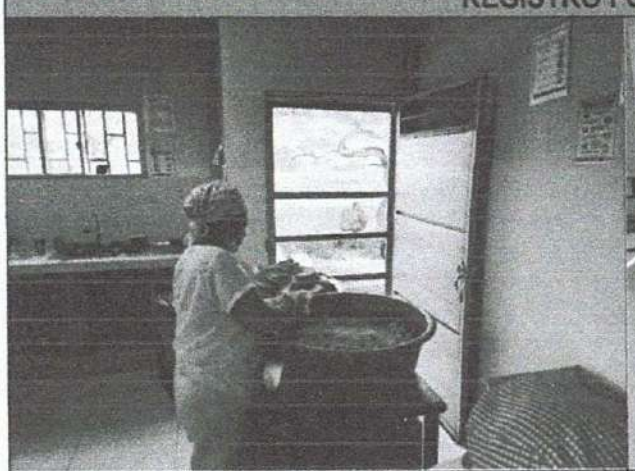




Foto No:	1	Foto No:	2
Descripción:	Preparación de Raciones Restaurante escolar Froilán Farias	Descripción:	Embalaje de Raciones Restaurante escolar Froilán Farias.
Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**		Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	

IMAGEN No. 1: REGISTRO FOTOGRAFICO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA