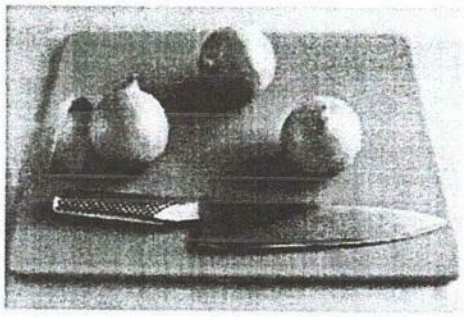
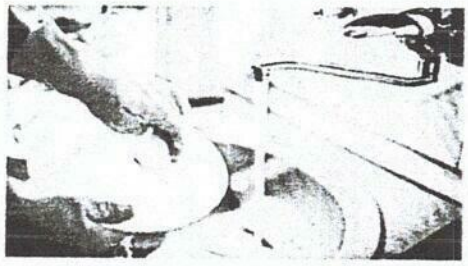
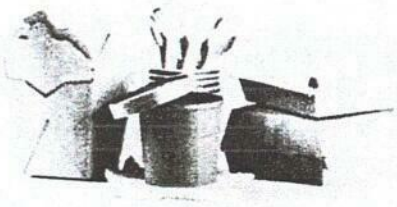
- El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente, cepillo y con especial cuidado de las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene. Las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. ¡Nunca de madera!



- La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.



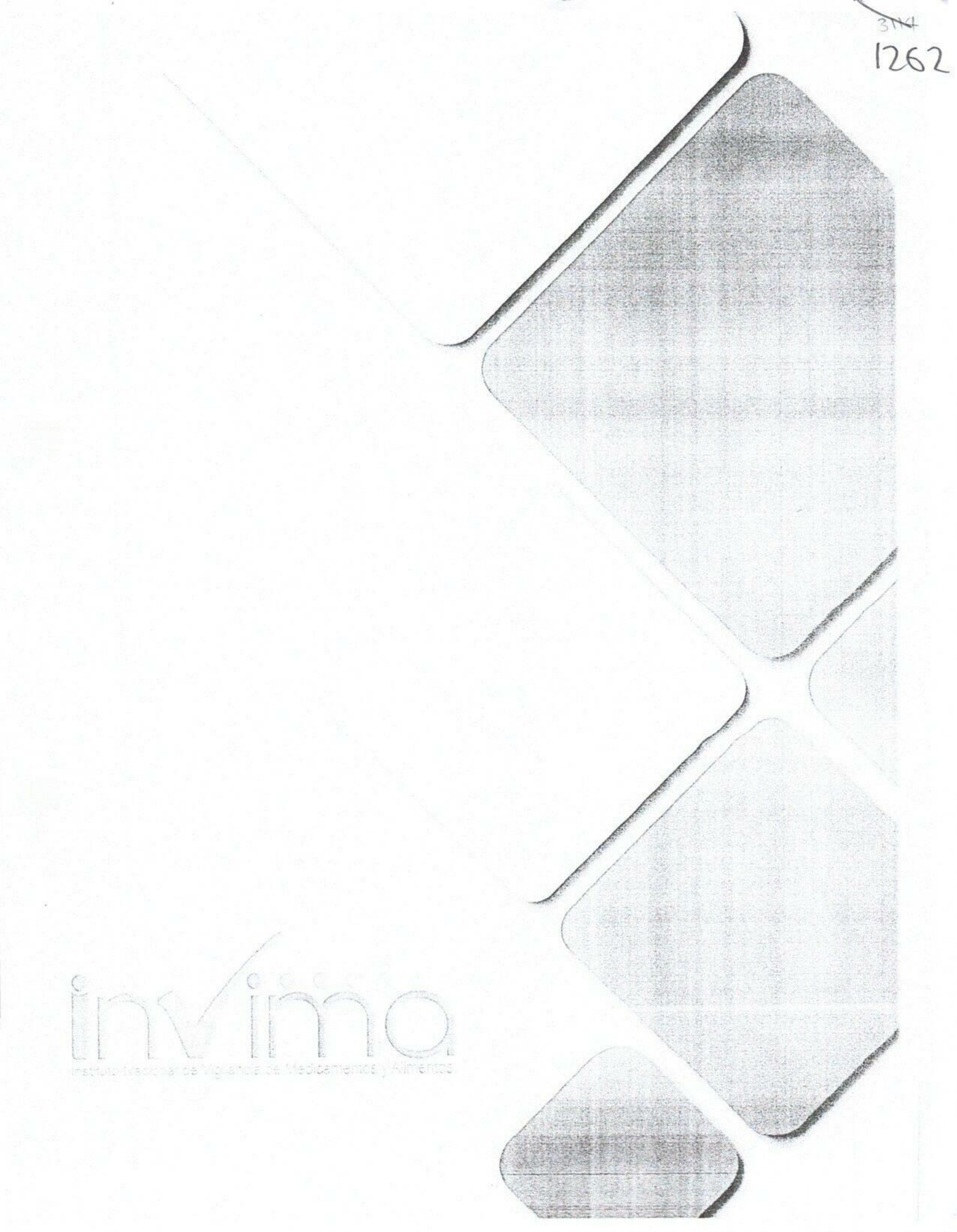
- Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficiente para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.



10.4. Responsabilidades compartidas

- Los propietarios, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor, mediante el cumplimiento de los requisitos exigidos, las Buenas Prácticas de Manipulación – BPM y Buenas Prácticas de Higiene - BPH.
- Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas.
- La autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificarán el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores.

<u>Nota</u>: Los requisitos generales para elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos y bebidas anteriormente expuestos, no le aplican para el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles; destinados para el Consumo Humano, toda vez que estos cuentan con una norma específica la cual corresponde al Decreto 1500 de 2007 y demás normas reglamentarias.


invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

SNS
1263

Evaluación sobre la Resolución 2674 de 2013

Nombre del evaluado: Argenis Antolinez V

Fecha: 24 04 2025

Puntaje total: 10 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?**
   a) Establecer normas para los restaurantes gourmet
   b) Establecer requisitos sanitarios para establecimientos de salud
   X) Establecer requisitos sanitarios para la fabricación y manejo de alimentos
   d) Regular la venta de alimentos en el extranjero

2. **¿A quiénes aplica esta resolución?**
   a) Solo a grandes empresas de alimentos
   X) A todo establecimiento que fabrique o comercialice alimentos para consumo humano
   c) Solo a supermercados
   d) A tiendas de ropa y calzado

3. **Según la resolución, ¿cuál de las siguientes es una obligación del manipulador de alimentos?**
   a) Usar ropa informal
   b) Fumar mientras trabaja
   X) Mantener una buena higiene personal
   d) Utilizar joyas durante la preparación de alimentos

4. **¿Qué documento debe tener todo establecimiento de alimentos según la resolución?**
   a) El carné de vacunación
   b) El certificado de existencia y representación legal
   X) El Plan de Saneamiento
   d) La tarjeta de propiedad del vehículo

5. **¿Cada cuánto debe actualizarse el carné de manipulación de alimentos?**
   a) Cada mes

b) Cada 5 años
X) Cada año
d) No es necesario actualizarlo

6. **¿Qué aspecto se revisa en una inspección sanitaria?**
a) El horario laboral del personal
b) La presentación personal del dueño
X) Las condiciones higiénico-sanitarias del lugar y del personal
d) La música que se escucha en el establecimiento

7. **¿Qué debe hacerse con los alimentos en mal estado o vencidos?**
a) Refrigerarlos
b) Reutilizarlos si huelen bien
X) Desecharlos adecuadamente
d) Venderlos con descuento

8. **En cuanto a la vestimenta del manipulador, ¿qué exige la resolución?**
a) Uso de ropa suelta y sin protección
X) Uso de uniforme, gorro y tapabocas limpios
c) Uso de ropa de calle
d) Uso de ropa llamativa para atraer clientes

9. **¿Qué se debe hacer antes de iniciar cualquier labor de manipulación de alimentos?**
a) Probar los alimentos
b) Limpiar solo las uñas
X) Lavarse las manos con agua y jabón
d) Enviar un mensaje de texto

10. **Según la resolución, ¿quién es el responsable de que se cumplan las condiciones sanitarias?**
a) El cliente
b) El vigilante
X) El dueño o responsable del establecimiento
d) El gobierno local

Evaluación sobre la Resolución 2674 de 2013

Nombre del evaluado: Luz Deny M.

Fecha: 24 abril 2025

Puntaje total: 10 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?**
   a) Establecer normas para los restaurantes gourmet
   b) Establecer requisitos sanitarios para establecimientos de salud
   c) Establecer requisitos sanitarios para la fabricación y manejo de alimentos
   d) Regular la venta de alimentos en el extranjero

2. **¿A quiénes aplica esta resolución?**
   a) Solo a grandes empresas de alimentos
   b) A todo establecimiento que fabrique o comercialice alimentos para consumo humano
   c) Solo a supermercados
   d) A tiendas de ropa y calzado

3. **Según la resolución, ¿cuál de las siguientes es una obligación del manipulador de alimentos?**
   a) Usar ropa informal
   b) Fumar mientras trabaja
   c) Mantener una buena higiene personal
   d) Utilizar joyas durante la preparación de alimentos

4. **¿Qué documento debe tener todo establecimiento de alimentos según la resolución?**
   a) El carné de vacunación
   b) El certificado de existencia y representación legal
   c) El Plan de Saneamiento
   d) La tarjeta de propiedad del vehículo

5. **¿Cada cuánto debe actualizarse el carné de manipulación de alimentos?**
   a) Cada mes

1266

b) Cada 5 años
c) Cada año
d) No es necesario actualizarlo

6. **¿Qué aspecto se revisa en una inspección sanitaria?**
   a) El horario laboral del personal
   b) La presentación personal del dueño
   c) Las condiciones higiénico-sanitarias del lugar y del personal
   d) La música que se escucha en el establecimiento

7. **¿Qué debe hacerse con los alimentos en mal estado o vencidos?**
   a) Refrigerarlos
   b) Reutilizarlos si huelen bien
   c) Desecharlos adecuadamente
   d) Venderlos con descuento

8. **En cuanto a la vestimenta del manipulador, ¿qué exige la resolución?**
   a) Uso de ropa suelta y sin protección
   b) Uso de uniforme, gorro y tapabocas limpios
   c) Uso de ropa de calle
   d) Uso de ropa llamativa para atraer clientes

9. **¿Qué se debe hacer antes de iniciar cualquier labor de manipulación de alimentos?**
   a) Probar los alimentos
   b) Limpiar solo las uñas
   c) Lavarse las manos con agua y jabón
   d) Enviar un mensaje de texto

10. **Según la resolución, ¿quién es el responsable de que se cumplan las condiciones sanitarias?**
    a) El cliente
    b) El vigilante
    c) El dueño o responsable del establecimiento
    d) El gobierno local

1269

Evaluación sobre la Resolución 2674 de 2013

Nombre del evaluado: MARUCHA TC

Fecha: 29-04-25

Puntaje total: 10 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?**
   a) Establecer normas para los restaurantes gourmet
   b) Establecer requisitos sanitarios para establecimientos de salud
   c) Establecer requisitos sanitarios para la fabricación y manejo de alimentos
   d) Regular la venta de alimentos en el extranjero

2. **¿A quiénes aplica esta resolución?**
   a) Solo a grandes empresas de alimentos
   b) A todo establecimiento que fabrique o comercialice alimentos para consumo humano
   c) Solo a supermercados
   d) A tiendas de ropa y calzado

3. **Según la resolución, ¿cuál de las siguientes es una obligación del manipulador de alimentos?**
   a) Usar ropa informal
   b) Fumar mientras trabaja
   c) Mantener una buena higiene personal
   d) Utilizar joyas durante la preparación de alimentos

4. **¿Qué documento debe tener todo establecimiento de alimentos según la resolución?**
   a) El carné de vacunación
   b) El certificado de existencia y representación legal
   c) El Plan de Saneamiento
   d) La tarjeta de propiedad del vehículo

5. **¿Cada cuánto debe actualizarse el carné de manipulación de alimentos?**
   a) Cada mes

1269

b) Cada 5 años
c) Cada año
d) No es necesario actualizarlo

6. **¿Qué aspecto se revisa en una inspección sanitaria?**
   a) El horario laboral del personal
   b) La presentación personal del dueño
   c) Las condiciones higiénico-sanitarias del lugar y del personal
   d) La música que se escucha en el establecimiento

7. **¿Qué debe hacerse con los alimentos en mal estado o vencidos?**
   a) Refrigerarlos
   b) Reutilizarlos si huelen bien
   c) Desecharlos adecuadamente
   d) Venderlos con descuento

8. **En cuanto a la vestimenta del manipulador, ¿qué exige la resolución?**
   a) Uso de ropa suelta y sin protección
   b) Uso de uniforme, gorro y tapabocas limpios
   c) Uso de ropa de calle
   d) Uso de ropa llamativa para atraer clientes

9. **¿Qué se debe hacer antes de iniciar cualquier labor de manipulación de alimentos?**
   a) Probar los alimentos
   b) Limpiar solo las uñas
   c) Lavarse las manos con agua y jabón
   d) Enviar un mensaje de texto

10. **Según la resolución, ¿quién es el responsable de que se cumplan las condiciones sanitarias?**
    a) El cliente
    b) El vigilante
    c) El dueño o responsable del establecimiento
    d) El gobierno local

1269

Evaluación sobre la Resolución 2674 de 2013

Nombre del evaluado: Yoly Mogo

Fecha: 24 - abril 2025

Puntaje total: 10 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?**
   a) Establecer normas para los restaurantes gourmet
   b) Establecer requisitos sanitarios para establecimientos de salud
   ✓ c) Establecer requisitos sanitarios para la fabricación y manejo de alimentos
   d) Regular la venta de alimentos en el extranjero

2. **¿A quiénes aplica esta resolución?**
   a) Solo a grandes empresas de alimentos
   ✓ b) A todo establecimiento que fabrique o comercialice alimentos para consumo humano
   c) Solo a supermercados
   d) A tiendas de ropa y calzado

3. **Según la resolución, ¿cuál de las siguientes es una obligación del manipulador de alimentos?**
   a) Usar ropa informal
   b) Fumar mientras trabaja
   ✓ c) Mantener una buena higiene personal
   d) Utilizar joyas durante la preparación de alimentos

4. **¿Qué documento debe tener todo establecimiento de alimentos según la resolución?**
   a) El carné de vacunación
   b) El certificado de existencia y representación legal
   ✓ c) El Plan de Saneamiento
   d) La tarjeta de propiedad del vehículo

5. **¿Cada cuánto debe actualizarse el carné de manipulación de alimentos?**
   a) Cada mes

1270

b) Cada 5 años
c) Cada año
d) No es necesario actualizarlo

6. **¿Qué aspecto se revisa en una inspección sanitaria?**
   a) El horario laboral del personal
   b) La presentación personal del dueño
   c) Las condiciones higiénico-sanitarias del lugar y del personal
   d) La música que se escucha en el establecimiento

7. **¿Qué debe hacerse con los alimentos en mal estado o vencidos?**
   a) Refrigerarlos
   b) Reutilizarlos si huelen bien
   c) Desecharlos adecuadamente
   d) Venderlos con descuento

8. **En cuanto a la vestimenta del manipulador, ¿qué exige la resolución?**
   a) Uso de ropa suelta y sin protección
   b) Uso de uniforme, gorro y tapabocas limpios
   c) Uso de ropa de calle
   d) Uso de ropa llamativa para atraer clientes

9. **¿Qué se debe hacer antes de iniciar cualquier labor de manipulación de alimentos?**
   a) Probar los alimentos
   b) Limpiar solo las uñas
   c) Lavarse las manos con agua y jabón
   d) Enviar un mensaje de texto

10. **Según la resolución, ¿quién es el responsable de que se cumplan las condiciones sanitarias?**
    a) El cliente
    b) El vigilante
    c) El dueño o responsable del establecimiento
    d) El gobierno local

1271

Evaluación sobre la Resolución 2674 de 2013

Nombre del evaluado: Luz Marina Tocaria

Fecha: 24-04-2025

Puntaje total: 10 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?**
   a) Establecer normas para los restaurantes gourmet
   b) Establecer requisitos sanitarios para establecimientos de salud
   X) Establecer requisitos sanitarios para la fabricación y manejo de alimentos
   d) Regular la venta de alimentos en el extranjero

2. **¿A quiénes aplica esta resolución?**
   a) Solo a grandes empresas de alimentos
   X) A todo establecimiento que fabrique o comercialice alimentos para consumo humano
   c) Solo a supermercados
   d) A tiendas de ropa y calzado

3. **Según la resolución, ¿cuál de las siguientes es una obligación del manipulador de alimentos?**
   a) Usar ropa informal
   b) Fumar mientras trabaja
   X) Mantener una buena higiene personal
   d) Utilizar joyas durante la preparación de alimentos

4. **¿Qué documento debe tener todo establecimiento de alimentos según la resolución?**
   a) El carné de vacunación
   b) El certificado de existencia y representación legal
   X) El Plan de Saneamiento
   d) La tarjeta de propiedad del vehículo

5. **¿Cada cuánto debe actualizarse el carné de manipulación de alimentos?**
   a) Cada mes

1271

b) Cada 5 años
X Cada año
d) No es necesario actualizarlo

6. **¿Qué aspecto se revisa en una inspección sanitaria?**
a) El horario laboral del personal
b) La presentación personal del dueño
X Las condiciones higiénico-sanitarias del lugar y del personal
d) La música que se escucha en el establecimiento

7. **¿Qué debe hacerse con los alimentos en mal estado o vencidos?**
a) Refrigerarlos
b) Reutilizarlos si huelen bien
X Desecharlos adecuadamente
d) Venderlos con descuento

8. **En cuanto a la vestimenta del manipulador, ¿qué exige la resolución?**
a) Uso de ropa suelta y sin protección
X Uso de uniforme, gorro y tapabocas limpios
c) Uso de ropa de calle
d) Uso de ropa llamativa para atraer clientes

9. **¿Qué se debe hacer antes de iniciar cualquier labor de manipulación de alimentos?**
a) Probar los alimentos
b) Limpiar solo las uñas
X Lavarse las manos con agua y jabón
d) Enviar un mensaje de texto

10. **Según la resolución, ¿quién es el responsable de que se cumplan las condiciones sanitarias?**
a) El cliente
b) El vigilante
X El dueño o responsable del establecimiento
d) El gobierno local

1273

Evaluación sobre la Resolución 2674 de 2013

Nombre del evaluado: Sandra Montaño

Fecha: 24 04 23

Puntaje total: 9 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?**
   a) Establecer normas para los restaurantes gourmet
   b) Establecer requisitos sanitarios para establecimientos de salud
   (c) Establecer requisitos sanitarios para la fabricación y manejo de alimentos
   d) Regular la venta de alimentos en el extranjero

2. **¿A quiénes aplica esta resolución?**
   a) Solo a grandes empresas de alimentos
   (b) A todo establecimiento que fabrique o comercialice alimentos para consumo humano
   c) Solo a supermercados
   d) A tiendas de ropa y calzado

3. **Según la resolución, ¿cuál de las siguientes es una obligación del manipulador de alimentos?**
   a) Usar ropa informal
   b) Fumar mientras trabaja
   (c) Mantener una buena higiene personal
   d) Utilizar joyas durante la preparación de alimentos

4. **¿Qué documento debe tener todo establecimiento de alimentos según la resolución?**
   a) El carné de vacunación
   b) El certificado de existencia y representación legal
   (c) El Plan de Saneamiento
   d) La tarjeta de propiedad del vehículo

5. **¿Cada cuánto debe actualizarse el carné de manipulación de alimentos?**
   a) Cada mes

1274

b) Cada 5 años
c) Cada año
d) No es necesario actualizarlo

6. **¿Qué aspecto se revisa en una inspección sanitaria?**
   a) El horario laboral del personal
   b) La presentación personal del dueño
   c) Las condiciones higiénico-sanitarias del lugar y del personal
   d) La música que se escucha en el establecimiento

7. **¿Qué debe hacerse con los alimentos en mal estado o vencidos?**
   a) Refrigerarlos
   b) Reutilizarlos si huelen bien
   c) Desecharlos adecuadamente
   d) Venderlos con descuento

8. **En cuanto a la vestimenta del manipulador, ¿qué exige la resolución?**
   a) Uso de ropa suelta y sin protección
   b) Uso de uniforme, gorro y tapabocas limpios
   c) Uso de ropa de calle
   d) Uso de ropa llamativa para atraer clientes

9. **¿Qué se debe hacer antes de iniciar cualquier labor de manipulación de alimentos?**
   a) Probar los alimentos
   b) Limpiar solo las uñas
   c) Lavarse las manos con agua y jabón
   d) Enviar un mensaje de texto

10. **Según la resolución, ¿quién es el responsable de que se cumplan las condiciones sanitarias?**
    a) El cliente
    b) El vigilante
    c) El dueño o responsable del establecimiento
    d) El gobierno local

1275

Evaluación sobre la Resolución 2674 de 2013

Nombre del evaluado: Liliana P. B

Fecha: 24 abril 2025

Puntaje total: 9 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?**
   a) Establecer normas para los restaurantes gourmet
   b) Establecer requisitos sanitarios para establecimientos de salud
   c) Establecer requisitos sanitarios para la fabricación y manejo de alimentos
   d) Regular la venta de alimentos en el extranjero

2. **¿A quiénes aplica esta resolución?**
   a) Solo a grandes empresas de alimentos
   b) A todo establecimiento que fabrique o comercialice alimentos para consumo humano
   c) Solo a supermercados
   d) A tiendas de ropa y calzado

3. **Según la resolución, ¿cuál de las siguientes es una obligación del manipulador de alimentos?**
   a) Usar ropa informal
   b) Fumar mientras trabaja
   c) Mantener una buena higiene personal
   d) Utilizar joyas durante la preparación de alimentos

4. **¿Qué documento debe tener todo establecimiento de alimentos según la resolución?**
   a) El carné de vacunación
   b) El certificado de existencia y representación legal
   c) El Plan de Saneamiento
   d) La tarjeta de propiedad del vehículo

5. **¿Cada cuánto debe actualizarse el carné de manipulación de alimentos?**
   a) Cada mes

b) Cada 5 años
c) Cada año
d) No es necesario actualizarlo

6. **¿Qué aspecto se revisa en una inspección sanitaria?**
   a) El horario laboral del personal
   b) La presentación personal del dueño
   c) Las condiciones higiénico-sanitarias del lugar y del personal
   d) La música que se escucha en el establecimiento

7. **¿Qué debe hacerse con los alimentos en mal estado o vencidos?**
   a) Refrigerarlos
   b) Reutilizarlos si huelen bien
   c) Desecharlos adecuadamente
   d) Venderlos con descuento

8. **En cuanto a la vestimenta del manipulador, ¿qué exige la resolución?**
   a) Uso de ropa suelta y sin protección
   b) Uso de uniforme, gorro y tapabocas limpios
   c) Uso de ropa de calle
   d) Uso de ropa llamativa para atraer clientes

9. **¿Qué se debe hacer antes de iniciar cualquier labor de manipulación de alimentos?**
   a) Probar los alimentos
   b) Limpiar solo las uñas
   c) Lavarse las manos con agua y jabón
   d) Enviar un mensaje de texto

10. **Según la resolución, ¿quién es el responsable de que se cumplan las condiciones sanitarias?**
    a) El cliente
    b) El vigilante
    c) El dueño o responsable del establecimiento
    d) El gobierno local

3129.
1247.

Evaluación sobre la Resolución 2674 de 2013

Nombre del evaluado: Leidy Monroy

Fecha: 24 - 04 - 2025

Puntaje total: 10 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?**
   a) Establecer normas para los restaurantes gourmet
   b) Establecer requisitos sanitarios para establecimientos de salud
   X) Establecer requisitos sanitarios para la fabricación y manejo de alimentos
   d) Regular la venta de alimentos en el extranjero

2. **¿A quiénes aplica esta resolución?**
   a) Solo a grandes empresas de alimentos
   X) A todo establecimiento que fabrique o comercialice alimentos para consumo humano
   c) Solo a supermercados
   d) A tiendas de ropa y calzado

3. **Según la resolución, ¿cuál de las siguientes es una obligación del manipulador de alimentos?**
   a) Usar ropa informal
   b) Fumar mientras trabaja
   X) Mantener una buena higiene personal
   d) Utilizar joyas durante la preparación de alimentos

4. **¿Qué documento debe tener todo establecimiento de alimentos según la resolución?**
   a) El carné de vacunación
   b) El certificado de existencia y representación legal
   X) El Plan de Saneamiento
   d) La tarjeta de propiedad del vehículo

5. **¿Cada cuánto debe actualizarse el carné de manipulación de alimentos?**
   a) Cada mes

b) Cada 5 años
a) Cada año
d) No es necesario actualizarlo

6. **¿Qué aspecto se revisa en una inspección sanitaria?**
   a) El horario laboral del personal
   b) La presentación personal del dueño
   c) Las condiciones higiénico-sanitarias del lugar y del personal
   d) La música que se escucha en el establecimiento

7. **¿Qué debe hacerse con los alimentos en mal estado o vencidos?**
   a) Refrigerarlos
   b) Reutilizarlos si huelen bien
   c) Desecharlos adecuadamente
   d) Venderlos con descuento

8. **En cuanto a la vestimenta del manipulador, ¿qué exige la resolución?**
   a) Uso de ropa suelta y sin protección
   b) Uso de uniforme, gorro y tapabocas limpios
   c) Uso de ropa de calle
   d) Uso de ropa llamativa para atraer clientes

9. **¿Qué se debe hacer antes de iniciar cualquier labor de manipulación de alimentos?**
   a) Probar los alimentos
   b) Limpiar solo las uñas
   c) Lavarse las manos con agua y jabón
   d) Enviar un mensaje de texto

10. **Según la resolución, ¿quién es el responsable de que se cumplan las condiciones sanitarias?**
    a) El cliente
    b) El vigilante
    c) El dueño o responsable del establecimiento
    d) El gobierno local

Evaluación – Plan de Saneamiento y Diligenciamiento de Formatos

Nombre del evaluado: Argenis Antolinez V

Fecha: 24 04 2025

Puntaje total: 10 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Qué es un Plan de Saneamiento?**
   a) Un plan para hacer promociones en el local
   b) Un documento que organiza la limpieza y desinfección del hogar
   c) Un conjunto de actividades para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias en el manejo de alimentos
   d) Un protocolo para evitar incendio

2. **¿Cuál de estos NO es un componente del Plan de Saneamiento?**
   a) Limpieza y desinfección
   b) Control de plagas
   c) calidad del agua potable
   d) Ventas diarias

3. **¿Qué se debe registrar en el formato de limpieza y desinfección?**
   a) Solo la hora de entrada del personal
   b) Si las áreas, equipos, utensilios, menaje se encuentran limpios
   c) Nombres de los clientes frecuentes
   d) Recetas de cocina

4. **¿Cada cuánto debe realizarse la limpieza y desinfección en una cocina?**
   a) Una vez al mes
   b) Solo si hay mal olor
   c) Según el cronograma del Plan de Saneamiento
   d) Solo cuando hay visitas

5. **¿Por qué es importante el diligenciamiento correcto de los formatos?**
   a) Para evitar regaños
   b) Para que el dueño esté tranquilo
   c) Para demostrar cumplimiento de las normas y facilitar la trazabilidad
   d) Para que se vea ordenado

3132

1280

6. **¿Cuál es el objetivo del control de plagas?**
   a) Atraer más clientes
   b) Eliminar residuos de comida
   c) Evitar la presencia de vectores que contaminan los alimentos
   d) Mantener las mascotas cerca

7. **¿Qué debe incluir un buen procedimiento de manejo de residuos sólidos?**
   a) Mezclar todos los residuos en una sola bolsa
   b) Separar residuos reciclables, orgánicos y peligrosos, y almacenarlos adecuadamente
   c) Guardar los residuos dentro del área de preparación de alimentos
   d) Evitar sacar la basura para que no se vea feo

8. **¿Qué se debe hacer para garantizar la calidad del agua potable utilizada en un establecimiento de alimentos?**
   a) Utilizar agua de lluvia sin tratamiento
   b) Solo hervirla una vez al mes
   c) Almacenar el agua en tanques limpios, con tapa, y realizar análisis periódicos
   d) Guardarla en baldes abiertos para facilitar el acceso

9. **¿Quién debe firmar los formatos del plan de saneamiento?**
   a) Cualquier persona
   b) Solo el jefe
   c) El manipulador responsable de la tarea
   d) Un cliente

10. **¿Qué ocurre si un establecimiento no cumple con su Plan de Saneamiento?**
    a) Gana un premio
    b) Puede ser sancionado por la autoridad sanitaria
    c) Mejora la calidad de los alimentos
    d) Puede recibir más clientes

~~333~~
1281

Evaluación – Plan de Saneamiento y Diligenciamiento de Formatos

Nombre del evaluado: Luz Denny M

Fecha: 24-04-2024 abril

Puntaje total: 10 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Qué es un Plan de Saneamiento?**
   a) Un plan para hacer promociones en el local
   b) Un documento que organiza la limpieza y desinfección del hogar
   ~~c~~) Un conjunto de actividades para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias en el manejo de alimentos
   d) Un protocolo para evitar incendio

2. **¿Cuál de estos NO es un componente del Plan de Saneamiento?**
   a) Limpieza y desinfección
   b) Control de plagas
   c) calidad del agua potable
   ~~d~~) Ventas diarias

3. **¿Qué se debe registrar en el formato de limpieza y desinfección?**
   a) Solo la hora de entrada del personal
   ~~b~~) Si las áreas, equipos, utensilios, menaje se encuentran limpios
   c) Nombres de los clientes frecuentes
   d) Recetas de cocina

4. **¿Cada cuánto debe realizarse la limpieza y desinfección en una cocina?**
   a) Una vez al mes
   b) Solo si hay mal olor
   ~~c~~) Según el cronograma del Plan de Saneamiento
   d) Solo cuando hay visitas

5. **¿Por qué es importante el diligenciamiento correcto de los formatos?**
   a) Para evitar regaños
   b) Para que el dueño esté tranquilo
   ~~c~~) Para demostrar cumplimiento de las normas y facilitar la trazabilidad
   d) Para que se vea ordenado

1282

6. **¿Cuál es el objetivo del control de plagas?**
   a) Atraer más clientes
   b) Eliminar residuos de comida
   c) Evitar la presencia de vectores que contaminan los alimentos
   d) Mantener las mascotas cerca

7. **¿Qué debe incluir un buen procedimiento de manejo de residuos sólidos?**
   a) Mezclar todos los residuos en una sola bolsa
   b) Separar residuos reciclables, orgánicos y peligrosos, y almacenarlos adecuadamente
   c) Guardar los residuos dentro del área de preparación de alimentos
   d) Evitar sacar la basura para que no se vea feo

8. **¿Qué se debe hacer para garantizar la calidad del agua potable utilizada en un establecimiento de alimentos?**
   a) Utilizar agua de lluvia sin tratamiento
   b) Solo hervirla una vez al mes
   c) Almacenar el agua en tanques limpios, con tapa, y realizar análisis periódicos
   d) Guardarla en baldes abiertos para facilitar el acceso

9. **¿Quién debe firmar los formatos del plan de saneamiento?**
   a) Cualquier persona
   b) Solo el jefe
   c) El manipulador responsable de la tarea
   d) Un cliente

10. **¿Qué ocurre si un establecimiento no cumple con su Plan de Saneamiento?**
    a) Gana un premio
    b) Puede ser sancionado por la autoridad sanitaria
    c) Mejora la calidad de los alimentos
    d) Puede recibir más clientes

3~~25~~
1283

Evaluación – Plan de Saneamiento y Diligenciamiento de Formatos

Nombre del evaluado: MAFUCHA TT

Fecha: 24-04-2025

Puntaje total: 90 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Qué es un Plan de Saneamiento?**
   a) Un plan para hacer promociones en el local
   b) Un documento que organiza la limpieza y desinfección del hogar
   c) Un conjunto de actividades para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias en el manejo de alimentos
   d) Un protocolo para evitar incendio

2. **¿Cuál de estos NO es un componente del Plan de Saneamiento?**
   a) Limpieza y desinfección
   b) Control de plagas
   c) calidad del agua potable
   d) Ventas diarias

3. **¿Qué se debe registrar en el formato de limpieza y desinfección?**
   a) Solo la hora de entrada del personal
   b) Si las áreas, equipos, utensilios, menaje se encuentran limpios
   c) Nombres de los clientes frecuentes
   d) Recetas de cocina

4. **¿Cada cuánto debe realizarse la limpieza y desinfección en una cocina?**
   a) Una vez al mes
   b) Solo si hay mal olor
   c) Según el cronograma del Plan de Saneamiento
   d) Solo cuando hay visitas

5. **¿Por qué es importante el diligenciamiento correcto de los formatos?**
   a) Para evitar regaños
   b) Para que el dueño esté tranquilo
   c) Para demostrar cumplimiento de las normas y facilitar la trazabilidad
   d) Para que se vea ordenado

6. **¿Cuál es el objetivo del control de plagas?**
   a) Atraer más clientes
   b) Eliminar residuos de comida
   c) Evitar la presencia de vectores que contaminan los alimentos
   d) Mantener las mascotas cerca

7. **¿Qué debe incluir un buen procedimiento de manejo de residuos sólidos?**
   a) Mezclar todos los residuos en una sola bolsa
   b) Separar residuos reciclables, orgánicos y peligrosos, y almacenarlos adecuadamente
   c) Guardar los residuos dentro del área de preparación de alimentos
   d) Evitar sacar la basura para que no se vea feo

8. **¿Qué se debe hacer para garantizar la calidad del agua potable utilizada en un establecimiento de alimentos?**
   a) Utilizar agua de lluvia sin tratamiento
   b) Solo hervirla una vez al mes
   c) Almacenar el agua en tanques limpios, con tapa, y realizar análisis periódicos
   d) Guardarla en baldes abiertos para facilitar el acceso

9. **¿Quién debe firmar los formatos del plan de saneamiento?**
   a) Cualquier persona
   b) Solo el jefe
   c) El manipulador responsable de la tarea
   d) Un cliente

10. **¿Qué ocurre si un establecimiento no cumple con su Plan de Saneamiento?**
    a) Gana un premio
    b) Puede ser sancionado por la autoridad sanitaria
    c) Mejora la calidad de los alimentos
    d) Puede recibir más clientes

3\5
1285

Evaluación – Plan de Saneamiento y Diligenciamiento de Formatos

Nombre del evaluado: Yerly Nuaje

Fecha: 24 abril

Puntaje total: 10 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Qué es un Plan de Saneamiento?**
   a) Un plan para hacer promociones en el local
   b) Un documento que organiza la limpieza y desinfección del hogar
   c) Un conjunto de actividades para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias en el manejo de alimentos
   d) Un protocolo para evitar incendio

2. **¿Cuál de estos NO es un componente del Plan de Saneamiento?**
   a) Limpieza y desinfección
   b) Control de plagas
   c) calidad del agua potable
   d) Ventas diarias

3. **¿Qué se debe registrar en el formato de limpieza y desinfección?**
   a) Solo la hora de entrada del personal
   b) Si las áreas, equipos, utensilios, menaje se encuentran limpios
   c) Nombres de los clientes frecuentes
   d) Recetas de cocina

4. **¿Cada cuánto debe realizarse la limpieza y desinfección en una cocina?**
   a) Una vez al mes
   b) Solo si hay mal olor
   c) Según el cronograma del Plan de Saneamiento
   d) Solo cuando hay visitas

5. **¿Por qué es importante el diligenciamiento correcto de los formatos?**
   a) Para evitar regaños
   b) Para que el dueño esté tranquilo
   c) Para demostrar cumplimiento de las normas y facilitar la trazabilidad
   d) Para que se vea ordenado

~~358~~
1280

6. **¿Cuál es el objetivo del control de plagas?**
   a) Atraer más clientes
   b) Eliminar residuos de comida
   c) Evitar la presencia de vectores que contaminan los alimentos
   d) Mantener las mascotas cerca

7. **¿Qué debe incluir un buen procedimiento de manejo de residuos sólidos?**
   a) Mezclar todos los residuos en una sola bolsa
   b) Separar residuos reciclables, orgánicos y peligrosos, y almacenarlos adecuadamente
   c) Guardar los residuos dentro del área de preparación de alimentos
   d) Evitar sacar la basura para que no se vea feo

8. **¿Qué se debe hacer para garantizar la calidad del agua potable utilizada en un establecimiento de alimentos?**
   a) Utilizar agua de lluvia sin tratamiento
   b) Solo hervirla una vez al mes
   c) Almacenar el agua en tanques limpios, con tapa, y realizar análisis periódicos
   d) Guardarla en baldes abiertos para facilitar el acceso

9. **¿Quién debe firmar los formatos del plan de saneamiento?**
   a) Cualquier persona
   b) Solo el jefe
   c) El manipulador responsable de la tarea
   d) Un cliente

10. **¿Qué ocurre si un establecimiento no cumple con su Plan de Saneamiento?**
    a) Gana un premio
    b) Puede ser sancionado por la autoridad sanitaria
    c) Mejora la calidad de los alimentos
    d) Puede recibir más clientes

3139
1289

Evaluación – Plan de Saneamiento y Diligenciamiento de Formatos

Nombre del evaluado: Luz Marina Tocaria

Fecha: 22-04-2025

Puntaje total: _____ / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Qué es un Plan de Saneamiento?**
   a) Un plan para hacer promociones en el local
   b) Un documento que organiza la limpieza y desinfección del hogar
   c) Un conjunto de actividades para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias en el manejo de alimentos
   d) Un protocolo para evitar incendio

2. **¿Cuál de estos NO es un componente del Plan de Saneamiento?**
   a) Limpieza y desinfección
   b) Control de plagas
   c) calidad del agua potable
   d) Ventas diarias

3. **¿Qué se debe registrar en el formato de limpieza y desinfección?**
   a) Solo la hora de entrada del personal
   b) Si las áreas, equipos, utensilios, menaje se encuentran limpios
   c) Nombres de los clientes frecuentes
   d) Recetas de cocina

4. **¿Cada cuánto debe realizarse la limpieza y desinfección en una cocina?**
   a) Una vez al mes
   b) Solo si hay mal olor
   c) Según el cronograma del Plan de Saneamiento
   d) Solo cuando hay visitas

5. **¿Por qué es importante el diligenciamiento correcto de los formatos?**
   a) Para evitar regaños
   b) Para que el dueño esté tranquilo
   c) Para demostrar cumplimiento de las normas y facilitar la trazabilidad
   d) Para que se vea ordenado

1288

6. **¿Cuál es el objetivo del control de plagas?**
   a) Atraer más clientes
   b) Eliminar residuos de comida
   X Evitar la presencia de vectores que contaminan los alimentos
   d) Mantener las mascotas cerca

7. **¿Qué debe incluir un buen procedimiento de manejo de residuos sólidos?**
   a) Mezclar todos los residuos en una sola bolsa
   X Separar residuos reciclables, orgánicos y peligrosos, y almacenarlos adecuadamente
   c) Guardar los residuos dentro del área de preparación de alimentos
   d) Evitar sacar la basura para que no se vea feo

8. **¿Qué se debe hacer para garantizar la calidad del agua potable utilizada en un establecimiento de alimentos?**
   a) Utilizar agua de lluvia sin tratamiento
   b) Solo hervirla una vez al mes
   X Almacenar el agua en tanques limpios, con tapa, y realizar análisis periódicos
   d) Guardarla en baldes abiertos para facilitar el acceso

9. **¿Quién debe firmar los formatos del plan de saneamiento?**
   a) Cualquier persona
   b) Solo el jefe
   X El manipulador responsable de la tarea
   d) Un cliente

10. **¿Qué ocurre si un establecimiento no cumple con su Plan de Saneamiento?**
    a) Gana un premio
    X Puede ser sancionado por la autoridad sanitaria
    c) Mejora la calidad de los alimentos
    d) Puede recibir más clientes

SKU
1289

Evaluación – Plan de Saneamiento y Diligenciamiento de Formatos

Nombre del evaluado: Sandra Montaño

Fecha: 24 04 25

Puntaje total: 10 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Qué es un Plan de Saneamiento?**
   a) Un plan para hacer promociones en el local
   b) Un documento que organiza la limpieza y desinfección del hogar
   c) Un conjunto de actividades para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias en el manejo de alimentos
   d) Un protocolo para evitar incendio

2. **¿Cuál de estos NO es un componente del Plan de Saneamiento?**
   a) Limpieza y desinfección
   b) Control de plagas
   c) calidad del agua potable
   d) Ventas diarias

3. **¿Qué se debe registrar en el formato de limpieza y desinfección?**
   a) Solo la hora de entrada del personal
   b) Si las áreas, equipos, utensilios, menaje se encuentran limpios
   c) Nombres de los clientes frecuentes
   d) Recetas de cocina

4. **¿Cada cuánto debe realizarse la limpieza y desinfección en una cocina?**
   a) Una vez al mes
   b) Solo si hay mal olor
   c) Según el cronograma del Plan de Saneamiento
   d) Solo cuando hay visitas

5. **¿Por qué es importante el diligenciamiento correcto de los formatos?**
   a) Para evitar regaños
   b) Para que el dueño esté tranquilo
   c) Para demostrar cumplimiento de las normas y facilitar la trazabilidad
   d) Para que se vea ordenado

1290

6. **¿Cuál es el objetivo del control de plagas?**
   a) Atraer más clientes
   b) Eliminar residuos de comida
   c) Evitar la presencia de vectores que contaminan los alimentos
   d) Mantener las mascotas cerca

7. **¿Qué debe incluir un buen procedimiento de manejo de residuos sólidos?**
   a) Mezclar todos los residuos en una sola bolsa
   b) Separar residuos reciclables, orgánicos y peligrosos, y almacenarlos adecuadamente
   c) Guardar los residuos dentro del área de preparación de alimentos
   d) Evitar sacar la basura para que no se vea feo

8. **¿Qué se debe hacer para garantizar la calidad del agua potable utilizada en un establecimiento de alimentos?**
   a) Utilizar agua de lluvia sin tratamiento
   b) Solo hervirla una vez al mes
   c) Almacenar el agua en tanques limpios, con tapa, y realizar análisis periódicos
   d) Guardarla en baldes abiertos para facilitar el acceso

9. **¿Quién debe firmar los formatos del plan de saneamiento?**
   a) Cualquier persona
   b) Solo el jefe
   c) El manipulador responsable de la tarea
   d) Un cliente

10. **¿Qué ocurre si un establecimiento no cumple con su Plan de Saneamiento?**
    a) Gana un premio
    b) Puede ser sancionado por la autoridad sanitaria
    c) Mejora la calidad de los alimentos
    d) Puede recibir más clientes

~~313~~
1291

Evaluación – Plan de Saneamiento y Diligenciamiento de Formatos

Nombre del evaluado: Leidy Monroy

Fecha: 24-04-2025

Puntaje total: 10 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Qué es un Plan de Saneamiento?**
   a) Un plan para hacer promociones en el local
   b) Un documento que organiza la limpieza y desinfección del hogar
   c) Un conjunto de actividades para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias en el manejo de alimentos
   d) Un protocolo para evitar incendio

2. **¿Cuál de estos NO es un componente del Plan de Saneamiento?**
   a) Limpieza y desinfección
   b) Control de plagas
   c) calidad del agua potable
   d) Ventas diarias

3. **¿Qué se debe registrar en el formato de limpieza y desinfección?**
   a) Solo la hora de entrada del personal
   b) Si las áreas, equipos, utensilios, menaje se encuentran limpios
   c) Nombres de los clientes frecuentes
   d) Recetas de cocina

4. **¿Cada cuánto debe realizarse la limpieza y desinfección en una cocina?**
   a) Una vez al mes
   b) Solo si hay mal olor
   c) Según el cronograma del Plan de Saneamiento
   d) Solo cuando hay visitas

5. **¿Por qué es importante el diligenciamiento correcto de los formatos?**
   a) Para evitar regaños
   b) Para que el dueño esté tranquilo
   c) Para demostrar cumplimiento de las normas y facilitar la trazabilidad
   d) Para que se vea ordenado

6. **¿Cuál es el objetivo del control de plagas?**
   a) Atraer más clientes
   b) Eliminar residuos de comida
   c) Evitar la presencia de vectores que contaminan los alimentos
   d) Mantener las mascotas cerca

7. **¿Qué debe incluir un buen procedimiento de manejo de residuos sólidos?**
   a) Mezclar todos los residuos en una sola bolsa
   b) Separar residuos reciclables, orgánicos y peligrosos, y almacenarlos adecuadamente
   c) Guardar los residuos dentro del área de preparación de alimentos
   d) Evitar sacar la basura para que no se vea feo

8. **¿Qué se debe hacer para garantizar la calidad del agua potable utilizada en un establecimiento de alimentos?**
   a) Utilizar agua de lluvia sin tratamiento
   b) Solo hervirla una vez al mes
   c) Almacenar el agua en tanques limpios, con tapa, y realizar análisis periódicos
   d) Guardarla en baldes abiertos para facilitar el acceso

9. **¿Quién debe firmar los formatos del plan de saneamiento?**
   a) Cualquier persona
   b) Solo el jefe
   c) El manipulador responsable de la tarea
   d) Un cliente

10. **¿Qué ocurre si un establecimiento no cumple con su Plan de Saneamiento?**
    a) Gana un premio
    b) Puede ser sancionado por la autoridad sanitaria
    c) Mejora la calidad de los alimentos
    d) Puede recibir más clientes

~~345~~
1293

Evaluación – Plan de Saneamiento y Diligenciamiento de Formatos

Nombre del evaluado: Liliana P. B

Fecha: 24 Abril 2025

Puntaje total: 9 / 10

Preguntas de selección múltiple con única respuesta correcta

1. **¿Qué es un Plan de Saneamiento?**
   a) Un plan para hacer promociones en el local
   b) Un documento que organiza la limpieza y desinfección del hogar
   c) Un conjunto de actividades para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias en el manejo de alimentos
   d) Un protocolo para evitar incendio

2. **¿Cuál de estos NO es un componente del Plan de Saneamiento?**
   a) Limpieza y desinfección
   b) Control de plagas
   c) calidad del agua potable
   d) Ventas diarias

3. **¿Qué se debe registrar en el formato de limpieza y desinfección?**
   a) Solo la hora de entrada del personal
   b) Si las áreas, equipos, utensilios, menaje se encuentran limpios
   c) Nombres de los clientes frecuentes
   d) Recetas de cocina

4. **¿Cada cuánto debe realizarse la limpieza y desinfección en una cocina?**
   a) Una vez al mes
   b) Solo si hay mal olor
   c) Según el cronograma del Plan de Saneamiento
   d) Solo cuando hay visitas

5. **¿Por qué es importante el diligenciamiento correcto de los formatos?**
   a) Para evitar regaños
   b) Para que el dueño esté tranquilo
   c) Para demostrar cumplimiento de las normas y facilitar la trazabilidad
   d) Para que se vea ordenado

1294

6. **¿Cuál es el objetivo del control de plagas?**
   a) Atraer más clientes
   b) Eliminar residuos de comida
   ✗ c) Evitar la presencia de vectores que contaminan los alimentos
   d) Mantener las mascotas cerca

7. **¿Qué debe incluir un buen procedimiento de manejo de residuos sólidos?**
   a) Mezclar todos los residuos en una sola bolsa
   ✗ b) Separar residuos reciclables, orgánicos y peligrosos, y almacenarlos adecuadamente
   c) Guardar los residuos dentro del área de preparación de alimentos
   d) Evitar sacar la basura para que no se vea feo

8. **¿Qué se debe hacer para garantizar la calidad del agua potable utilizada en un establecimiento de alimentos?**
   a) Utilizar agua de lluvia sin tratamiento
   b) Solo hervirla una vez al mes
   ✗ c) Almacenar el agua en tanques limpios, con tapa, y realizar análisis periódicos
   d) Guardarla en baldes abiertos para facilitar el acceso

9. **¿Quién debe firmar los formatos del plan de saneamiento?**
   a) Cualquier persona
   b) Solo el jefe
   ✗ c) El manipulador responsable de la tarea
   d) Un cliente

10. **¿Qué ocurre si un establecimiento no cumple con su Plan de Saneamiento?**
    a) Gana un premio
    ✗ b) Puede ser sancionado por la autoridad sanitaria
    c) Mejora la calidad de los alimentos
    d) Puede recibir más clientes

1295

ANEXO 08: OFICIO DE SOLICITUD DEL CONCEPTO Y OFICIO DE APROBACIÓN DE LA INTERVENTORÍA DEL CONCESIONARIO DE MANIPULADORAS

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

5140

1296

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

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

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

1297

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. Interventoría

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

1298

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO OBRA O LABOR
CONTRATO 09 DE 2025

NOMBRE DEL EMPLEADOR	**CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** R/L ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
NIT	901.901.123-2
NOMBRE DEL TRABAJADOR	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA
CEDULA DE CIUDADANIA	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA
CELULAR	350 5062063
LUGAR DE DESEMPEÑO	Institución Educativa Froilán Farias
TIEMPO DE DEDICACION	63%
CARGO U OFICIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PLAZO DE EJECUCION	CIENTO TREINTA (130) DIAS CALENDARIO ESCOLAR Y / O HASTA AGOTAR RACIONES.
OBJETO	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA

Se deja constancia que las partes que suscribimos el presente contrato individual de trabajo obra o labor, lo hacemos fundamentados en la buena fe, y en especial en el respeto a los principios del derecho al trabajo, dando por sentado lo siguiente:

ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA identificado con cedula de ciudadanía **No. 1.116.869.865 de Tame-Arauca**, quien actúa en calidad de representante del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** registrada con el **Nit, 901901123-2**, con domicilio en la ciudad de Tame, quien en adelante se denominara empleador, y por otro lado la señora YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA, mayor de edad, identificada con cedula de ciudadanía No. 1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA, quien en adelante se denominara **TRABAJADOR**, acuerdan celebrar el presente contrato individual de trabajo obra o labor, por un periodo de 130 días calendario académico de lunes a viernes o hasta la terminación del **CONTRATO PRINCIPAL No. 402 DE 2024, MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO**, suscrito entre la alcaldía del Municipio de Tame y el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025,** o hasta agotar recursos, que empezara a regir a partir del Veintiuno (21) de Abril de 2025, el cual se orientara con las siguientes clausulas: **CLAUSULA PRIMERA.-OBJETO:EL EMPLEADOR** contrata los servicios personales del **TRABAJADOR,** para que en cumplimiento de la ejecución del objeto del contrato principal " **PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS EN EL MUNICIPIO DE TAME – ARAUCA"** cumpla las siguientes funciones: **a)** preparar los alimentos diarios en el horario establecido, según la minuta establecida. **b)** servir los alimentos que se preparen, **c)** mantener en perfectas condiciones de aseo el sitio de labor y preparación de alimentos. **d)** separar cada uno de los productos alimenticios del área de almacenamiento de los útiles de aseo y de asepsia dentro del área de preparación de alimentos. **e)** separar o ubicar dentro del espacio o área de preparación los utensilios necesarios para la cocción de los alimentos, previo al ingreso al área de labores la manipuladora deberá hacerse un perfecto lavado de manos con jabón desinfectante, así mismo deberá evitar ingresar al sector de manipulación con joyas y demás accesorios, igualmente deberá permanecer con el cabello recogido con su respectivo gorro. **f)** la

manipulador deberá permanecer debidamente uniformada, dentro de su área de labores y en el tiempo que permanezca allí. **g)** deberá ser cuidadosa y vigilante con los utensilios y menajes entregados bajo inventario para la preparación de alimentos. **h)** cumplir con las normas sanitaria vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos. **i)** asistir a cada una de las capacitaciones referentes al PSB. **j)** usar apropiadamente la dotación y los elementos de protección personal para minimizar los riesgos de contagio. **k)** Diligenciar los formatos que contienen el plan de saneamiento básico que se encuentran en el comedor de la institución educativa **l)** verificar y diligenciar las ordenes de entrega de la materia prima e insumos. **PARAGRAFO PRIMERO:** El incumplimiento de los literales antes expuestos será causal de la terminación unilateral de la relación contractual. **PARAGRAFO SEGUNDO:** Quien de manera injustificada sin acreditar (excusa médica o calamidad familiar), llegase a faltar al sitio de labores y no informe al **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, cometerá una falta grave, la cual será causal de terminación del contrato. **CLAUSULA SEGUNDA. -INICIACION Y JORNADA DE TRABAJO: EL TRABAJADOR** iniciara labores a partir del Veintiuno (21) de Abril de 2025. **PARAGRAFO PRIMERO:** podrán las partes expresamente repartir las horas de la jornada en la forma permitida por el artículo 164 del código sustantivo del trabajo, teniendo en cuenta que las secciones de descanso entre la jornada de trabajo no se computan dentro de la misma, conforme lo normado en el artículo 167 ibidem. **CLAUSULA TERCERA. -LUGAR DE TRABAJO:** El lugar de trabajo será en la institución educativa Froilán Farias y puede ser modificado por acuerdo entre las partes, siempre que las condiciones laborales del trabajador no sufran desmejora o se disminuya su remuneración o le cause perjuicio. **CLAUSULA CUARTA. -DURACION O PLAZO:** El plazo de ejecución del presente contrato será de 130 días calendario académico y/o hasta la terminación del **CONTRATO PRINCIPAL No. 402 DE 2024, MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO** suscrito entre la **ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME,** o hasta agotar recursos y **EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025. CLAUSULA QUINTA. -SALARIO: EL TRABAJADOR,** devengará por sus servicios prestados el valor de ($35.000) diarios, moneda legal colombiana, dentro del valor diario devengado se encuentra el auxilio de transporte y con porcentaje de dedicación del 63 %, Se cancelará por periodos mensuales, dentro de los diez (10) días del mes siguiente. **PARAGRAFO PRIMERO: a)** El trabajador correrá con el pago del 8% de aportes estipulados de la siguiente manera 4% de salud y 4% de pensión bajo los parámetros de la ley. **b)** los días no laborados por el trabajador no serán remunerados. c) al finalizar el mes se verifican los días en los que se realizó la labor u obra contratada por el trabajador, para proceder al pago correspondiente. **CLAUSULA SEXTA. -OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR: a)** El empleador deberá facilitar acceso a la información y elementos que sean necesarios de manera oportuna, para la debida ejecución del objeto del contrato y estará obligado a cumplir con lo establecido en las demás clausulas y condiciones previstas en este documento. **b)** el empleador correrá con los gastos establecidos en la seguridad social conforme a la ley. **c)** el empleador correrá con los gastos establecidos en referencia a la liquidación de sus prestaciones sociales, cuyo pago se realizará al finalizar las actividades contenidas en la ejecución del **CONTRATO PRINCIPAL No. 402 DE 2024, MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO**, suscrito entre la **ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME,** o hasta agotar recursos y **EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025. CLAUSULA SEPTIMA. -OBLIGACIONES DEL TRABAJADOR:** deberá cumplir con las siguientes obligaciones: **a) colocar al servicio del EMPLEADOR** su capacidad normal de trabajo, de manera exclusiva en el desempeño de las funciones encomendadas y en las labores conexas, según ordenes e instrucciones del empleador o sus representantes. **b)** cumplir con la jornada de trabajo dentro de los turnos y horario señalado por **EL EMPLEADOR. c)** Ejecutar por si mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones, manuales, procesos y procedimientos señalado por **EL EMPLEADOR. d)** cuidar permanentemente los intereses, instalaciones, muebles y utensilios, enseres, maquinaria herramientas, materia prima, material de empaque y productos elaborados de la empresa. **e)** dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con las funciones establecidas de acuerdo al cargo.

1300

f) programar y elaborar diariamente su trabajo de forma eficiente. **g)** asistir puntualmente a las reuniones y capacitaciones programadas por el empleador en aras de mejorar la formación del trabajador, la productividad y calidad del consorcio. **h)** conservar completa armonía con los clientes, proveedores, autoridades de vigilancia y control, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. **i)** avisar oportunamente y por escrito a la empresa, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia **j)** las demás consagradas en el artículo 123 del código sustantivo del trabajo. **CLAUSULA OCTAVA. -JUSTAS CAUSAS PARA DESPEDIR:** son justas causas para dar por terminado unilateralmente el presente contrato, por cualquiera de las partes, las expresadas en el presente y las del código sustantivo del trabajo articulo 62 y 63. **CLAUSULA NOVENA. -AVISO DE TERMINACION UNILATERAL DEL CONTRATO:** El presente contrato terminará por las siguientes clausulas. **1)** el mutuo acuerdo entre las partes; **2)** vencimiento del plazo de ejecución del **CONTRATO PRINCIPAL No. 402 DE 2024, MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO**; **3)** por fuerza mayor o caso fortuito; 4) por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones determinadas. **PARAGRAFO PRIMERO.- FALTAS GRAVES:** El empleador tendrá como faltas graves: **a)** la falla en el trabajo, **b)** la inadecuada ejecución en las labores asignadas, **c)** la inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte del trabajador, **d)** todo acto de injuria , malos tratos en que incurra en trabajador contra delegados del contratante, el personal docente, directivo de la institución en la que se está ejerciendo funciones, los estudiantes del plantel educativo o compañeros de trabajo. La ejecución de uno o todos los literales antes expuestos será causal de terminación unilateral de la relación contractual y permitirán dar por terminado el presente contrato laboral, como justa causa, en concordancia con lo indicado en el artículo 62, numeral 6, del código sustantivo del trabajo. PARAGRAFO. La parte que termina unilateralmente el contrato de trabajo debe manifestar a la otra, en el momento de la extinción, la causal o motivo de esa determinación. Posteriormente no pueden alegarse válidamente causales o motivos distintos. **CLAUSULA DECIMA**-El presente contrato reemplaza y deja sin efecto cualquier otro contrato verbal o escrito, que se hubiera celebrado entre las partes con anterioridad.

CLAUSULA DECIMA PRIMERA. Cualquier modificación al presente contrato debe efectuarse por escrito y anexarse a este documento. **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA.** - Se advierte respecto a las partes que suscriben el presente contrato, que el mismo, es ley para las partes en virtud del artículo 1602 del código civil.

Las partes suscriben el presente documento a los Veintiuno (21) del mes de Abril de 2025, en la ciudad de Tame-Arauca

Yerly Muaje Correa.

YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA
C.C 1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA
TRABAJADOR

Abel Riaño

ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
C.C 1.116.869.865 de Tame-Arauca
R/L CONSORICO PAE UNIDOS POR TAME 2025
NIT: 901901123-2
EMPLEADOR

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

ACTA DE ENTREGA DE DOTACION DE PERSONAL MANIPULADOR

MUNICIPIO	DIA	MES	AÑO
TAME	21	04	2025

NOMBRE COMPLETO: Yerly Magdelin Muoje Correa

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1116.864.182 Tame

INSTITUCION / SEDE EDUCATIVA: Froilan

1. ENTREGA DE DOTACION AL PERSONAL MANIPULADOR

ELEMENTO	SI/NO	CANTIDAD
CAMISA COLOR BLANCA	Si	2
PANTALON COLOR BLANCO	Si	2
BATA/DELANTAL ANTIFLUIDO	Si	2
ZAPATO TENIS, COLOR BLANCO	Si	2
GORRO (TIPO GOFIA)	Si	1
TAPABOCAS	Si	1/dia

Firma de quien recibe: Yerly Muoje

Abel Riaño

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

5133

1302

TAME, 11 DE ABRIL DE 2025

R: Abel Riaño
F: 11-04-2025
H: 3:42PM

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**

1303

NOMBRE: YERLY MA[redacted] YEL[redacted] UAJE CO[redacted] EA

CARGO: MANIPUL[redacted] D[redacted] RA [redacted] E ALI[redacted] ENT[redacted] S

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

3155
1304

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: ( )

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

3156
1305

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

ELABORO

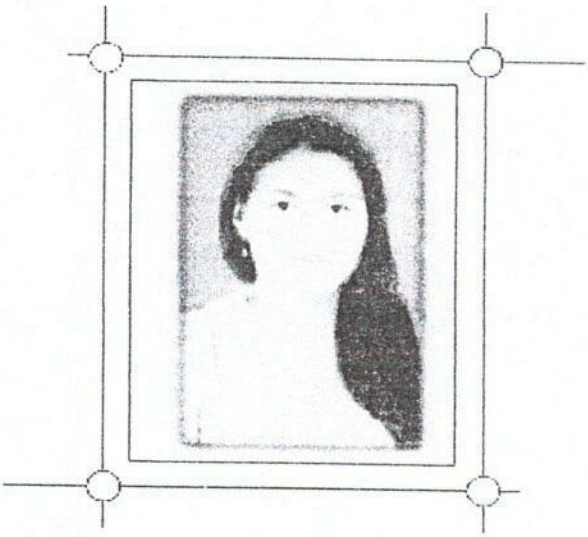
Abel Riaño

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

3157
1306



Inform[redacted] Per[redacted]l

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*

3158
1309

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

3159
1308

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*

1309

Referencias P[redacted]

***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

~~361~~
1360

110

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

1.116.864.132
MUAJE CORREA

YERLY MAGYELIN

Yerly Muaje





12-OCT-1992
TAME
(ARAUCA)

1.55 O+ F

16-DIC-2010 TAME

3162
1311

La República de Colombia
El Departamento de Antioquia
por la Gracia de
Institución Educativa Técnica Industrial

Froilan Farias

Bachiller Académico

aprobados por la Secretaría de Educación Departamental según Resolución
Oficial No. 2119 del 15 de Noviembre de 2006

Confieren a:

Diego Correa Yepes Mazo

identificado con C.C. No. 1.176.884.132 de Turbo (Antioquia)

El Título

Bachiller Académico

Dado en Medellín a los 15 días del mes de Noviembre de 2006

Rector

Secretaria

~~363~~
1312

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
TÉCNICA INDUSTRIAL
FROILÁN BARIAS

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
MUNICIPIO DE TAME

Aprobada por Res. [illegible] de [illegible]

ACTA GENERAL DE GRADUACION N° 43

En la ciudad de Tame a los 30 días del mes de Noviembre de 2013 se celebró con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes de último grado Jornada Sabatina 06 Auxiliar Bachiller y Semestre Académico de la Decima Noveno Promoción de la Institución Educativa Técnica Industrial Froilán Barias, legalmente aprobada mediante resolución [illegible] de [illegible] y Media Técnica y autorizada por la Secretaría de Educación de Cultura mediante [illegible] Título de Bachiller Académico con la Especialidad Técnica en [illegible] de [illegible]

Comprobada la idoneidad moral y académica de cada uno de los estudiantes que aprobaron satisfactoriamente el correspondiente plan de estudios se hizo acreedor a [illegible] TÍTULO DE BACHILLER ACADÉMICO. [illegible] conferido [illegible] en el artículo

Muñoz Correa Yerly Maguelin

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

La presente acta consta de [illegible] estudiantes que cursaron [illegible] ACEVEDO ACEVEDO THALIA y terminaron con el [illegible] ZUA MUÑOZ DEISI ALEJANDRA [illegible] MACIANCENO VILLALBA VASQUEZ (Rector) y CLAUDIA JAIDDY BAQUERO BARMIENTO (Secretaria Académica)

[illegible] Tame [illegible] de [illegible]

MG. MACIANCENO VILLALBA VASQUEZ
C.C. [illegible] de Saravena (Boy)
Rector

CLAUDIA JAIDDY BAQUERO
C.C. [illegible] de Tame
Secretaria Académica

1313

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

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

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

~~315~~
134

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

DIRECCIÓN: Carrera 47 # 15-24 Barrio Simon Bolivar-TAME-ARAUCA
CEL: 3214908512 - CORREO: ac.araucasas@gmail.com

316

1316

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

Afiliada a Andesco

E.S.P.T. 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), labora 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: Oficina SP

"Cabalgando con Transparencia"

Carrera 19 N° 15-38 - Edificio Concejo Municipal Piso 2
Teléfono 8850020 - Celular 3209433 Ext. 2
Email: secretariageneral@tame-arauca.gov.co
www.tame-arauca.gov.co

3168
134

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 Nº 112 de 2018 cuyo objeto es: *"IMPLEMENTACION DEL PLAN DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS Y NIÑAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS 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 24 # 23-11 casa 9 Bosco Machuca
Teléfono: 3214410122 Correo Electrónico: unitytame@gmail.com
Tame - Arauca

3104
1318

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 269086959

PIB
06:44:22

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

1319

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

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

1320

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

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas SIRMC

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

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
	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 clinica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

OSCAR HUMBERTO RANGEL RINCON
Especialidad: ESPECIALISTA EN GERENCIA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 9736293 RM: 8110062022

Yerly Muaje

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

Huella Dactilar

3124
1323

CERTIFICADO-42025-1116864132

GEMSAP
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

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

BE S L TARIOS TAME

En cumplimiento de la Ley 1575 2014

Hace constar que

RLY A YELIN UAJE CORREA

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

Se capacitó en:

BRIGADAS DE E ERGE CIA

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

324

3176
1325

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:

ANEXO 9: OFICIO AP[redacted]ACI[redacted]N PLA[redacted]UTAS P[redacted] PA[redacted]TE [redacted]E INTE[redacted]VENTO[redacted]A

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

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

Tame, Arauca 19 de marzo de 2025.

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

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

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

ASUNTO: APROBACIÓN PLAN DE RUTA

Respetados señores:

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

Muy respetuosamente.

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

YEISON SAUL BEDON CAST[illegible]EDA
Director de interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

ANEXO 10: RESULTADOS DE ANALISIS MUESTRAS

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

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

Tame, Arauca 19 de marzo de 2025.

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

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

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

ASUNTO: APROBACIÓN PLAN MUESTREO MICROBIOLÓGICO.

Respetados señores:

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

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

Sin otro particular,

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

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

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

1330

Tame, 02 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: Entrega de Análisis microbiológico a componentes en el mes de Abril

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 Abril,

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

Recibido 02-05-24
Yeison Bedon
D. Interventoria

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

1331
~~3182~~

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

FECHA Y HORA DE RECOLECCION	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	PARAMETROS A VALORAR	FECHA DE RESULTADO	DIRECCION DE TOMA DE MUESTRA	No. DE MUESTRAS	MATRIZ O ALIMENTO	TIPO DE ANALISIS	RESULTADO/OBSERVACIONES
10/04/2025 7:30	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1196-25	29/04/2025 18:34 pm	FROILAN FARIAS	1	DORADAS DE TRIGO	MICROBIOLOGICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
10/04/2025 08:30	Punto de Servido	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1197-25	29/04/2025 18:34 pm	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	DORADAS DE TRIGO	MICROBIOLOGICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
10/04/2025 08:00	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1198-25	29/04/2025 18:35 pm	SAN LUIS	1	DORADAS DE TRIGO	MICROBIOLOGICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
10/04/2025 08:40	Llave-lavadero	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1199-25	29/04/2025 18:35 PM	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	AGUA POTABLE	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
10/04/2025 08:10	Llave-lavadero	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1200-25	29/04/2025 18:35 PM	SAN LUIS	1	AGUA POTABLE	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
10/04/2025 07:40	Llave-lavadero	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1201-25	29/04/2025 18:35 PM	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	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:

AQUALIM

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

IDEAM LABORATORIO ACREDITADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1198-25

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
Servicio	Desayuno
Tipo de Alimento	Doradas de Trigo
Cantidad y/o Presentación	2 Unidades
Operador	Consorcios Unidos Por Tame 2025
Temperatura de la Muestra	85°C
Fecha de producción	2025-04-10
Recolectada por	Cliente; Jessica Betancourt (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	PMM
Fecha y Hora de Recolección	2025-04-10 08:00
Fecha y Hora de Recepción	2025-04-10 14:29
Fecha de Emisión del Resultado	2025-04-29 18:35

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	Bacillus cereus*•	<100,00	UFC/g	AOAC 980.31 21th,2019, ISO 7932:2004 AMD 2020	AOAC 980.31 21th,2019, ISO 7932:2004 AMD 2020	<100
2025-04-12	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-04-15	Mohos y Levaduras	<10	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	-
2025-04-12	Staphylococcus Aureus	<100	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	<100

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 Bacillus Cereus, Escherichia Coli y Staphylococcus Aureus cumplen y el parámetro Mohos y Levaduras no aplica con el rango establecido en la Resolución 1407 de 2022 ítem 14.1 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público.

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 ACREDITADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1198-25

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

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1197-25

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	Punto de Servido
Servicio	Desayuno
Tipo de Alimento	Doradas de Trigo
Cantidad y/o Presentación	2 Unidades
Operador	Consorcios Unidos Por Tame 2025
Temperatura de la Muestra	80°C
Fecha de producción	2025-04-10
Recolectada por	Cliente; Jessica Betancourt (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	PMM
Fecha y Hora de Recolección	2025-04-10 08:30
Fecha y Hora de Recepción	2025-04-10 14:28
Fecha de Emisión del Resultado	2025-04-29 18:34

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	Bacillus cereus•*	<100,00	UFC/g	AOAC 980.31 21th,2019, ISO 7932:2004 AMD 2020	AOAC 980.31 21th,2019, ISO 7932:2004 AMD 2020	<100
2025-04-12	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-04-15	Mohos y Levaduras	50,00	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	-
2025-04-12	Staphylococcus Aureus	<100	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	<100

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 Bacillus Cereus, Escherichia Coli y Staphylococcus Aureus cumplen y el parámetro Mohos y Levaduras no aplica con el rango establecido en la Resolución 1407 de 2022 Ítem 14.1 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público.

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 ACREDITADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1197-25

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

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1196-25

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	Cocina
Servicio	Desayuno
Tipo de Alimento	Doradas de Trigo
Cantidad y/o Presentación	2 Unidades
Operador	Consorcios Unidos Por Tame 2025
Temperatura de la Muestra	86°C
Fecha de producción	2025-04-10
Recolectada por	Cliente; Jessica Betancourt (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	PMM
Fecha y Hora de Recolección	2025-04-10 07:30
Fecha y Hora de Recepción	2025-04-10 14:27
Fecha de Emisión del Resultado	2025-04-29 18:34

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	Bacillus cereus•*	<100,00	UFC/g	AOAC 980.31 21th,2019, ISO 7932.2004 AMD 2020	AOAC 980.31 21th,2019, ISO 7932:2004 AMD 2020	<100
2025-04-12	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-04-15	Mohos y Levaduras	365,00	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	-
2025-04-12	Staphylococcus Aureus	<100	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	<100

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 Bacillus Cereus, Escherichia Coli y Staphylococcus Aureus cumplen y el parámetro Mohos y Levaduras no aplica con el rango establecido en la Resolución 1407 de 2022 ítem 14.1 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público.

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

1334

IDEAM
LABORATORIO ACREDITADO

INS
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
LABORATORIO ACREDITADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1196-25

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
1199-25

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	2025-04-10 08:40
Fecha y Hora de Recepción	2025-04-10 14:30
Fecha de Emisión del Resultado	2025-04-29 18:35

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	LCM	Método	Técnica	Res. 2115:2007
2025-04-10	Alcalinidad Total	<10,00	mg CaCO3 /L	10	SM 2320 B	Volumétrico	200
2025-04-16	Calcio Disuelto	2,87	mg Ca/L	2,4	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	60
2025-04-10	Cloro Residual Libre	0,890	mg Cl2/L	0,02	SM 4500-Cl G	Espectrofotométrico	0,3 - 2,0
2025-04-10	Color Aparente	7,00	U Pt-Co	1	SM 2120 C	Espectrofotométrico	15
2025-04-10	Conductividad Eléctrica	28,0	µS/cm	0	SM 2510 B	Electrométrico	1000
2025-04-16	Dureza Calcica	7,30	mg CaCO3/L	6	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	-
2025-04-15	Dureza Total	10,1	mg CaCO3/L	6	SM 2340 C	Volumétrico con EDTA	300
2025-04-14	Hierro Total	<0,080	mg Fe/L	0,08	SM 3500-Fe B	Fenantrolina	0,3
2025-04-10	Magnesio	<1,50	mg Mg/L	1,5	SM 3030 E, SM 3500- Mg B	Digestión Ácido Nítrico - Cálculo	36
2025-04-10	Nitritos	0,011	mg NO2-/L	0,006	SM 4500 NO2 - B	Espectrofotométrico	0,1
2025-04-10	pH	7,07	Und de pH	N.A	SM 4500-H+ B	Electrométrico	6,5 - 9,0
2025-04-10	Sulfatos	<10,00	mg SO4-2/L	10	SM 4500 SO4-2 E	Turbidimétrico	250
2025-04-10	Temperatura	24,2	°C	N.A	SM 2550 B	Directo	-
2025-04-10	Turbidez	<1,00	NTU	1	SM 2130 B	Nefelométrico	2
2025-04-11	Escherichia Coli	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-04-11	Coliformes Totales	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-04-30	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 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 realizacion 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

1339

IDEAM
LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS

1199-25

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

INFORME DE RESULTADOS
1200-25

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	2025-04-10 08:10
Fecha y Hora de Recepción	2025-04-10 14:31
Fecha de Emisión del Resultado	2025-04-29 18:35

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	LCM	Método	Técnica	Res. 2115:2007
2025-04-10	Alcalinidad Total	<10,00	mg CaCO3 /L	10	SM 2320 B	Volumétrico	200
2025-04-16	Calcio Disuelto	2,46	mg Ca/L	2,4	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	60
2025-04-10	Cloro Residual Libre	0,780	mg Cl2/L	0,02	SM 4500-Cl G	Espectrofotométrico	0,3 - 2,0
2025-04-10	Color Aparente	1,00	U Pt-Co	1	SM 2120 C	Espectrofotométrico	15
2025-04-10	Conductividad Eléctrica	27,0	µS/cm	0	SM 2510 B	Electrométrico	1000
2025-04-16	Dureza Calcica	6,26	mg CaCO3/L	6	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	-
2025-04-15	Dureza Total	91,0	mg CaCO3/L	6	SM 2340 C	Volumétrico con EDTA	300
2025-04-14	Hierro Total	<0,080	mg Fe/L	0,08	SM 3500-Fe B	Fenantrolina	0,3
2025-04-10	Magnesio	20,6	mg Mg/L	1,5	SM 3030 E, SM 3500- Mg B	Digestión Ácido Nítrico - Cálculo	36
2025-04-10	Nitritos	0,010	mg NO2-/L	0,006	SM 4500 NO2 - B	Espectrofotométrico	0,1
2025-04-10	pH	6,87	Und de pH	N.A	SM 4500-H+ B	Electrométrico	6,5 - 9,0
2025-04-10	Sulfatos	<10,00	mg SO4-2/L	10	SM 4500 SO4-2 E	Turbidimétrico	250
2025-04-10	Temperatura	24,2	°C	N.A	SM 2550 B	Directo	-
2025-04-10	Turbidez	<1,00	NTU	1	SM 2130 B	Nefelométrico	2
2025-04-11	Escherichia Coli	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-04-11	Coliformes Totales	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-04-30	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 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

134

INFORME DE RESULTADOS
1200-25

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

INFORME DE RESULTADOS
1201-25

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 Farias
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	2025-04-10 07:40
Fecha y Hora de Recepción	2025-04-10 14:32
Fecha de Emisión del Resultado	2025-04-29 18:35

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	LCM	Método	Técnica	Res. 2115:2007
2025-04-10	Alcalinidad Total	<10,00	mg CaCO3 /L	10	SM 2320 B	Volumétrico	200
2025-04-10	Calcio Disuelto	2,87	mg Ca/L	2,4	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	60
2025-04-10	Cloro Residual Libre	1,06	mg Cl2/L	0,02	SM 4500-Cl G	Espectrofotométrico	0,3 - 2,0
2025-04-10	Color Aparente	4,00	U Pt-Co	1	SM 2120 C	Espectrofotométrico	15
2025-04-10	Conductividad Eléctrica	26,7	µS/cm	0	SM 2510 B	Electrométrico	1000
2025-04-16	Dureza Calcica	7,30	mg CaCO3/L	6	SM 3500-Ca B	Volumétrico con EDTA	-
2025-04-15	Dureza Total	16,2	mg CaCO3/L	6	SM 2340 C	Volumétrico con EDTA	300
2025-04-14	Hierro Total	<0,080	mg Fe/L	0,08	SM 3500-Fe B	Fenantrolina	0,3
2025-04-10	Magnesio	2,16	mg Mg/L	1,5	SM 3030 E, SM 3500- Mg B	Digestión Acido Nitrico - Cálculo	36
2025-04-10	Nitritos	0,010	mg NO2-/L	0,006	SM 4500 NO2 - B	Espectrofotométrico	0,1
2025-04-10	pH	7,16	Und de pH	N.A	SM 4500-H+ B	Electrométrico	6,5 - 9,0
2025-04-10	Sulfatos	<10,00	mg SO4-2/L	10	SM 4500 SO4-2 E	Turbidimétrico	250
2025-04-10	Temperatura	24,3	°C	N.A	SM 2550 B	Directo	-
2025-04-10	Turbidez	<1,00	NTU	1	SM 2130 B	Nefelométrico	2
2025-04-11	Escherichia Coli	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-04-11	Coliformes Totales	0	UFC/100 mL	1	SM 9222 J	Filtración por Membrana	0
2025-04-30	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 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
laboratorio@aqualim.com - gestionlaboratorio@aqualim.com
www.aqualim.com

1343

INFORME DE RESULTADOS
1201-25

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

ACTA DE TOMA DE MUESTRA

VERSION 1

FECHA DD: 10 | M: 4 | AAAA: 2025 **HORA** HH: 7 | MM: 30 | S: a | m

ACTA N° 13

ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
Froilan Farias			TAME	ARAUCA

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

N° DE ORDEN	N° U/M o PRODUCTO	CONTENIDO EN GR O C.C POR UNIDAD	NOMBRE DEL PRODUCTO	T °C	TIPO DE ENVASE	N° DE LOTE O FECHA VENCIMIENTO (SI APLICA)	RS / PS / NS (SI APLICA)
99-25V1	2	303 gr	doradas de trigo	86°C	N.A	N.A	N.A

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

SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO MUESTREADO:

ANALISIS SOLICITADOS: Fisico-químico, microbiologico

OBSERVACIONES

Responsable de la toma de muestra

FIRMA:

NOMBRE: Jessica Marcela Betancourt

CEDULA: 1.095.825.652 Floridablanca

CARGO: Coordinadora del Proyecto

13 FA 3/19

ACTA DE TOMA DE MUESTRA

VERSION 1

FECHA: DD 10 | M 4 | AAAA 2025 HORA: HH 7 | MM 40 | S a | m

ACTA N° 14

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	TELÉFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
Froilan Farias			TAME	ARAUCA

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

N° DE ORDEN	N° U/M o PRODUCTO	CONTENIDO EN GR O C.C POR UNIDAD	NOMBRE DEL PRODUCTO	T °C	TIPO DE ENVASE	N° DE LOTE O FECHA VENCIMIENTO (SI APLICA)	RS / PS / NS (SI APLICA)
99-25V1	3	3,500 ml	agua potable	amb	N.A	N.A	N.A

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

SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO MUESTREADO:

ANALISIS SOLICITADOS: Fisico-químico, microbiologico

OBSERVACIONES

Responsable de la toma de muestra

FIRMA:

NOMBRE: Jessica Natalia Betancourt

CEDULA: 1.095.821.652 Floridablanca

CARGO: Coordinadora del Proyecto

ACTA DE TOMA DE MUESTRA

VERSION 1

FECHA (DD / M / AAAA): 10 / 4 / 2025 HORA (HH / MM / S): 8 / 00 / a / m

ACTA N°: 15

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	TELÉFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
San Luis			TAME	ARAUCA

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

N° DE ORDEN	N° U/M o PRODUCTO	CONTENIDO EN GR O C.C POR UNIDAD	NOMBRE DEL PRODUCTO	T °C	TIPO DE ENVASE	N° DE LOTE O FECHA VENCIMIENTO (SI APLICA)	RS / PS / NS (SI APLICA)
99-25V1	2	302 gr	doradas de trigo	85°C	N.A	N.A	N.A

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

SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO MUESTREADO:

ANALISIS SOLICITADOS: Fisico-químico, microbiologico

OBSERVACIONES

Responsable de la toma de muestra

FIRMA:

NOMBRE: Jessica Marcela Betancourt

CEDULA: 1.095.825.632 floridablanca

CARGO: Coordinadora del Proyecto

36

ACTA DE TOMA DE MUESTRA

VERSION 1

FECHA: DD 10 | M 4 | AAAA 2025 HORA: HH 8 | MM 10 | S a | m

ACTA N° 16

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	TELÉFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
San Luis			TAME	ARAUCA

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

N° DE ORDEN	N° U/M o PRODUCTO	CONTENIDO EN GR O C.C POR UNIDAD	NOMBRE DEL PRODUCTO	T °C	TIPO DE ENVASE	N° DE LOTE O FECHA VENCIMIENTO (SI APLICA)	RS / PS / NS (SI APLICA)
99-25V1	3	3,500 ml	agua potable	amb	N.A	N.A	N.A

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

SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO MUESTREADO:

ANALISIS SOLICITADOS: Fisico-químico, microbiologico

OBSERVACIONES

Responsable de la toma de muestra

FIRMA:

NOMBRE: Jessica Maicha Bioquímica

CEDULA: 1.095.827.637 Florencia Llanos

CARGO: Coordinadora del Proyecto

1347

3192

ACTA DE TOI I DE MUESTRA

VERSION 1

FECHA: DD 10 | M 4 | AAAA 2025 HORA: HH 8 | MM 30 | S a | m

ACTA N° 17

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	TELÉFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
Instituto Oriental Fememnino			TAME	ARAUCA

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

N° DE ORDEN	N° U/M o PRODUCTO	CONTENIDO EN GR O C.C POR UNIDAD	NOMBRE DEL PRODUCTO	T °C	TIPO DE ENVASE	N° DE LOTE O FECHA VENCIMIENTO (SI APLICA)	RS / PS / NS (SI APLICA)
99-25V1	2	300 gr	doradas de trigo	80°C	N.A	N.A	N.A

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

SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO MUESTREADO:

ANALISIS SOLICITADOS: Fisico-químico, microbiologico

OBSERVACIONES

Responsable de la toma de muestra

FIRMA:

NOMBRE: Jessica Marcela Betancourt

CEDULA: 1.095.827.632 Florida blanca

CARGO: Coordinadora del Proyecto

3198

ACTA DE TOMA DE MUESTRA

VERSION 1

FECHA: DD 10 | M 4 | AAAA 2025 — HORA: HH 8 | MM 40 | S a | m

ACTA N° 19

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	TELÉFONO	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
Instituto Oriental Femenino			TAME	ARAUCA

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

N° DE ORDEN	N° UM o PRODUCTO	CONTENIDO EN GR O C.C POR UNIDAD	NOMBRE DEL PRODUCTO	T °C	TIPO DE ENVASE	N° DE LOTE O FECHA VENCIMIENTO (SI APLICA)	RS / PS / NS (SI APLICA)
99-25V1	3	3,500 ml	agua potable	amb	N.A	N.A	N.A

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

SITIO DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO MUESTREADO:

ANALISIS SOLICITADOS: Fisico-químico, microbiologico

OBSERVACIONES

Responsable de la toma de muestra

FIRMA:

NOMBRE: Jessica Mabel Betancourt

CEDULA: 1.095.823.637 Florida Llanura

CARGO: Coordinadora del Proyecto

1349

1350

ANEXO 11: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE FOTULA

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME				
Fecha de la visita:	07	04	2025	TIPO DE COMPLEMENTO	RACION PREPARADA EN SITIO
Operador:	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025				SEDE: FROILAN FARIAS.

Producto	Verificación Res. 5109/2005, Res. 333/2011												Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional		Cumple	No Cumple
Leche en polvo miramonte	✓	✓	✓	900 gr	Indumilo	✓	✓	✓	RSA-0021 328-2022	✓	✓		✓	
margarina fabrina	✓	✓	✓	500 gr	C.I. Aceites S.A.S	✓	✓	✓	RSA-000045 IK 2024	✓	✓		✓	
chocolate Aroma	✓	✓	✓	500 gr	asa lucier sas,	✓	✓	✓	RSA-000 3560-2020	✓	✓		✓	
Super arepa harina de maiz	✓	✓	✓	1000 gr	organizacion solidaria	✓	✓	✓	RSA-000 7753-209	✓	✓		✓	

Observaciones:

	FIRMA	FIRMA
Alimentos para Aprender	Abel Riaño	
Nombre:	Abel Riaño Sierra	Nombre: PEISON BEDOY
Documento:	1.116.869.865 Tame	Documento: 1116871940
Cargo:	Rep Legal	Cargo: D. INTERVENTOR

Atras

3198
1351

Datos Generales del Producto

Radicado Registro	20235684	Nombre Producto	LECHE EN POLVO ENTERA VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO, LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO DESCREMADA, LECHE EN POLVO DESCREMADA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO ENTERA.LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D

Registro Sanitario	RSA-0021328-2022	Vencimiento	2027/08/18	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Est. Reg.	Vigente
Fabricante							
Marcas	DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE, NUTRALAC, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO, LATTI, MALAGUEÑA, LELÈ, DE LA CUESTA., MARYSOL						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Riesgos	Enfermedad	Accidente	Ambiental
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Empaque Comercial
De 100 gramos hasta 25 kilogramos

Roles por Producto

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

Atras

<< Atras

3148
1353

Datos Generales del Producto

Solicitud	20276723	Producto	ESPARCIBLE, ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA				
Registro Sanitario	PSA-0004515-2024	Fecha Radicación	2031/04/11	Tramite	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER	Estado	Vigente
Observaciones	NI,8902085961						
Marcas	DELIRINA, MARGARICA, SUABROSITA, GUSTOSITA, SABRINA, DIANA, DIANA PRESENTA, , DE LOS PRODUCTORES DE DIANA, CON EL RESPALDO DE DIANA, GUSTOSITA DELI, DELI. , ALKOSTO, GUSTOSITA BALANCE, GUSTOSITA EQUILIBRIO						

Datos de Interés

Tratamiento	MEZCLADO	Vía Ingreso de Contaminación	MEDIO AMBIENTE
Empaque	Primario	Secundario	Terciario
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

Imprimir en Atras

Atras

1354

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interés

	NINGUNO		MEDIO AMBIENTE
	20231045415	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

FABRICANTE	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS VALENPA S.A.S	Calle 51 Nº 9 - 21, Soacha	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	SOACHA	
FABRICANTE	SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO Y CIA. S.A., CASALUKER S.A., LUKER S.A.	CALLE 13 No. 68 - 98, ZONA INDUSTRIAL	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	cgonzalez@casaluker.con
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO Y CIA. S.A., CASALUKER S.A., LUKER S.A.	CALLE 13 No. 68 - 98, ZONA INDUSTRIAL	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	cgonzalez@casaluker.con

Atras

<< Atras

3200
1355

Datos Generales del Producto

Expediente Relacionado	20160944	Nombre Producto	HARINA DE MAÍZ BLANCA PRECOCIDA,HARINA DE MAÍZ AMARILLA PRECOCIDA ,HARINA DE MAÍZ BLANCA PRECOCIDA CON SABOR A MANTEQUILLA Y SAL, HARINA DE MAÍZ BLANCA PRECOCIDA CON MANTEQUILLA Y SAL				
Registro Sanitario	RSA-0007753-2019	Fecha Vencimiento	2028/12/26	Actividad	FABRICAR Y VENDER	Estado Producto	Vigente
Nombre Genérico	CS,8001464256						
Marcas	SUPERAREPA, LA OTRAREPA, MASARINA						

Datos de Interés

Tratamiento	MOLIDO	Clasificación de Riesgo	MEDIO AMBIENTE
Requisitos	Requisito	Estado	Archivo
	20221148228	Finalizado	
	20221148228	Finalizado	
	20221148228	Finalizado	Resolucion
	20231047537	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentación Comercial
desde 1g hasta 2000g y desde 1Kg hasta 50Kg

Roles por Producto

FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S PROPIETARIO DE MOLINOS RICAURTE	CARRERA 26 # 11 - 71	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE	Calle 15 # 27 - 40 Autopista Cali-Yumbo Km 4. Yumbo	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA	Calle 30 # 17-189 vía Aeropuerto	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE MOLINOS SAN NICOLAS	Carrera 14 # 15-55	COLOMBIA	NARIÑO	PASTO	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S., PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINOS APOLO	CARRERA 35 No. 12 A - 35	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE INDUSTRIA HARINERA CAPRI	Carrera 1 #. 12-81	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MADRID	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SAS	Carrera 35 No. 12 A 35	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Imprimir << Atras

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME					
Fecha de la visita:	07	04	2025	TIPO DE COMPLEMENTO	RACION PREPARADA EN SITIO	SEDE
Operador:	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025					SAN LUIS.

Producto	Verificación Res. 5109/2005, Res. 333/2011											Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Aceite de Soya	V	V	V	1.000 ml	organizacion cadenas	V	V	V	RSA-000 2332-2019	V	V	V	
Polvo de hornear	V	V	V	60 gr	Condimentos dorada	V	V	V		V	V	V	
Queso campesino	V	V	V	350 gr	inversiones pena las	V	V	V	RSA-0030 068-2024	V	V	V	
Pechuga de pollo	V	V	V	1100 gr	Brasscha Avicola macro	V	V	V	RSA-J071996 04	V	V	V	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Abel Riaño Sierra	Nombre: Yeison Bedon
Documento: 1.116.869.865 Tame.	Documento: 1168719[illegible]
Cargo: Rep. Legal	Cargo: D. interventoria

3209
1359

Datos Generales del Producto

Expediente	20174259	Producto	ACEITE VEGETAL DE SOYA Y MEZCLA DE ACEITE VEGETAL DE SOYA Y PALMA				
Radicado	PSA-0002332-2019	Fecha Radicado	2026/12/11	Vencimiento	ENVASAR Y VENDER	Estado	Vigente
Observaciones							
Marcas	BONLIFE, SABROSONI, CERECOL, EL CAFETAL, MIMARCA, MUA, LA VAQUITA, MERCADO COLSUBSIDIO, COLSUBSIDIO						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Especificaciones Conservación	MEDIO AMBIENTE
Documentos	Radicado	Estado	Actuación
	20231050201	Finalizado	Resolucion
	20231223570	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentaciones Comerciales
125 ml, 250 ml, 500 ml, 1000 ml, 2000 ml, 3000 ml, 5000 ml y bidones de 20 litros.
230 cm3, 450 cm3, 900 cm3, 1800 cm3, 2700 cm3, 4500 cm3
500 cm3, 1000 cm3, 2000 cm3, 3000 cm3, 5000 cm3, 900 ml y 22.000 Kg.

Roles por Producto

ENVASADOR	ORGANIZACION CARDENAS S.A.S.	ROMELIA EL POLLO	COLOMBIA	RISARALDA	DOSQUEBRADAS	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	ORGANIZACION CARDENAS S.A.S - SIGLA OCSA S.A.S	Km 3.3 Via Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	organizacioncardenas@hotmail.c

<< Atras

3W7
1358

Datos Generales del Producto

	20273490		QUESO FRESCO VARIEDADES: SEMIGRASO SEMIBLANDO CAMPESINO; SEMIGRASO SEMIBLANDO RICOTA; SEMIGRASO SEMIBLANDO DOBLE CREMA; SEMIGRASO SEMIDURO MOZARELLA; SEMIGRASO SEMIDURO PERA; SEMIGRASO SEMIDURO SIETE CUEROS; SEMIGRASO SEMIDURO PERA RELLENO DE AREQUIPE; SEMIGRASO SEMIDURO PERA RELLENO DE BOCADILLO; SEMIGRASO SEMIDURO PERA RELLENO DE CHOCOLATE; SEMIGRASO SEMIDURO PERA RELLENO CON FRUTAS (FRESA, MORA, DURAZNO, UCHUVA); SEMIGRASO SEMIDURO PERA CON JAMON; SEMIGRASO SEMIDURO PERA CON FINAS HIERBAS (LAUREL, ALBAHACA, OREGANO, PEREJIL, PIMIENTA); SEMIGRASO SEMIDURO COSTEÑO; SEMIGRASO SEMIBLANDO DOBLE CREMA CON BOCADILLO, SEMIGRASO SEMIBLANDO QUESILLO, QUESO FRESCO VARIEDADES: SEMIGRASO SEMIDURO MOZZARELLA.
	RSA-0030068-2024		2029/02/21		FABRICAR, ENVASAR Y VENDER		Vigente
	MA.8300700215						
	GUALI., QUESARTE., LA QUESERIA., LATTI., LATTERIA., DIVACCA., LOMBARDY.						

Datos de Interés

	PASTEURIZACION		REFRIGERADO
	20241059588	Finalizado	
	20241059588	Finalizado	
	20241059588	Finalizado	

Presentaciones Comerciales

Presentaciones comerciales entre 10g hasta 3.500g

Roles por Producto

ENVASADOR	INVERSIONES PENIEL SAS	AV TRONCAL DE OCCIDENTE 18-76 BODEGA B19 PARQUE EMPRESARIAL SANTO DOMINGO MOSQUERA CUNDINAMARCA	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
FABRICANTE	INVERSIONES PENIEL S.A.S.	CARRERA 20 N°. 7 - 135 HONDA - TOLIMA	COLOMBIA	TOLIMA	HONDA	
FABRICANTE	INVERSIONES PENIEL SAS	CRA 5 # 11- 46	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	GUADUAS	
FABRICANTE	INVERSIONES PENIEL SAS	AV. TRONCAL DE OCCIDENTE # 18-76 BODEGA B 19; PARQUE EMPRESARIAL SANTO DOMINGO	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	inversionespeniel@gmail.c
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INVERSIONES PENIEL SAS	AV. TRONCAL DE OCCIDENTE # 18-76 BODEGA B 19; PARQUE EMPRESARIAL SANTO DOMINGO	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	inversionespeniel@gmail.c

Imprimir << Atras

3204
BSG

Datos Generales del Producto

	19946806		POLLO ENTERO MARINADO Y PRESAS MARINADAS (PECHUGA, PIERNA PERNIL, PIERNA PERNIL MIXTO, MUSLO, CONTRAMUSLO), MEDIO POLLO MARINADO, FILETE LAMINADO DE PECHUGA MARINADA, FILETE DE PECHUGA DE POLLO MARINADA, LOMITOS DE PECHUGA DE POLLO MARINADO, FILETE MARIPOSA DE POLLO MARINADO, TROZOS DE MUSLO DE POLLO MARINADO, PIERNA DE POLLO MARINADA, ALAS CON COSTILLAR DE POLLO MARINADO, ALAS SIN COSTILLAR DE POLLO MARINADO, ALAS COLOMBINA DE POLLO MARINADO, ALS PASABOCAS DE POLLO MARINADO, MINIMUSLO DE POLLO MARINADO Y CHURRASCOS DE POLLO MARINADO, SURTIDA DE POLLO MARINADA, POLLO ENTERO MARINADO CAMPESINO, MEDIO POLLO MARINADO CAMPESINO, PECHUGA DE POLLO MARINADA CAMPESINA, ALAS DE POLLO MARINADAS CAMPESINAS, PERNIL DE POLLO MARINADO CAMPESINO, MULSO DE POLLO MARINADO CAMPESINO, PIERNA DE POLLO MARINADA CAMPESINA, RECORTES MARINADOS, RECORTE MARINADO ESPECIAL, POLLO MARINADO CON VISCERA, ALAS CON COSTILLAR CAMPESINO MARINADO, POLLO CAMPESINO MARINADO CON VISCERA, RECORTE ECONOMICO CAMPESINO MARINADO, RECORTE ESPECIAL CAMPESINO MARINADO, GALLINA MARINADA Y PRESAS DE GALLINA MARINADAS (PECHUGA , PIERNA, PERNIL, ALAS , MUSLO , CONTRAMUSLO , MEDIA GALLINA MARINADA,ALAS CON COSTILLAR DE GALLINA MARINADO, RECORTES DE GALLINA MARINADOS), SELECCIÓN PERNILES DE POLLO MARINADO, SELECCIÓN ALAS DE POLLO MARINADO, SELECCIÓN, PECHUGA DE POLLO MARINADO, MIX DE PRESAS DE POLLO MARINADO
	RSAJ01I9604		2025/07/29		FABRICAR Y VENDER		Vigente
	MA,502320704						
	POLLOSAN, AVICAMPO, INDUPOLLO, ZARPOLLO, BRASSET, AVICASANARE						

Datos de Interés

	MEZCLADO		CONGELADO
	20231048484	Finalizado	

Presentaciones Comerciales

GRANEL; REFRIGERADO 1.2-1.3; 1.31-1.4, 1.41-1.5, 1.51-1.6, 1.61-1.7,1.71-1.8,1.81-2.0,RANGO SUPERIOR A 2.0, 1..2-1.3INDIVIDUA
1.31-1.4,1.41-1.5,1.51-1.6,1.61-1.7,1.71-1.8,1.81-2.0 RANGO SUPERIOR A 2.0
PRODUCTO CONGELADO 1.2-1.2 INDIVIDUAL,1.31-1.4,1.41-1.5,1.51-1.6,1.61-1.7,1.71-1.8,1.81-2.0,SUPERIOR A 2.0
Pollo 1.2 kg a 3 kg; Presa 100 g a 30 kg.
Peso variable rango desde 50 gramos hasta 3.000 gramos. Peso variable desde 1 kilo hasta 30 kilos.

Roles por Producto

FABRICANTE	AGRO AVÍCOLA SAN MARINO S.A.	Calle 1 No. 10 W-151 Via Turin la Popa, Barrio Pedregales	COLOMBIA	RISARALDA	DOSQUEBRADAS	pierinaarias@sanmarino.com.c
FABRICANTE	AVICOLA EL MADROÑO S.A	Km 40 Vía Villavicencio- Yopal - PARATEBUENO	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	PARATEBUENO	
FABRICANTE	AVICOLA EL MADROÑO S.A	Calle 7 # 16 – 119	COLOMBIA	SANTANDER	LEBRIJA	
FABRICANTE	AVICOLA EL MADROÑO S.A.	kilometro 6 via giron carrera 12 # 57-88	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	anaacevedo@avicolaelmadrono.c
FABRICANTE	AVICOLA EL MADROÑO S.A	Av los Álamos Calle Laureles Vía Mamonal Km 1- CARTAGENA- BOLIVAR	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	
FABRICANTE	PIKU SAS	CALLEJON VIA A CANANGUA, barrio el Limonar en Guacari - Valle del Cauca	COLOMBIA	VALLE	GUACARI	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	AVICOLA EL MADROÑO S.A.	carrera 18#11-197, km 1 via mamonal av alamos carta	COLOMBIA	SANTANDER	LEBRIJA	

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME				
Fecha de la visita:	21	04	2025	TIPO DE COMPLEMENTO	RACION PREPARADA EN SITIO
Operador:	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025				SEDE: SAN LUIS

Producto	Verificación Res. 5109/2005 , Res. 333/2011											Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre Fabricante	Instruc. de conserv	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Crema de leche Frestaleche	✓	✓	✓	950 gr	Frestaleche SAS	✓	✓	✓	RSA-00121 10-2021	✓	✓	✓	
mantequilla andaliñado	✓	✓	✓	500 gr	Groupe S.A	✓	✓	✓	RSA-00030 06-2021	✓	✓	✓	
Super Arepa harina con maiz	✓	✓	✓	1000 gr	organizacion Solidaria	✓	✓	✓	RSA-000 7753-2019	✓	✓	✓	
leche en polvo miramonte	✓	✓	✓	900 gr	Indumilo	✓	✓	✓	RSA-00 21328-2022	✓	✓	✓	

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Abel Rojano	
Nombre: Abel Rojano Silva	Nombre:
Documento: 1.116.869.865 Tame	Documento:
Cargo: Rep. Legal	Cargo:

DOCUMENTO VALIDO PARA CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025-VERIFICACION DE ROTULADO

1360

<< Atras

5 CUS

1361

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20202433	Nombre Comercial	CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT). CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) RECOMBINADA.				
Registro Sanitario	RSA-0012190-2021	Vencimiento	2026/05/11	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado	Vigente
Formulación	NI,8600049224 CONDICIONES DE CONSERVACION: EL ENVASE CERRADO NO REQUIERE REFRIGERACIÓN. ALMACENAR EN AMBIENTE FRESCO Y SECO. DESPUÉS DE ABRIR, SE DEBE REFRIGERAR Y CONSUMIR EN EL MEJOR TIEMPO POSIBLE.						
Marcas	ALQUERIA, FRESKALECHE, FKL						

Datos de Interés

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de Conservación	MEDIO AMBIENTE
Solicitudes			
Solicitud	Estado	Resolución	
20241165363	Finalizado		
20241165363	Finalizado		
20241165363	Finalizado	Resolución	
20211175891	Finalizado		
20211175891	Finalizado		
20211175891	Finalizado	Resolución	

Presentaciones Comerciales

PRESENTACIONES INDIVIDUALES: Bolsa polietileno: Con contenido entre 1 y 2000 gcon incrementos de 1 g entre ellos. Caja tetrapak: Con contenido entre 1 y 2000 g con incrementos de 1 g entre ellos. Bolsa multicapa: Con contenido entre 1 y 2000 g con
incrementos de 1g entre ellos. PRESENTACIONES EN MULTIEMPAQUE: Multiempaques de 2 a 15 unidades en intervalos de 1 unidad, de todas las presentaciones individuales

Roles por Producto

FABRICANTE	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S.	CR 65 NUMERO 72 150	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN		
FABRICANTE	FRESKALECHE S.A.S	KM 7 VIA BUCARAMANGA / AGUACHICA	COLOMBIA	CESAR	AGUACHICA	nelson.salamanca@freskaleche.con	
FABRICANTE	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC.	CL 42 CARRERA 49 VIA CIRCUNVALAR	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA		
FABRICANTE	FRESKALECHE S.A.S	Parque Industrial Km 3 Vía Palenque Chimitá	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	gererdo.vesga@freskaleche.com.	
FABRICANTE	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC.	Km 5 VÍA CAJICÁ- TABIO	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CAJICA	angel.saavedra@prc_laws.com	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC.	Km 5 VÍA CAJICÁ- TABIO	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	CAJICA	angel.saavedra@prc_laws.com	

Imprimir << Atras

<< Atras

1362

Datos Generales del Producto

Consecutivo	20204524	Producto	ALIÑADO GRASO				
Registro Sanitario	PSA-0003006-2021	Fecha Vencimiento	2028/06/16	Fecha Expedicion	FABRICAR Y VENDER	Clase Riesgo	Vigente
Observaciones	CS.8001481196						
Marcas	ASTOR ALIÑADO - MIDAS ALIÑADO - DORY ALIÑADO -, DANY ALIÑADO - ARRECIFE ALIÑADO, GRAN ALIÑADO-ASTORFINCA, EMULSIONADO GRASO, ANDIALIÑADO, GRAN ALIÑADO DEL ITSMO, ALIÑADO GRASO, GRASAS Y DERIVADOS GRADESA, MARGARINA GRADESA, ANIDIALIÑADOS Y MARGARINAS GRADESA, ALIÑADO CR50, CR50						

Datos de Interés

Tecnologia	HOMOGENIZACION	Condiciones de Conservacion	MEDIO AMBIENTE
Envase	Envase	Empaque	Empaque
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

BLOQUES X 15 Kg de peso neto. Bloques x 50 lb (22,68 kg) de peso neto. Paquetes x 500 g de peso neto, empacados en cajas x 30 unidades

Roles por Producto

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

Imprimir << Atras

<< Atras

1363

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20160944	Nombre Producto	HARINA DE MAÍZ BLANCA PRECOCIDA,HARINA DE MAÍZ AMARILLA PRECOCIDA ,HARINA DE MAÍZ BLANCA PRECOCIDA CON SABOR A MANTEQUILLA Y SAL, HARINA DE MAÍZ BLANCA PRECOCIDA CON MANTEQUILLA Y SAL				
Registro Sanitario	RSA-0007753-2019	Vencimiento	2028/12/26	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado	Vigente
Cod Interno/Muisca	CS,8001464256						
Marca	SUPERAREPA, LA OTRAREPA, MASARINA						

Datos de Interés

Tipo Producto	MOLIDO	Categoria del Producto	MEDIO AMBIENTE
Solicitud	Solicitud	Estado	Fecha Estado
	20221148228	Finalizado	
	20221148228	Finalizado	
	20221148228	Finalizado	Fecha Estado
	20231047537	Finalizado	Fecha Estado

Presentaciones Comerciales

Presentaciones Comerciales
desde 1g hasta 2000g y desde 1Kg hasta 50Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre	Dirección	Pais	Departamento	Ciudad	Observaciones
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE MOLINOS RICAURTE	CARRERA 26 # 11 - 71	COLOMBIA	D.C	BOGOTA	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE	Calle 15 # 27 - 40 Autopista Cali-Yumbo Km 4. Yumbo	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA	Calle 30 # 17-189 via Aeropuerto	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE MOLINOS SAN NICOLAS	Carrera 14 # 15-55	COLOMBIA	NARIÑO	PASTO	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S., PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINOS APOLO	CARRERA 35 No. 12 A - 35	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
FABRICANTE	ORGANIZACION SOLARTE & CIA S.A.S. PROPIETARIO DE INDUSTRIA HARINERA CAPRI	Carrera 1 #. 12-81	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MADRID	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SAS	Carrera 35 No. 12 A 35	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Imprimir << Atras

Atras

1364

Datos Generales del Producto

	20235684		LECHE EN POLVO ENTERA VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON HIERRO, LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO DESCREMADA, LECHE EN POLVO DESCREMADA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO ENTERA.LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D

	RSA-0021328-2022		2027/08/18		EMPACAR Y VENDER		Vigente
Marca	DEL NILO, LACTOLECHE, MIRAMONTE, NUTRALAC, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO, LATTI, MALAGUEÑA, LELÈ, DE LA CUESTA., MARYSOL						

Datos de Interés

	null		
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

De 100 gramos hasta 25 kilogramos

Roles por Producto

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

Atras

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME					
Fecha de la visita:	21	04	2025	TIPO DE COMPLEMENTO	RACION PREPARADA EN SITIO	SEDE
Operador:	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025					FABIAN FABIAS

Producto	Verificación Res. 5109/2005 ,Res. 333/2011												Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Huevos de gallina	✓	✓	✓	30 und	Granja quinta la consentida	✓	✓	✓	81794100 00222	✓	✓	✓	
Harina de trigo Santaharina	✓	✓	✓	1000 gr	molino del oriente SA,	✓	✓	✓	PSA-0917 69-2018	✓	✓	✓	
Avena en hojuela, de la abuela	✓	✓	✓	1000 gr	organizacion avena S.A.S.	✓	✓	✓	NSA-0047 86-2018	✓	✓	✓	
Azucar Incauca	✓	✓	✓	1 K	incauca	✓	✓	✓	NSA-0028 29-2017	✓	✓	✓	

Observaciones:

	FIRMA	FIRMA
	Abel Riaño	
Nombre:	Abel Riaño Sierra	Nombre: Deison Bedoya
Documento:	1.116.869.865 Tame	Documento: 1168719417
Cargo:	Rep. Legal	Cargo: Interventor

DOCUMENTO VALIDO PARA CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025-VERIFICACION DE ROTULADO

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

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

LA GERENTE SECCIONAL ARAUCA
DEL INSTITUTO COLOMBIANO GROPECUARIO - ICA

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

CONSIDERANDO:

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

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

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

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

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

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No.00014768

(01/11/2023)

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

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

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

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

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

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

RESUELVE:

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

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

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

NARDA ADIELA MARTINEZ PEROZA
Gerente Seccional Arauca

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

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ICA Instituto Colombiano Agropecuario

RESOLUCIÓN No. 00014768

(01/11/2023)

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

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

NARDA ADIELA MARTINEZ PEROZA
Gerente Seccional Arauca

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

Powered by CamScanner

Atras

1370

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20154443	Nombre del producto	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA VARIEDAD INTEGRAL, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA VARIEDADES CON SALVADO, LINAZA, AVENA EN HOJUELAS, HARINA DE SOYA, HARINA DE CENTENO, AJONJOLÍ, CEBADA EN HOJUELAS Y QUINUA, CON HARINA DE SOYA Y SALVADO, CON HARINA DE CENTENO, CON AVENA EN HOJUELAS Y SALVADO, CON QUINUA Y SANVADO, HARINA .DE TRIGO FORTIFICADA TIPOS LEUDANTE Y TIPO TRADICIONAL.

Radicado Sanitario	PSA-001769-2018	Fecha Radicado	2025/12/06	Actividad	FABRICAR Y VENDER	Estado	Vigente
Observaciones	CS,8902006132						
Marcas	MOLINO DE ORIENTE , SOL DE ORIENTE Y SANTA HARINA						

Datos de Interés

Tratamiento	MOLIDO	Tipo Materia Prima	MEDIO AMBIENTE

Radicado	Estado	Fecha Radicado
20231048537	Finalizado	
20231048537	Finalizado	Fecha Inicio

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

Atras

Atras

1391

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interés

	NINGUNO		MEDIO AMBIENTE
	20231049097	Finalizado	

Presentaciones Comerciales

1 g hasta 12.500 g
25 kg.

Roles por Producto

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

Imprimir Atras

1342

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interés

	NINGUNO		MEDIO AMBIENTE
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

ANEXO 12: LISTADO ENTREGA VIVERES

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

SEDE FROILAN FARIAS

134

1375

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

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**FECHA**	31 DE MARZO DE 2025- 02 DE ABRIL DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO**	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	FROILAN FARIAS	**SEDE**	FROILAN FARIAS

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

INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	10979	c.c	10974	C.C	✓			✓			✓	
2	Avena en hojuelas	7160	gr	7160	gr	✓			✓			✓	
3	Azucar	14141	gr	14141	gr	✓			✓			✓	
4	Canela	0	gr	0	gr	—	—	—	—	—	—	—	—
5	Carne de res magra	34681	gr	34681	gr	✓			✓			✓	
6	Cebolla Cabezona	5653	gr	5653	gr	✓			✓			✓	
7	Cebolla junca	3043	gr	3043	gr	✓			✓			✓	
8	Chocolate	5549	gr	5549	gr	✓			✓			✓	
9	Cilantron	0	gr	0	gr	—	—	—	—	—	—	—	—
10	Granadilla	o	Unid	0	Unid	—	—	—	—	—	—	—	—
11	Harina de maiz	0	gr	0	gr	—	—	—	✓	—	✓	—	—
12	Harina de trigo	64440	gr	64440	gr	✓			✓			✓	
13	Huevo de gallina	820	Unid	820	Unid	✓			✓			✓	
14	Leche en polvo	28640	gr	28640	gr	✓			✓			✓	
15	Lechuga	6509	gr	6509	gr	✓			✓			✓	
16	Mantequilla	0	gr	0	gr	—	—	—	—	—	—	—	—
17	Manzana	716	Unid	716	Unid	✓			✓			✓	
18	Margarina	2148	gr	2148	gr	✓			✓			✓	
19	Mora	47733	gr	47733	gr	✓			✓			✓	
20	Pan de molde	28640	gr	28640	gr	✓			✓			✓	
21	[illegible]ela	0	gr	0	gr	—	—	—	—	—	—	—	—
22	[illegible]chuga de pollo	0.	gr	0	gr	—	—	✓	✓	—	✓	✓	—
23	Pimenton rojo	2106	gr	2106	gr	✓			✓			✓	
24	Pimienta	215	gr	215	gr	✓			✓			✓	
25	Polvo de hornear	358	gr	358	gr	✓			✓			✓	
26	Queso doblecrema	0,	gr	0	gr	—	—	—	—	—	—	—	—
27	Sal	1074	gr	1074	gr	✓			✓			✓	
28	Semillas de Achiote	143	gr	143	gr	✓			✓			✓	
29	Tomate	6713	gr	6713	gr	✓			✓			✓	
30	Yuca	0	gr	0	gr	—	—	—	—	—	—	—	—
	Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)			2	KG	✓			✓			✓	
	Desinfectante liquido			2	Lt	✓			✓			✓	
	Jabon para aseo general en polvo o liquido			2	KG	✓			✓			✓	
	Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos												
	Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos			12	unid	✓			✓			✓	
	Papel higienico			2	unid	✓			✓			✓	
	Esponja abrasiva			6	unid	✓			✓			✓	

C: CUMPLE **NC: NO CUMPLE**

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

Nombre Manipuladora que recibe: Luz Marina **Firma:** Luz Marina

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

1376

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

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**FECHA**	07 DE ABRIL DE 2025-11 DE ABRIL DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO**	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	FROILAN FARIAS	**SEDE**	FROILAN FARIAS

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

INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Item	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	26015	c.c	26015	CC	✓			✓			✓	
2	Avena en hojuelas	7160	gr	7160	gr	✓			✓			✓	
3	Azucar	20048	gr	20048	gr	✓			✓			✓	
4	Banano	716	Unid	716	unid	✓			✓			✓	
5	Bocadillo	5012	gr	5012	gr	✓			✓			✓	
6	Canela	1074	gr	1074	gr	✓			✓			✓	
7	Carne de res magra	38038	gr	38038	gr	✓			✓			✓	
8	Cebolla Cabezona	6783	gr	6783	gr	✓			✓			✓	
9	Cebolla junca	716	gr	716	gr	✓			✓			✓	
10	Chocolate	5549	gr	5549	gr	✓			✓			✓	
11	Cilantron	8055	gr	8055	gr	✓			✓			✓	
12	Comino	143	gr	143	gr	✓			✓			✓	
13	Fresa	45221	gr	45221	gr	✓			✓			✓	
14	Harina de maiz	33115	gr	33115	gr	✓			✓			✓	
15	Harina de trigo	89500	gr	89500	gr	✓			✓			✓	
16	Huevo de gallina	805	Unid	805	unid	✓			✓			✓	
17	Leche en polvo	38306	gr	38306	gr	✓			✓			✓	
18	Leche entera liquida	3580	gr	3580	gr	✓			✓			✓	
19	Mango	55490	gr	55490	gr	✓			✓			✓	
20	Mantequilla	2148	gr	2148	gr	✓			✓			✓	
21	Manzana	32641	gr	32641	gr	✓			✓			✓	
22	Panela	5549	gr	5549	gr	✓			✓			✓	
23	Papa comun con cascara	1790	gr	1790	gr	✓			✓			✓	
24	Papaya	30686	gr	30686	gr	✓			✓			✓	
25	Pechuga de pollo	30292	gr	30292	gr	✓			✓			✓	
26	Pimenton rojo	2106	gr	2106	gr	✓			✓			✓	
27	Pimienta	430	gr	430	gr	✓			✓			✓	
28	Polvo de hornear	716	gr	716	gr	✓			✓			✓	
29	Sal	2148	gr	2148	gr	✓			✓			✓	
30	Semillas de Achiote	286	gr	286	gr	✓			✓			✓	
31	Tomate	12754	gr	12754	gr	✓			✓			✓	
32	Tostadas	716	Unid	716	unid	✓			✓			✓	
33	Yogur	716	Unid	716	unid	✓			✓			✓	
Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)				2	KG	✓			✓			✓	
Desinfectante liquido				2	Lt	✓			✓			✓	
Jabon para aseo general en polvo o liquido				2	KG	✓			✓			✓	
Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos									✓			✓	
Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos				12	unid	✓			✓			✓	
Papel higienico													
Esponja abrasiva				4	unid	✓			✓			✓	

C: CUMPLE **NC: NO CUMPLE**

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

Nombre Manipuladora que recibe: Luz Marina **Firma:** Luz Marina

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

1377

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

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**FECHA**	21 DE ABRIL DE 2025-25 DE ABRIL DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO**	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	FROILAN FARIAS	**SEDE**	FROILAN FARIAS

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

INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	22435	c.c	22435	cc	✓			✓			✓	
2	Aguacate	6044	gr	6044	gr	✓			✓			✓	
3	Ajo crudo	754	gr	754	gr	✓			✓			✓	
4	Arroz	20585	gr	20585	gr	✓			✓			✓	
5	Avena en hojuelas	7160	gr	7160	gr	✓			✓			✓	
6	Azucar	30072	gr	30072	gr	✓			✓			✓	
7	Canela	1074	gr	1074	gr	✓			✓			✓	
8	Cebolla Cabezona	5464	gr	5464	gr	✓			✓			✓	
9	Cebolla junca	9129	gr	9129	gr	✓			✓			✓	
10	Chocolate	5549	gr	5549	gr	✓			✓			✓	
11	Crema de leche	4654	gr	4654	gr	✓			✓			✓	
12	Guayaba madura	57280	gr	57280	gr	✓			✓			✓	
13	Habichuela	2188	gr	2188	gr	✓			✓			✓	
14	Harina de trigo	71600	gr	71600	gr	✓			✓			✓	
15	Hojas de bijao	4773	gr	4773	gr	✓			✓			✓	
16	Huevo de gallina	795	Unid	795	Unid	✓			✓			✓	
17	Leche en polvo	38664	gr	38664	gr	✓			✓			✓	
18	Lechuga	2929	gr	2929	gr	✓			✓			✓	
19	Mandarina	716	Unid	716	Unid	✓			✓			✓	
20	Mantequilla	1432	gr	1432	gr	✓			✓			✓	
21	Manzana	716	Unid	716	gr	✓			✓			✓	
22	Margarina	4475	gr	4475	gr	✓			✓			✓	
23	de molde	41170	gr	41170	gr	✓			✓			✓	
24	Panela	5549	gr	5549	gr	✓			✓			✓	
25	Pechuga de pollo	66092	gr	66092	gr	✓			✓			✓	
26	Pimenton rojo	5686	gr	5686	gr	✓			✓			✓	
27	Pimienta	644	gr	644	gr	✓			✓			✓	
28	Polvo de hornear	1074	gr	1074	gr	✓			✓			✓	
29	Queso campesino	15215	gr	15215	gr	✓			✓			✓	
30	Queso doblecrema	5012	gr	5012	gr	✓			✓			✓	
31	Sal	2148	gr	2148	gr	✓			✓			✓	
32	Semillas de Achiote	143	gr	143	gr	✓			✓			✓	
33	Tomate	8055	gr	8055	gr	✓			✓			✓	
34	Yogur	716	Unid	716	gr	✓			✓			✓	
35	Yuca	39156	gr	39156	gr	✓			✓			✓	
36	Zanahoria	2316	gr	2316	gr	✓			✓			✓	
Cepillo largo de cerdas duras				5	unid	✓			✓			✓	
cepillo de mango cerdas duras				5	unid	✓			✓			✓	
Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)				4	Kg	✓			✓			✓	
Desinfectante liquido				4	Lt	✓			✓			✓	
Jabon para aseo general en polvo o liquido				4	Kg	✓			✓			✓	
Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos				1	LT	✓			✓			✓	
Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos				8	unid	✓			✓			✓	
Papel higienico				2	unid	✓			✓			✓	
Esponja abrasiva				8	unid	✓			✓			✓	

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

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

Nombre Manipuladora que recibe: Luz Marina **Firma:** Luz Marina

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

1378

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

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**FECHA**	28 DE ABRIL DE 2025-02 DE MAYO DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO**	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	FROILAN FARIAS	**SEDE**	FROILAN FARIAS

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

INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Item	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	5728	c.c	5728	CC	/			/			/	
2	Avena en hojuelas	0	gr	0	gr	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Azucar	11456	gr	11456	gr	/			/			/	
4	Banano	716	Unid	716	Unid	/			/			/	
5	Canela	358	gr	358	gr	/			/			/	
6	Carne de res magra	39156	gr	39156	gr	/			/			/	
7	Cebolla Cabezona	4145	gr	4145	gr	/			/			/	
8	Cebolla junca	0	gr	0	gr	-	-	-	-	-	-	-	-
9	Chocolate	5549	gr	5549	gr	/			/			/	
10	Cilantron	3759	gr	3759	gr	/			/			/	
11	Comino	143	gr	143	gr	/			/			/	
12	Fresa	50558	gr	50558	gr	/			/			/	
13	Harina de maiz	77686	gr	77686	gr	/			/			/	
14	Harina de trigo	0	gr	0	gr	-	-	-	-	-	-	-	-
15	Huevo de gallina	870	Unid	870	Unid	/			/			/	
16	Leche en polvo	30251	gr	30251	gr	/			/			/	
17	Maiz tierno	358	gr	358	gr	/			/			/	
18	Mantequilla	7160	gr	7160	gr	/			/			/	
19	Manzana	716	Unid	716	Unid	/			/			/	
20	Margarina	2506	gr	2506	gr	/			/			/	
21	de leche	716	Unid	716	Unid	/			/			/	
22	ela	5549	gr	5549	gr	/			/			/	
23	Papa comun con cascara	0	gr	0	gr	-	-	-	-	-	-	-	-
24	Pechuga de pollo	0	gr	0	gr	-	-	-	-	-	-	-	-
25	Pimenton rojo	0	gr	0	gr	-	-	-	-	-	-	-	-
26	Pimienta	215	gr	215	gr	/			/			/	
27	Platano maduro	13922	gr	13922	gr	/			/			/	
28	Queso campesino	6623	gr	6623	gr	/			/			/	
29	Sal	1790	gr	1790	gr	/			/			/	
30	Sandia	2506	gr	2506	gr	/			/			/	
31	Semillas de Achiote	143	gr	143	gr	/			/			/	
32	Tomate	10293	gr	10293	gr	/			/			/	
33	Yogur	716	Unid	716	Unid	/			/			/	
Cepillo largo de cerdas duras													
cepillo de mango cerdas duras													
Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)													
Desinfectante liquido													
Jabon para aseo general en polvo o liquido													
Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos													
Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos													
Papel higienico													
Esponja abrasiva													

C: CUMPLE **NC: NO CUMPLE**

OBSERVACIONES : Se preparan 547 raciones del LE ORIENTAL FEMENINO y 169 raciones del LE FROILAN FARIAS, para un toital de 716 raciones preparadas.

Nombre Manipuladora que recibe: Luz Marina **Firma:** Luz Marina

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

SEDE PRINCIPAL SAN LUIS

1379

1380

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

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**FECHA**	31 DE MARZO DE 2025- 02 DE ABRIL DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO**	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	SAN LUIS	**SEDE**	SAN LUIS

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

INFORMACION DE LOS ALIMENTOS

Item	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	4493	c.c	4493	cc	—			—			—	
2	Avena en hojuelas	2930	gr	2930	gr	—			—			—	
3	Azucar	5787	gr	5787	gr	—			—			—	
4	Canela	0	gr										
5	Carne de res magra	14192	gr	14192	gr	—			—			—	
6	Cebolla Cabezona	2313	gr	2313	gr	—			—			—	
7	Cebolla junca	1245	gr	1245	gr	—			—			—	
8	Chocolate	2271	gr	2271	gr	—			—			—	
9	Cilantron	0	gr										
10	Granadilla	0	Unid										
11	Harina de maiz	0	gr										
12	Harina de trigo	26370	gr	26370	gr	—			—			—	
13	Huevo de gallina	335	Unid	335	Unid	—			—			—	
14	Leche en polvo	11720	gr	11720	gr	—			—			—	
15	Lechuga	2664	gr	2664	gr	—			—			—	
16	Mantequilla	0	gr										
17	Manzana	293	Unid	293	Unid	—			—			—	
18	Margarina	879	gr	879	gr	—			—			—	
19	Mora	19533	gr	19533	gr	—			—			—	
20	Pan de molde	11720	gr	11720	gr	—			—			—	
21	Panela	0	gr										
22	Pechuga de pollo	0	gr										
23	Pimenton rojo	862	gr	862	gr	—			—			—	
24	Pimienta	88	gr	88	gr	—			—			—	
25	Polvo de hornear	147	gr	147	gr	—			—			—	
26	Queso doblecrema	0	gr										
27	Sal	440	gr	440	gr	—			—			—	
28	Semillas de Achiote	59	gr	59	gr	—			—			—	
29	Tomate	2747	gr	2747	gr	—			—			—	
30	Yuca	0	gr										

Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)	2	KG											
Desinfectante liquido	2	Lt											
Jabon para aseo general en polvo o liquido	2	KG											
Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos													
Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos	6	unid											
Papel higienico	2	unid											
Esponja abrasiva	6	unid											

C: CUMPLE **NC: NO CUMPLE**

Nombre Manipuladora que recibe: MAROCHA + C **Firma:** MAROCHA + C

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

1381

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

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**FECHA**	07 DE ABRIL DE 2025-11 DE ABRIL DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO**	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	SAN LUIS	**SEDE**	SAN LUIS

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

INFORMACION DE LOS ALIMENTOS

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

C: CUMPLE **NC: NO CUMPLE**

Nombre Manipuladora que recibe: MARUCHA T C **Firma:** MARUCHA T C

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

1382

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

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**FECHA**	21 DE ABRIL DE 2025-25 DE ABRIL DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO**	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	SAN LUIS	**SEDE**	SAN LUIS

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

INFORMACION DE LOS ALIMENTOS

	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	9181	c.c	9181	cc	—	—		—			—	
2	Aguacate	2473	gr	2473	gr	—	—		—			—	
3	Ajo crudo	308	gr	308	gr	—			—			—	
4	Arroz	8424	gr	8424	gr	—			—			—	
5	Avena en hojuelas	2930	gr	2930	gr	—			—			—	
6	Azucar	12306	gr	12306	gr	—			—			—	
7	Canela	440	gr	440	gr	—			—			—	
8	Cebolla Cabezona	2236	gr	2236	gr	—			—			—	
9	Cebolla junca	3736	gr	3736	gr	—			—			—	
10	Chocolate	2271	gr	2271	gr	—			—			—	
11	Crema de leche	1905	gr	1905	gr	—			—			—	
12	Guayaba madura	23440	gr	23440	gr	—			—			—	
13	Habichuela	895	gr	895	gr	—			—			—	
14	Harina de trigo	29300	gr	29300	gr	—			—			—	
15	Hojas de bijao	1953	gr	1953	gr	—			—			—	
16	Huevo de gallina	325	Unid	325	Unid	—			—			—	
17	Leche en polvo	15822	gr	15822	gr	—			—			—	
18	Lechuga	1199	gr	1199	gr	—			—			—	
19	Mandarina	293	Unid	293	Unid	—			—			—	
20	Mantequilla	586	gr	586	gr	—			—			—	
21	Manzana	293	Unid	293	Unid	—			—			—	
22	Margarina	1831	gr	1831	gr	—			—			—	
23	Pan de molde	16848	gr	16848	gr	—			—			—	
24	Panela	2271	gr	2271	gr	—			—			—	
25	Pechuga de pollo	27046	gr	27046	gr	—			—			—	
26	Pimenton rojo	2327	gr	2327	gr	—			—			—	
27	Pimienta	264	gr	264	gr	—			—			—	
28	Polvo de hornear	440	gr	440	gr	—			—			—	
29	Queso campesino	6226	gr	6226	gr	—			—			—	
30	Queso doblecrema	2051	gr	2051	gr	—			—			—	
31	Sal	879	gr	879	gr	—			—			—	
32	Semillas de Achiote	59	gr	59	gr	—			—			—	
33	Tomate	3296	gr	3296	gr	—			—			—	
34	Yogur	293	Unid	293	Unid	—			—			—	
35	Yuca	16023	gr	16023	gr	—			—			—	
36	Zanahoria	948	gr	948	gr	—			—			—	

Cepillo largo de cerdas duras	3	unid											
cepillo de mango cerdas duras	3	unid											
Detergente biodegradable para lavado de platos(barra,liquido,crema)	2	Kg											
Desinfectante liquido	2	Lt											
Jabon para aseo general en polvo o liquido	2	Kg											
Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos	1	LT											
Bolsas plasticas biodegradables para residuos organicos e inorganicos	6	unid											
Papel higienico	2	unid											
Esponja abrasiva	6	unid											

C: CUMPLE **NC: NO CUMPLE**

Nombre Manipuladora que recibe: MARUCHA T. **Firma:** MARUCHA T.

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

1383

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

P.A.E

OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	**FECHA**	28 DE ABRIL DE 2025-02 DE MAYO DE 2025
ETC	ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO**	TAME
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	SAN LUIS	**SEDE**	SAN LUIS

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

INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

	Alimento	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUEMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCIONES		
				CANTIDAD TOTAL	U.M	C	NC	SI	NO	CNT	SI	NO	CNT
1	Aceite de soya	2344	c.c	2344	cc	-			-			-	
2	Avena en hojuelas	0	gr	0									
3	Azucar	4688	gr	4688	gr	-			-			-	
4	Banano	293	Unid	293	Unid	-			-			-	
5	Canela	147	gr	147	gr	-			-			-	
6	Carne de res magra	16023	gr	16023	gr	-			-			-	
7	Cebolla Cabezona	1696	gr	1696	gr	-			-			-	
8	Cebolla junca	0	gr	0	gr	-			-			-	
9	Chocolate	2271	gr	2271	gr	-			-			-	
10	Cilantron	1538	gr	1538	gr	-			-			-	
11	Comino	59	gr	59	gr	-			-			-	
12	Fresa	35779	gr	35779	gr	-			-			-	
13	Harina de maiz	31791	gr	31791	gr	-			-			-	
14	Harina de trigo	0	gr	0	gr	-			-			-	
15	Huevo de gallina	356	Unid	356	Unid	-			-			-	
16	Leche en polvo	12379	gr	12379	gr	-			-			-	
17	Maiz tierno	147	gr	147	gr	-			-			-	
18	Mantequilla	2930	gr	2930	gr	-			-			-	
19	Manzana	293	Unid	293	Unid	-			-			-	
20	Margarina	1026	gr	1026	gr	-			-			-	
21	Pan de leche	293	Unid	293	Unid	-			-			-	
22	Panela	2271	gr	2271	gr	-			-			-	
23	Papa comun con cascara	0	gr	0	gr	-			-			-	
24	Pechuga de pollo	0	gr	0	gr	-			-			-	
	Pimenton rojo	0	gr	0	gr	-			-			-	
	Pimienta	88	gr	88	gr	-			-			-	
27	Platano maduro	5697	gr	5697	gr	-			-			-	
28	Queso campesino	2710	gr	2710	gr	-			-			-	
29	Sal	733	gr	733	gr	-			-			-	
30	Sandia	1026	gr	1026	gr	-			-			-	
31	Semillas de Achiote	59	gr	59	gr	-			-			-	
32	Tomate	4212	gr	4212	gr	-			-			-	
33	Yogur	293	Unid	293	Unid	-			-			-	

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

C: CUMPLE **NC: NO CUMPLE**

Nombre Manipuladora que recibe: MARUCHA T **Firma:** MARUCHA T C

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

ANEXO 13: [redacted]FICIO[redacted]E RA[redacted]CA[redacted]E [redacted]FO[redacted]ES TECNIC[redacted]S [redacted]E [redacted]ESTION Y AVA[redacted]CE

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

5230

1395

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: INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DEL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 DE MARZO DE 2025 Y EL 31 DE MARZO 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 MARZO DE 2025 Y EL 31 DE MARZO DE 2025.**

Sin otro particular,

Abel Riaño

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

Recibido 04-04-25
Yeison Bedon
Director Interventoria

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

1386

180

ANEXO 14: PLANILL_ _E _E_ _T_ _
ESTU_ _NTES _ETIRA_ _S, I_ _ES_D_S O TRA_LA_A_ _S

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

SEDE FROILAN FARIAS

1394
7575

1389

INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA INDUSTRIAL
FROILAN FARIAS
PREESCOLAR, PRIMARIA, SECUNDARIA, MEDIA Y TECNICA
APROBADO POR RESOLUCION 2115 DEL 15 DE NOV. DE 2007

NIT: 834000112

DANE: 181794000624
ICFES: 083311

EL SUSCRITO RECTOR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA

Se permite certificar los cambios realizados en el proceso de alimentación escolar durante el mes de abril de 2025 debido al retiro de dichos estudiantes que corresponde según la siguiente información:

1. ESTUDIANTESS RETIRADOS

ITEM	GRADO	ESTUDIANTE	TIPO DOCUMENTO	NUM. DOCUMENTO	MOTIVO RETIRO	FECHA RETIRO
1	SEXTO 601	OVALLE NIETO SHARIK NICOL	TI	1116803591	Estudiante trasladado en el SIMAT Liceo Tame	25/04/2025
2	CPS (8Y9)	SIERRA ANAVE JULIAN CAMILO	TI	1157963899	Estudiante trasladado en el SIMAT Arauca Arauca	11/04/2024

2. ESTUDIANTES QUE INGRESAN

ITEM	GRADO	ESTUDIANTE	TIPO DOCUMENTO	NUM. DOCUMENTO
1	SEXTO 602	CARRIZALES QUINTANA HELLEN MARIANA	TI	1029405137
2	SEXTO 602	CONTRERAS SIERRA IVON JOHANA	TI	1158214506

Se expide la presente el 30 de abril de 2025

EDGAR GONZALEZ CORDERO
Rector

Calle 14 No. 24-69 B. San Miguel. Tame – Arauca
Correo eletrónico: froilan_farias@hotmail.com
Contacto: 310 - 8653661

REGISTRO DE ESTUDIANTES RETIRADOS , INGRESADOS O TRASLADADOS

DEPARTAMENTO: ARAUCA CODIGO DANE: 81

MUNICIPIO: TAME CÓDIGO DANE: 794

OPERADOR: CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

CONTRATO No. 402 DE 2024

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: I.E. TECNICO INDUSTRIAL FROILAN FARIAS

CODIGO DANE: 181794000624

AÑO: 2025 MES: ABRIL

Nº	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	2. Grado Educativo	NOVEDAD	FECHA
1	TI	1116803591	SHARIK	NICOL	OVALLE	NIETO	601	ESTUDIANTE TRASLADADO	25/04/2025
2	TI	1029405137	HELLEN	MARIANA	CARRIZALES	QUINTANA	602	INGRESO A LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACION ESCOLAR	25/04/2025
3	TI	1157963899	JULIAN	CAMILO	SIERRA	ANAVE	CYS (BYB)	ESTUDIANTE TRASLADADO	11/04/2025
4	TI	1158214506	IVON	JOHANA	CONTRARAS	SIERRA	602	INGRESO A LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACION ESCOLAR	11/04/2025

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR: JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: EDGAR GONZALEZ CORDERO

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR

VISTO BUENO DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

1329

SEDE ORIENTAL FEMENINO

3230
1391

Institución Educativa Oriental Femenino

"Desde la Cuna de la Libertad Educando a la Mujer"

DANE 381794000399 ICFES 046151 NIT. 8000103670-1

Tame, 30 de abril de 2025

Señor
WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de Educación Municipal
Centro Administrativo Municipal
Ciudad

Asunto: Refocalización

Comedidamente, me dirijo a usted con el fin de Infórmale la Refocalización de una Estudiante Beneficiaria del complemento alimenticio, quien se trasladó por cambio de Domicilio.

Estudiantes Beneficiarios que se retiran de la Institución.

Fecha retiro	Nombres y Apellidos del Estudiante	Grado	N. Documento	Sede
21/04/2025	ANNIE SALOME AMAYA MUÑOZ	403	1158214689	ORIENTAL FEMENINO
28/04/2025	ARANZA VALENTINA VARGAS HERNANDEZ	401	8048422	ORIENTAL FEMENINO
28/04/2025	MARIA ISABEL ACEVEDO RODRIGUEZ	502	1116868175	ORIENTAL FEMENINO
28/04/2025	MARIANGEL ACEVEDO RODRIGUEZ	402	1158214630	ORIENTAL FEMENINO

Estudiantes Beneficiarios que **ENTRAN**

Nombres y Apellidos del Estudiante	Grado	N. Documento	Sede
MARTINEZ OCHAGA SARA VALENTINA	703	1116866009	ORIENTAL FEMENINO
RIAÑO ZUA KAREN SOFIA	702	1158214272	ORIENTAL FEMENINO
LEGUIZAMO MARTINEZ VALERYN JULIETH	701	1157965322	ORIENTAL FEMENINO
PEREZ ALVARADO SILVANA NICOLE	702	N48404375934	ORIENTAL FEMENINO

Agradezco su gentil colaboración.

JOSÉ LEONARDO CARVAJAL MÉNDEZ
Rector

Cra. 14 N. 14-26 - Cel. 3186900805 - Telf. 8886089 - Correo: ie.orientalfemenino@gmail.com

REGISTRO DE ESTUDIANTES RETIRADOS , INGRESADOS O TRASLADADOS

DEPARTAMENTO: ARAUCA — CÓDIGO DANE: 81

MUNICIPIO: TAME — CÓDIGO DANE: 794

OPERADOR: CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

CONTRATO No. 402 DE 2024

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: INSTITUCION EDUCATIVA ORIENTAL FEMENINO

CODIGO DANE: 381794000399

AÑO: 2025 MES: ABRIL

Nº	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	2. Grado Educativo	NOVEDAD	FECHA
1	P.E.P.	8048422	ARANZA	VALENTINA	VARGAS	HERNANDEZ	401	RETIRO DE LA SEDE EDUCATIVA	28 DEABRIL DE 2025
2	T.I.	1116866009	SARA	VALENTINA	MARTINEZ	OCHAGA	703	INGRESO A LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIO ESCOLAR	28 DEABRIL DE 2025
3	T.I.	1158214689	ANNIE	SALOME	AMAYA	MUÑOZ	403	RETIRO DE LA SEDE EDUCATIVA	21 DE ABRIL DE 2025
4	T.I.	1158214272	KAREN	SOFIA	RIAÑO	SUA	702	INGRESO A LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIO ESCOLAR	21 DE ABRIL DE 2025
5	T.I.	1158214630	MARIANGEL		ACEVEDO	RODRIGUEZ	404	RETIRO DE LA SEDE EDUCATIVA	28 DEABRIL DE 2025
6	T.I.	1157965322	VALERYN	JULIETH	LEGUIZAMO	MARTINEZ	701	INGRESO A LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIO ESCOLAR	28 DEABRIL DE 2025
7	T.I.	1116868175	MARIA	ISABEL	ACEVEDO	RODRIGUEZ	502	RETIRO DE LA SEDE EDUCATIVA	28 DEABRIL DE 2025
8	NES	N48404375934	SILVANA	NICOLE	PEREZ	ALVARADO	702	INGRESO A LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIO ESCOLAR	28 DEABRIL DE 2025

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR : JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: JOSE LEONARDO CARVAJAL MENDEZ

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR

VISTO BUENO DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

1392

F8.PR1.MPM2 Versión

SEDE PRINCIPAL SAN LUIS

1393

1394

	INSTITUCION EDUCATIVA SAN LU DANE 181794003151 - NIT 834.000.531-5 "Practicando Valores, Construyendo Saberes"	Código **10101_ORSL** Versión 1 Nov-25-2024

10101_ORSL-2025-19

Tame-Arauca, mayo 2 de 2025

Señores
CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
La ciudad

Asunto: Reporte novedades estudiantes abril 2025

Cordial saludo:

Por medio de la presente me permito informar de las siguientes novedades en cuanto a estudiantes focalizados en el Programa de Alimentación Escolar para el mes de abril 2025, debido a que hubo retiros de la institución:

FECHA DE NOVEDAD	ESTADO	GRADO	DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	MOTIVO DE RETIRO
22/04/2025	SALE	1 01	1116874373	OSTOS SARMIENTO ASTRID ARIADNA	CAMBIO DE DOMICILIO
	INGRESA	2 02	5956942	SEQUERA REINA ERISMAL JULIET	
29/04/2025	SALE	603	5306393	EREU JORDAN JORGE JHONNAFER	CAMBIO DE DOMICILIO
	INGRESA	3 02	1116872302	PEÑA VACA NITAY GOVINDA	

Atentamente,

JOHANNA A. AVILA R.
JOHANNA ANDREA ÁVILA RAMÍREZ
Rectora

Proyectó y elaboró: *Johanna Ávila*

REGISTRO DE ESTUDIANTES RETIRADOS , INGRESADOS O TRASLADADOS

DEPARTAMENTO: ARAUCA — CÓDIGO DANE: 81

MUNICIPIÓ: TAME — CÓDIGO DANE: 794

OPERADOR: CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

CONTRATO No. 402 DE 2024

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: INSTITUCION EDUCATIVA SAN LUIS

CODIGO DANE: 181794003151

AÑO: 2025 MES: ABRIL

Nº	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	2. Grado Educativo	NOVEDAD	FECHA
1	5	1116874373	ASTRID	ARIADNA	OSTOS	SARMIENTO	101	RETIRO DE LA SEDE EDUCATIVA CAMBIO DE DOMICILIO	22/04/2002
2	13	5956942	ERISMAL	JULIET	SEQUERA	REINA	202	INGRESO A LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIO ESCOLAR	22/04/2025
3	13	5306393	JORGE	JHONNAFER	EREU	JORDAN	603	RETIRO DE LA SEDE EDUCATIVA CAMBIO DE DOMICILIO	29/04/2025
4	2	1116872302	NITAY	GOVINDA	PEÑA	VACA	302	INGRESO A LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIO ESCOLAR	29/04/2025

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR : JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: JOHANNA ANDREA AVILA RAMIREZ

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR

VISTO BUENO DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO JOHANNA A. AVILA R.

100

ANEXO 15: COPIA [redacted] E [redacted] CTAS [redacted] E INVE [redacted] T [redacted]
[redacted] C [redacted] LE [redacted]

3847
1397

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

Comedor Escolar: SEDE SAN LUIS
Dirección: CALLE 19 # 17-86 BARRIO BOYACA
Modalidad: CAJM (X) CAJT ( ) ALM ( )
No. Titulares derecho atendidos: 293
Quien atendió visita: FUNCIONARIA CENTRO EDUCATIVO
Quien realiza Visita: R/L WILSON LOPEZ JARAMILLO
Objeto visita: verificar cantidades existentes de equipos, utensilios y menaje de los comedores escolares
Servicios publicos disponibles: Agua potable (X) Energia (X) Aseo (X) Alcantarillado (X) Gas ( )

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

EQUIPO DE COCINA MINIMO-RPS-CAJM-CAJT	CANTIDAD		ESTADO			OBSERVACIONES
	Exist.	Falt.	B	R	M	
INVENTARIO EXISTENTE EN RESTAURANTE						
VASOS BLANCOS	270		X			
VASOS ALUMINIO	130		X			
POCILLOS BLANCOS	264		X			
POC[illegible]UMINIO	92		X			
CUCH[illegible]AS	65		X			
PLATOS PLANOS BLANCOS	270		X			
CALDERO PARA FRITAR	1		X			
CANDEJAS PLASTICAS VERDES	6		X			
OLLA FONDO SIN TAPA GRANDE	1		X			
CUCHARON PEQUEÑO ALUMINIO	1		X			
CUCHARON PARA FRITAR GRANDE	1		X			
OLLA FONDO GRANDE NUEVA TAPA	1		X			
LATON ALUMINIO GRANDE ANTIGUO	1		X			
CALLADOR NUEVOS	2		X			
COLADOR PLASTICO VERDE	1		X			
COLADOR ACERO GRANDE	1		X			
CUCHARAS ACERO NUEVAS	2		X			
CUCHILAS ACERO NUEVAS	2		X			
OLLA SIN TAPA PEQUEÑA	1		X			
ESCURRIDOR FRITURA NUEVAS	2		X			
CUCHILAS PEQUEÑAS ACERO	2		X			
CUCHILA ACERO MEDIANA	1		X			
CUCHILA ACERO PEQUEÑA NUEVAS	2		X			
CUCHARAS AZAR GRANDES	2		X			
CUCHARA AZAR IMUSA NUEVAS	1		X			
CEPILLO PLASTICO	1		X			
TABLAS PARA PICAR	3		X			
PA[illegible]QUEÑA	1		X			
TARRAS PLASTICAS CON TAPA	3		X			
TARRA PLASTICA PEQUEÑA	1		X			
TARRA ALUMINIO GRANDE	1		X			
CUCHARONA PEQUEÑA NUEVA	1		X			
CUCHARONA HUECOS	1		X			
CUCHARDES AZULES	2		X			
CUCHARILLAS	65		X			
PLATOS ALUMINIO PLANOS	130		X			
SERVILLETAS NEGRAS	4		X			
CUCHEDOR ACERO PEQUEÑO	1		X			
CUCHARIADOR NUEVO	1		X			
CUCHECON NUEVO	1		X			
ESTUFA INDUSTRIAL 3 FOGONES	1		X			
CUCHARBONAS GRANDES	4		X			
CUCHARBONA PEQUEÑA	1		X			
CUCHULADORES	3		X			
OLLA ALUMINIO ANTIGUA	1		X			
OLLA ALUMINIO NUEVA	1		X			
BANDEJA PLASTICA VERDE	1		X			
BANDEJAS BLNCAS GRANDES	4		X			
BANDEJAS AZULES	40		X			

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

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

3 de 3
1398

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

ACION

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

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

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

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

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

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

ANEXO 16: ACTAS DE INSPECCIÓN CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

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

5400

BODEGA

1401

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PREALISTAMIENTO	VERSION:01
		FECHA: 12-2024
FECHA	07 - 04 - 2025	DIRECCION: Cr 41 # 15 - 24 37

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

SANEAMIENTO

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

Realizado por:

COORDINADORA
JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

Aprobado por: Abel Riaño

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

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

SEDE ORIENTAL FEMENINO

1403

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN PUNTO DE ENTREGA		VERSION:01
			FECHA: 12-2024
FECHA	02-04-2025	SEDE	Instituto Oriental Femenino 36

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

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

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

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

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

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

Realizado por:

COORDINADORA
ESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

Aprobado por:

Abel Riaño

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

o. Bo: YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
IRECTOR DE INTERVENTORIA
ONTRATO 160 DE 2025

1406

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN PUNTO DE ENTREGA		VERSION:01
			FECHA: 12-2024
FECHA	21-04-2025	SEDE	Instituto Oriental Femenino 40

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

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

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

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

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

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

Realizado por:

COORDINADORA
ESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

Aprobado por:

Abel Riaño

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

o. Bo: YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
IRECTOR DE INTERVENTORIA
ONTRATO 160 DE 2025

PUNTOS DE PREPARACION

3/12/2008

32.1
1409

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

FECHA	8-04-2025	SEDE	Froilan Farias

38

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

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

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

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

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

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

Realizado por:

COORDINADORA
ESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

Aprobado por:

Abel Riaño

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

. Bo: YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
RECTOR DE INTERVENTORIA
ONTRATO 160 DE 2025

3952
1411

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES		VERSION:01
			FECHA: 12-2024
FECHA	10-04-2025	SEDE	San Luis

39

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

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

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

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

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

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

Realizado por:

COORDINADORA
JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

Aprobado por:

Abel Riaño

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

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

~~353~~
1413

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

FECHA	21-04-2025	SEDE	Froilan Farias

41

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

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

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

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

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

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

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

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

~~354~~
1415

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CVT-001
	CONTROL DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES		VERSION:01
			FECHA: 12-2024
FECHA	23-04-2025	SEDE	San Luis.

42

Aspectos respecto a Buenas Prácticas De Manufactura:

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

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

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

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

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

Realizado por:

COORDINADORA
ESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

Aprobado por:

Abel Riaño

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

. Bo: YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
RECTOR DE INTERVENTORIA
ONTRATO 160 DE 2025

ANEXO 17: PLAN DE CAPACITACIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

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

1418
356

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

LUGAR: AREA DE SERVIDO I.E ORIENTAL FEMENINO	**MES: 22 De Abril de 2025**
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA/ COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA	
OBEJTIVO: Desarrollar mediante actividad educativa la promoción del plato saludable incentivando hábitos saludables de alimentación.	
POBLACIÓN OBJETO: Niños beneficiarios PAE Sede Oriental Femenino	
RESPONSABLE: Gisela Santana Rebolledo – Nutricionista Dietista. Profesional de apoyo	

DESARROLLO DE LA TEMATICA

AGENDA

a) Saludo de bienvenida.
b) Socialización Plato saludable de la familia colombiana
c) Dudas y sugerencias.
d) Despedida

DESARROLLO DE LA TEMÁTICA

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

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

Mediante el juego con el plato saludable

procede a dar la información enfatizando lo siguiente:

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

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

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

Características de la alimentación saludable:

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

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

¿Para que la alimentación saludable?

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

Mensajes claves de las GABAS

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.

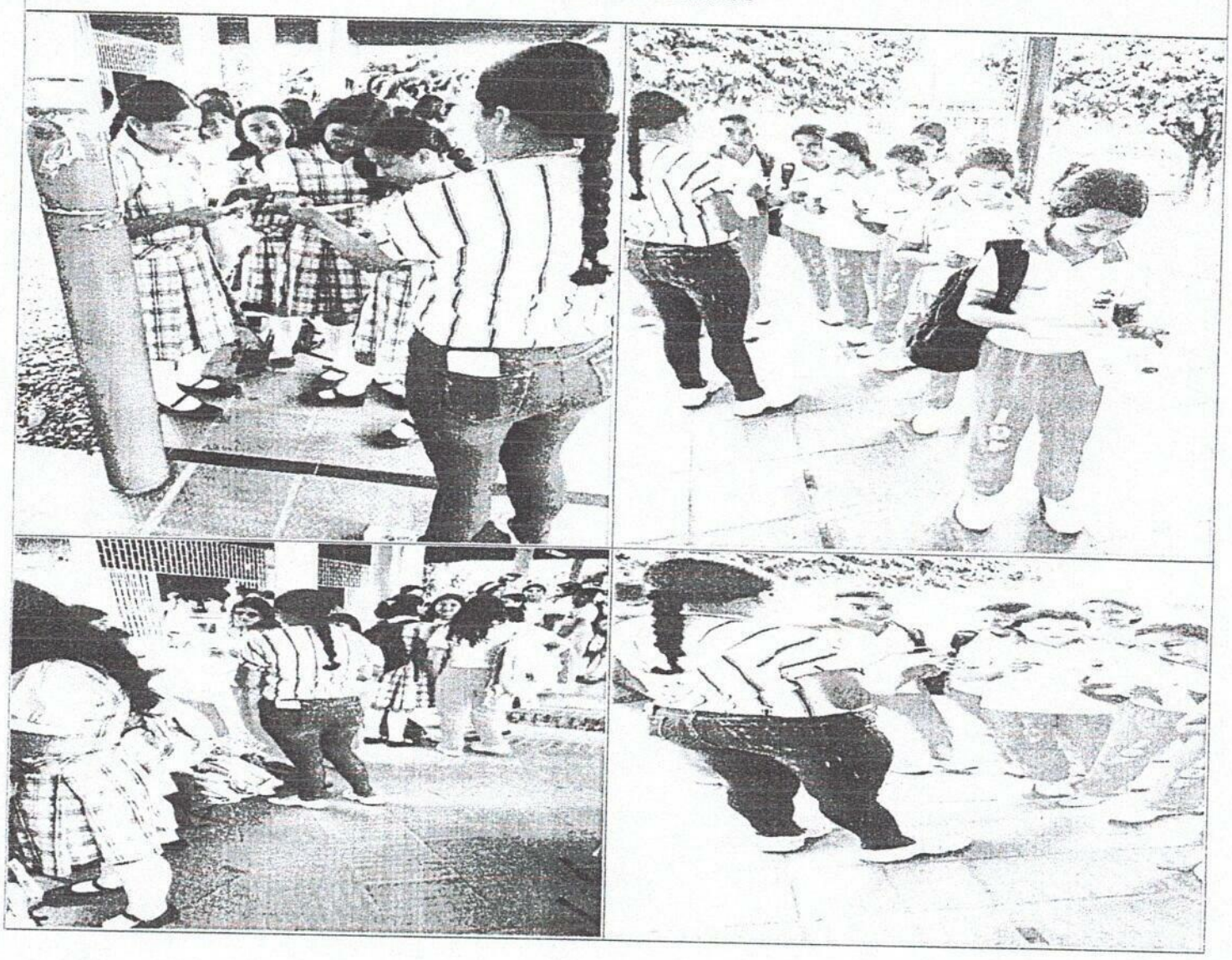
Se procede a jugar el tingo tango con el fin de evaluar los conocimientos aprendidos. se brinda un espacio donde los estudiantes exponen sus conocimientos sobre alimentación saludable.

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

1420

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

REGISTRO FOTOGRAFICO



FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

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

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

ANEXO
FOLLETO DE ALIMENTACION SALUDABLE

Familia Colombiana

PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA

Las Frutas y verduras contienen vitaminas, minerales, fibra y otros componentes que son esenciales para la salud.
Forman parte de una alimentación saludable ayuda a prevenir muchas enfermedades como las cardiopatías, cáncer, diabetes y obesidad.



La Alimentación debe ser
COMPLETA
EQUILIBRADA
SUFICIENTE
ADECUADA.

ANEXO 18: PROCE[redacted]ENT[redacted]E[redacted]S[redacted]E CAL[redacted]CION[redacted]E EQUIP[redacted]

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

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025

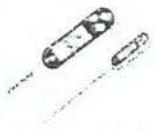
PROTOCOLO INTERNO PARA CALIBRACION DE EQ[redacted]

FECHA	SEDE	MANIPULADORES
25-04-2025	San Luis	Argenis Antolinez Velandia
		Liliana Patricia Bustamante
		MARUCHIA TC

1) Calibración de Termómetros.

Materiales y equipos para la practica

- 1 Vaso
- 500 g de hielo en trozos
- Termómetro de cada restaurante



Procedimiento (Verificación del termómetro en el punto de hielo) :

- ✓ Alistar Hielo en trozos y vestirlo en el vaso
- ✓ Verificar el mecanismo de encendido del termómetro.
- ✓ Una vez encendido el termómetro, se registra la temperatura ambiente que este marcando.
- ✓ Posterior a eso, se pone el sensor de medición del termómetro dentro del vaso con hielo.
- ✓ Una vez alcance la temperatura (0°c) registrarlo en la tabla. o el margen de error presente en el termometro.
- ✓

Marca/Referencia del termometro	Temperatura ambiente	Temperatura (0°c)	Margen de error
TP 300	28°C	0	ninguna.

OBSERVACIONES:
La calibración se realizó en la sede Froilan Torres.

Procedimiento Verificación del termómetro en el punto de ebullición del agua

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

- ✓ Poner una muestra de agua en punto de ebullición.
- ✓ Sin dejar que el sensor o punta del termómetro toque la superficie de la olla introdúzcalo
- ✓ Espere hasta que el termometro se estabilice en solo una temperatura y escriba el valor obtenido en la tabla.

Marca/Referencia del termómetro	Temperatura ambiente	Temperatura de ebullición (°c)	Margen de error
TP300	28°C	100°C	0

OBSERVACIONES:

2) Calibración de grameras.

- ✓ Anotar en la tabla la marca, referencia y capacidad de la gramera
- ✓ Verificar el sistema de encendido del equipo.
- ✓ Usar la masa patrón, disponerla en la gramera y apuntar la lectura obtenida en la tabla.
- ✓ Repetir nuevamente el procedimiento, pero esta vez la masa patrón quedara en diferente lugar de la superficie de la gramera.

Marca	Referencia	Capacidad	Peso estándar de la masa	Margen de Error	Peso estándar de la masa	Margen de Error
Kalley	K-MGC01	5 kg/11 lb	250 gr	0	50 gr	0

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025

PROTOCOLO INTERNO PARA CALIBRACION DE EQUIPOS

FECHA	SEDE	MANIPULADORES
25-04-2025	Froilan Faias	Sandra direya montaña Candia
		Luz Marina Tocaria Camvan
		Merly Magrelin Moaje Correa.

1) Calibración de Termómetros.

Materiales y equipos para la practica

- 1 Vaso
- 500 g de hielo en trozos
- Termómetro de cada restaurante



Procedimiento (Verificación del termómetro en el punto de hielo) :

- ✓ Alistar Hielo en trozos y vestirlo en el vaso
- ✓ Verificar el mecanismo de encendido del termómetro.
- ✓ Una vez encendido el termómetro, se registra la temperatura ambiente que este marcando.
- ✓ Posterior a eso, se pone el sensor de medición del termómetro dentro del vaso con hielo.
- ✓ Una vez alcance la temperatura (0°c) registrarlo en la tabla, o el margen de error presente en el termometro.
- ✓

Marca/Referencia del termometro	Temperatura ambiente	Temperatura (0°c)	Margen de error
TP300	27°c	0	ninguno

OBSERVACIONES:

Procedimiento Verificación del termómetro en el punto de ebullición del agua

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

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025

- ✓ Poner una muestra de agua en punto de ebullición.
- ✓ Sin dejar que el sensor o punta del termómetro toque la superficie de la olla introdúzcalo
- ✓ Espere hasta que el termometro se estabilice en solo una temperatura y escriba el valor obtenido en la tabla.

Marca/Referencia del termómetro	Temperatura ambiente	Temperatura de ebullición (°c)	Margen de error
TP300	27°C	100°C	0

OBSERVACIONES:

_____

_____

____

2) Calibración de grameras.

- ✓ Anotar en la tabla la marca, referencia y capacidad de la gramera
- ✓ Verificar el sistema de encendido del equipo.
- ✓ Usar la masa patrón, disponerla en la gramera y apuntar la lectura obtenida en la tabla.
- ✓ Repetir nuevamente el procedimiento, pero esta vez la masa patrón quedara en diferente lugar de la superficie de la gramera.

Marca	Referencia	Capacidad	Peso estándar de la masa	Margen de Error	Peso estándar de la masa	Margen de Error
Kalley	K-MBC01	5kg/11lb	500 gr	0	250 gr	0

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

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025

PROTOCOLO INTERNO PARA CALIBRACION DE EQUIP

FECHA	SEDE	MANIPULADORES
25-04-2025	Instituto Oriental F.	Luz Deny Mendoza Vargas
		Leidy Monroy Soler

I) Calibración de Termómetros.

Materiales y equipos para la practica

- 1 Vaso
- 500 g de hielo en trozos
- Termómetro de cada restaurante



Procedimiento (Verificación del termómetro en el punto de hielo) :

- ✓ Alistar Hielo en trozos y vestirlo en el vaso
- ✓ Verificar el mecanismo de encendido del termómetro.
- ✓ Una vez encendido el termómetro, se registra la temperatura ambiente que este marcando.
- ✓ Posterior a eso, se pone el sensor de medición del termómetro dentro del vaso con hielo.
- ✓ Una vez alcance la temperatura (0°c) registrarlo en la tabla, o el margen de error presente en el termometro.
- ✓

Marca/Referencia del termometro	Temperatura ambiente	Temperatura (0°c)	Margen de error
TP300	27°C	0	ninguno

OBSERVACIONES:
La calibración de los equipos se realizó en la sede Froilan Farias.

Procedimiento Verificación del termómetro en el punto de ebullición del agua

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

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025

215

- ✓ Poner una muestra de agua en punto de ebullición.
- ✓ Sin dejar que el sensor o punta del termómetro toque la superficie de la olla introdúzcalo
- ✓ Espere hasta que el termometro se estabilice en solo una temperatura y escriba el valor obtenido en la tabla.

Marca/Referencia del termómetro	Temperatura ambiente	Temperatura de ebullición (°c)	Margen de error
TP300	28°C	99°C.	1°C.

OBSERVACIONES:

2) Calibración de grameras.

- ✓ Anotar en la tabla la marca, referencia y capacidad de la gramera
- ✓ Verificar el sistema de encendido del equipo.
- ✓ Usar la masa patrón, disponerla en la gramera y apuntar la lectura obtenida en la tabla.
- ✓ Repetir nuevamente el procedimiento, pero esta vez la masa patrón quedara en diferente lugar de la superficie de la gramera.

Marca	Referencia	Capacidad	Peso estándar de la masa	Margen de Error	Peso estándar de la masa	Margen de Error
Rahoq	R-MECO1	5 Kg/11 lb	500 gr	0	50 gr	0

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

3207

ANEXO 19: [redacted]

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

3268
1430

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

BODEGA
ABRIL

5269
1431

5270
1432

OG AMA D LIMPI ZA Y DESINFECCION

ABRIL

Bodega

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025

NIT: 901.901.123-2

FORMATO DE VERIFICACION EN BODEGA

F. Actualización: 12/2024

Sede: Bodega

Año: 2025 **Mes:** Abril

AREA, UTENSILIO O EQUIPO	FRECUENCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Área de almacenamiento	diario				C														C							C						
Área de baño	diario				C														C							C						
Área de despacho	diario				C														C							C						
Área de embalaje	diario				C														C							C						
Área de lavado de canastillas	diario				C														C							C						
Área de Vestier	diario				C														C							C						
baldes	diario				C														C							C						
Canastillas	diario				C														C							C						
Congelador	8 días				C														C							C						
Estibas	8 dias				C														C							C						
Mesones	diario				C														C							C						
Puertas	8 dias																															
tanque aéreo	15 dias				C														C							C						
Utensilios de aseo	diario				C														C							C						
ventanas	8 días																															

OBSERVACIONES:

DILIGENCIADO POR: Argenis Antolinez V

REVISADO POR:

MARQUE Según CORRESPONDA **C: CUMPLE** **NC: NO CUMPLE**

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

1433

P OG AMA DE A ASTECIMIENTO Y MO ITO O D LA CALIDAD D L AGUA

ABRIL

3742
1434

1435

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CODIGO: RCA - 01
	REGISTRO CONTROL SUMINISTRO AGUA POTABLE	VERSION: 01
	PROGRAMA ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE AGUA POTABLE	F. ELABORACION: 12-12-2024

SEDE:	Bodega	MES	Abril

FECHA	HORA	PUNTO - TOMA DE MUESTRA	ANALISIS FISICOQUIMICO		GRADO DE CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			Cl 0.3 a 2 ppm	PH 6.5 A 9	BUENO	REGULAR	MALO	
4 04 2025		llave lavatero	0.5	7.2	/			—
18 04 2025		llave del lavad	1.0	6.3	/			—
[redacted]04 2025		llave de lavadero	0.5	7.2	/			—

DILIGENCIADO POR:	Argenis Antolinez V
REVISADO POR:	

P OG AMA D MA JO DE RESIDUOS

ABRIL

1436

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CODIGO: RMR - 01
	REGISTRO MANEJO DE RESIDUOS	VERSION: 01
	PROGRAMA CONTROL DE RESIDUOS	F. ELABORACION: 12-12-2024

MES:	abril	SEDE:	Bodega

FECHA	TIPO DE RESIDUO GENERADO	PESO APROXIMADO	DISPOSICION FINAL	OBSERVACIONES
4 04 2025	Inorganico	3200 kg	carro Recolector	—
	Organico	2500 kg	Carro Recolector	—
18 04 2025	Inorganico	2 k	carro Recolector	—
	Organico	2800 kg	Carro Recolector	—
25 04 2025	Inorganicos	2900 kg	carro Recolector	—
	Organicos	2600 kg	Carro Recolector	—

DILIGENCIADO POR:	Argenis Antolinez V
REVISADO POR:	

P OG AMA CO T OL INTEGRADO DE PLAGAS ABRIL

1438

1439

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CODIGO: RCP - 01
	REGISTRO CONTROL DE PLAGAS		VERSION: 01
	PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS		F. ELABORACION: 12-12-2024
MES:	25 de Abril	SEDE:	Bodega

INSPECCION ZONAS DE PROCESO

HORMIGAS	NO	SAPOS	NO
MOSCAS	NO	RANAS	NO
CUCARACHAS	NO	TELARAÑAS	NO
ARAÑAS	NO	MANCHAS DE ORINA	NO
ZANCUDOS	NO	HUELLAS	NO
ROEDORES VIVOS	NO	MADRIGUERA	NO
ROEDORES MUERTOS	NO	INSECTO	NO

PLAN DE ACCION

AREA	METODO	PRODUCTO	DOSIS	RESULTADO

EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN (INTERIORES & EXTERIORES)

ANGEO EN BUEN ESTADO	S:	TECHOS EN BUEN ESTADO	S:
BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA.	S:	AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS	Si
CANALETAS LIMPIAS	S:		
INSUMOS RGANIZADOS	S.	REJILLAS EN BUEN ESTADO	S:
USO CORRECTO DE ESTIBAS	S:	ORDEN Y LIMPIEZA	S:

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Argenis Antolinez V
VERIFICADO POR:	

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CODIGO: RCP - 01
	REGISTRO CONTROL DE PLAGAS		VERSION: 01
	PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS		F. ELABORACION: 12-12-2024
MES:	4 de Abril	SEDE:	Bodega

INSPECCION ZONAS DE PROCESO

HORMIGAS	NO	SAPOS	NO
MOSCAS	NO	RANAS	NO
CUCARACHAS	NO	TELARAÑAS	NO
ARAÑAS	NO	MANCHAS DE ORINA	NO
ZANCUDOS	NO	HUELLAS	NO
ROEDORES VIVOS	NO	MADRIGUERA	NO
ROEDORES MUERTOS	NO	INSECTO	NO

PLAN DE ACCION

AREA	METODO	PRODUCTO	DOSIS	RESULTADO

EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN (INTERIORES & EXTERIORES)

ANGEO EN BUEN ESTADO	Si	TECHOS EN BUEN ESTADO	Si
BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA	Si	AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS	Si
CANALETAS LIMPIAS	Si		
INSUMOS ORGANIZADOS	Si	REJILLAS EN BUEN ESTADO	Si
USO CORRECTO DE ESTIBAS	Si	ORDEN Y LIMPIEZA	Si

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Argenis Antolinez V
VERIFICADO POR:	

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CODIGO: RCP - 01
	REGISTRO CONTROL DE PLAGAS		VERSION: 01
	PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS		F. ELABORACION: 12-12-2024
MES:	18 Abril	SEDE:	Bodega

INSPECCION ZONAS DE PROCESO

HORMIGAS	NO	SAPOS	NO
MOSCAS	NO	RANAS	NO
CUCARACHAS	NO	TELARAÑAS	NO
ARAÑAS	NO	MANCHAS DE ORINA	NO
ZANCUDOS	NO	HUELLAS	NO
ROEDORES VIVOS	NO	MADRIGUERA	NO
ROEDORES MUERTOS	NO	INSECTO	NO

PLAN DE ACCION

AREA	METODO	PRODUCTO	DOSIS	RESULTADO

EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN (INTERIORES & EXTERIORES)

ANGEO EN BUEN ESTADO	Si.	TECHOS EN BUEN ESTADO	Si.
BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA	Si.	AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS	Si.
CANALETAS LIMPIAS	Si.		
INSUMOS ORGANIZADOS	Si.	REJILLAS EN BUEN ESTADO	Si.
USO CORRECTO DE ESTIBAS	Si.	ORDEN Y LIMPIEZA	Si.

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Argenis Antolinez V
VERIFICADO POR:	

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

FUMIVECTORES
Nit: 6609994-3
Calle 19 N° 7-39

¡Porque tu Familia y tú, merecen estar protegidos!

CERTIFICADO
Control de Plagas

Por el presente, se deja constancia que el día **19 de abril de 2025**

Se realizó el servicio **Intervención química residual**

PLANTA DE ENSAMBLE O BODEGA, Ubicado en la Carrera 47 N° 15-24 Barrio Simón Bolívar en el municipio de Tame-Arauca. Cumpliendo la normatividad vigente de ley, se Utiliza como producto residual K-OTHRINE SC50. Es un insecticida en formulación suspendida concentrada de Deltametrina conforme a las especificaciones WHOPES, su formulación ofrece gran poder residual que permite controlar los insectos por grandes periodos de tiempo.

Formulación y composición: Suspensión concentrada (SC) -Deltametrin 5 %

La anterior certificación se expide a solicitud del CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, Nit: 901901123-2. RIL. ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA.

Servicio que se realiza con una periocidad **Trimestral**

FUMIVECTORES
NIT. 6.609.994-3
Regimen Simplificado

5001
1443

CERTIFICACION

Que la empresa **FUMIVECTORES**, identificada con el número NIT: **6609994-3** representada legalmente por el Señor: **Raul Edmundo Robins Rojas** Identificado con número cedula **6.609.994** expedida en la ciudad de Cravo Norte. una vez verificada la documentación allegada y corroborada en la visita realizada al establecimiento, cumple con las condiciones sanitarias y ambientales acorde con la normatividad legal vigente para prestar un servicio seguro y eficiente en la desinfección, control de plagas y vectores. Por tal motivo se le concedió el **Concepto Sanitario Favorable** en la **Acta Sanitaria N° 000022.**

La constancia tiene validez a partir de su expedición a los 28 días del mes de Enero 2025 hasta día 29 del mes de Abril 2025.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 28 dias del mes de Enero 2025.

Rad: 005 del 21 de enero del 2025

INGRID JOHANA OQUENDO VARGAS
Área Salud Pública
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca.

V°B° JOSE ALBEN DIAZ TORRADO
Referente del Programa Salud Ambiental
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca.
Proyecto y Digito: Diego Bustos González/Profesional de Apoyo Programa Salud Ambiental

Powered by CamScanner

1444

FICHA TECNICA
K- OTHRINE® SC50
(DELTAMETRINA 5%)
USO SALUD PÚBLICA
Registro Min salud No. RGSP 0049-97
CATEGORIA TOXICOLOGICA III
MEDIANAMENTE TOXICO – CUIDADO

1. INFORMACION GENERAL

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

2. INGREDIENTE ACTIVO

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

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

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

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

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

Preparación de la dilución: En el tanque del pulverizador metálico de comprensión accionado a mano (Aspersor tipo udson X-pert) con ayuda de la copa dosificadora, depositar 100 centímetros cúbicos de **KOthrine SC50**, completándose posteriormente con agua limpia un volumen de ocho (8) litros exactos, con objeto de que la preparación quede a una concentración de 0,625% de deltametrina grado técnico. Cerrar herméticamente la tapa del tanque, agitando varias veces el aspersor para homogenizar la dilución acuosa.

2. Aplicación: La presión media para el rociamiento debe ser de 40 libras por pulgada cuadrada. En el aspersor se asegura una presión media utilizando un margen comprendido entre 55 y 25 libras por pulgada
Cuadrada y definido en el manómetro como área operativa. Para mantener esta presión de operación el funcionario dará presión de acuerdo al número de bombazos que necesite para subir la presión a 55 libras por pulgada cuadrada cada vez que sea necesario. La distancia desde el pico de la boquilla a la superficie a rociar es siempre de 45 centímetros y con una boquilla en buenas condiciones se distribuyen en lo posible franjas de rociado sobre las superficies en forma vertical. El ancho de cada franja es de 75 centímetros y debe traslaparse en 5 centímetros con la siguiente. Se debe tener en cuenta los hábitos de los triatomineos para determinar la altura de aplicación, la cual puede ser de más de tres metros. En un segundo el operario desplazará la varilla 48,4 centímetros. Este movimiento debe ser uniforme a lo largo de todas las franjas.

3283
1445

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

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

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

Para el control de otros insectos rastreros en control profesional de plagas diluir 4 – 6 ml de **K-Othrine® SC50** / Lt de agua para un cubrimiento de 16 mt2, en tratamientos residuales intradomiciliarios, para dejar una dosis de 12,5 mg de Deltametrina /mt2.

Plaga	Dosis	Cubrimiento
Insectos rastreros y voladores	4 - 6 ml K - Othrine SC / litro de agua	16 m2
Vectores (programas) Malaria y Chagas.	100 ml K - Othrine SC / 8 litros de agua	200 m2

La aplicación debe ser racional, prudente y obedecer a criterios técnicos muy claros, utilizándose el material y procedimiento apropiados. El control y la vigilancia en el uso y manejo deben efectuarse con el fin de evitar que afecten la salud de la comunidad y operarios, la sanidad animal o vegetal, o causen deterioro del ambiente.

TIEMPO DE RE-ENTRADA:

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

BENEFICIOS:

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

6. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

- No debe almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.

- Las existencias de producto deben ser apiladas metódicamente y marcadas claramente de forma que puedan ser identificadas e inspeccionadas fácilmente; los envases se deben almacenar verticalmente y se debe limitar la altura de las pilas, para evitar desperfectos por aplastamiento. Los envases no deben estar almacenados directamente en el suelo, sino preferentemente sobre estibas y apartados de la pared, para permitir la ventilación.
- Todas las existencias se deben inspeccionar regularmente, para detectar signos de deterioro o pérdida.

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, que dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental. Se deben cumplir los siguientes principios generales, de acuerdo siempre a las normas locales:

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

DESTRUCCION DE ENVASES

Se deben vaciar totalmente los envases y los embalajes antes de su destrucción. Luego deben ser agujereados para hacerlos inservibles. Se deben escurrir los líquidos de los bidones, latas y botellas, invirtiéndolos sobre los depósitos mezcladores o tanques pulverizadores, permitiendo que escurran durante 30 segundos después que el líquido haya salido. Cada envase debe ser enjuagado tres veces añadiendo agua, hasta la cuarta parte de su volumen, cerrándolo, agitándolo y escurriendo el agua de enjuagar dentro del tanque mezclador o pulverizador, poniendo cuidado en no salpicar. Cuando se dispone de chorros de agua a presión, se deben usar para reemplazar los tres lavados. Los envases deben ser agujereados después de escurrirlos, para hacerlos inservibles. El método más seguro para el medio ambiente, utilizable para la destrucción de materiales de embalaje combustibles como el papel, cartón o plástico, es quemándolos en un incinerador AUTORIZADO. Sin embargo, el papel limpio, el cartonaje externo y los envases de plástico (excepto PVC) limpios y enjuagados, se deben quemar en un sitio aislado, siempre que la ley local lo permita.

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- Nocivo si es ingerido.
- No debe transportarse ni almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Evitar el contacto con la piel. · Manipular con cuidado el insecticida evitando derrames.
- No comer, beber ni fumar durante la manipulación.

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

MANEJO DE INTOXICACIONES

PRIMEROS AUXILIOS

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

GUIA PARA EL MEDICO

- En caso de contacto importante con el producto, asegurarse que se han tomado las medidas de descontaminación y completarlas según las necesidades.
- Evitar el enfriamiento del afectado, colocarlo en un ambiente cálido.
- En caso de irritación cutánea, evitar la exposición a una luz viva.
- Tratar la irritación mediante una crema humectante.
- En caso de irritación persistente, utilizar un ungüento anestésico local.
- En caso de inhalación, tratar al afectado con un derivado de la cisteína, en forma de aerosol, durante 15 minutos.
- En caso de ingestión, no inducir el vómito. Administrar 200 cm3 de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua, terminando con carbón activado y sulfato sódico.
- Si hay convulsiones usar Diazepam IV. Después seguir tratamiento sintomático.
- Contraindicaciones: Derivados de la adrenalina (Epinefrina)

7. PRESENTACION:

Frascos x 1 litro

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

VEHICULO
ABRIL

1449

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

FORMATO VERIFICACION DE VEHICULO

NUMERO DE FORMATO 7

FECHA DE VERIFICACION:	07-04-2025	**MUNICIPIO:**	Tame
DATOS DEL PROPIETARIO:	Yolanda Rivera Diaz		
PLACA:	CHL-572		
EMPRESA PARA LA CUAL TRANSPORTA:	Consorcio Pae Unidos por Tame 2025		

ASPECTOS A VERIFICAR

	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
1. Los equipos y utensilios se observan en buen estado.	X		
2. El transportador porta los documentos de norma: (reconocimiento médico, certificado de capacitación).	X		
3. el vehículo se observa limpio.	X		
4. Cuenta con soportes documentales de limpieza y desinfección.	X		
5. Se mantiene la temperatura adecuada para los productos que transporta, temperatura (refrigeración – 0 = a -4°C) (congelación -18°C), si lo requiere.	X		

QUIEN REALIZA LA VERIFICACION: _____

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
COORDINADORA CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

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

14.50

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

FORMATO VERIFICACION DE VEHICULO

NUMERO DE FORMATO 8

FECHA DE VERIFICACION:	21 - 04 - 2025	**MUNICIPIO:**	Tame
DATOS DEL PROPIETARIO:	Yolanda Rivera Diaz		
PLACA:	CHL - 572		
EMPRESA PARA LA CUAL TRANSPORTA:	Consorcio PAE Unidos por Tame 2025		

ASPECTOS A VERIFICAR

	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
1. Los equipos y utensilios se observan en buen estado.	X		
2. El transportador porta los documentos de norma: (reconocimiento médico, certificado de capacitación).	X		
3. el vehículo se observa limpio.	X		
4. Cuenta con soportes documentales de limpieza y desinfección.	X		
5. mantiene la temperatura adecuada para los productos que transporta, temperatura (refrigeración – 0 = a - 4°C) (congelación -18°C), si lo requiere.	X		

QUIEN REALIZA LA VERIFICACION: _____

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
COORDINADORA CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

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

PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION

ABRIL

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025

NIT: 901.901.123-2

	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	F. Elaboración_ 12/2024
	FORMATO DE VERIFICACION VEHICULO	

VEHICULO: furgon CHL-572 PLACA: CHL572

AREA

Año 2025 Mes abril

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
PAREDES	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
TECHOS	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
PISO	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
ESTIBAS	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
CANASTILLAS	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
CORTINA																					C	C	C	C	C			C	C	C	
CABINA	C	C					C	C	C	C	C																				
OBSERVACIONES:																					C	C	C	C	C			C	C	C	

Diligencia: Yerly Mujo

Revisa:

MARQUE Según CORRESPONDA
C: CUMPLE

NC: NO CUMPLE

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

1452

O MATO CO T OL DE TEMPERATURA
V HICULO

1454

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	Fecha de elaboración 12/2024
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA VEHICULO	

VEHICULO	CHL572		
MES	Abril	AÑO	2025

FECHA	SEMANA	PRODUCTO TRANSPORTADO	TEMPERATURA °C	RESPONSABLE
1-04-25	8:30 am	Sandwiche de huevo	63°C	Yerly
2-04-25	8:30 am	Pechuga de pollo en salsa	68°C	Yerly
[illegible]-25	8:30 am	huevos	65°C	Yerly
8-04-25	8:30 am	Pasquillas	68°C	Yerly
9-04-25	8:30 am	huevos	67°C	Yerly
10-04-25	8:30 am	doradas de trigo	69°C	Yerly
10-04-25	8:30 am	yogurt	7°C	Yerly
11-04-25	8:30 am	emponadas	80°C	Yerly
11-04-25	8:30 am	Jugo de guayaba	10°C	Yerly
21-04-25	8:30 am	arepa de yuca	63°C	Yerly
22-04-25	8:30 am	Turgos	60°C	Yerly
23-04-25	8:30 am	Fajitas de pollo	69°C	Yerly
24-04-25	8:30 am	doradas de trigo	69°C	Yerly
24-04-25	8:30 am	yogurt	6°C	Yerly
25-04-25	8:30 am	Sandwiche de pollo	70°C	Yerly
[illegible]-25	8:30 am	huevos revuelto	68°C	Yerly
29-04-25	8:30 am	arepa de platano	65°C	Yerly
30-04-25	8:30 am	cachapa	63°C	Yerly
30-04-25	8:30 am	Sorbete de fresa	9°C	Yerly

REVISADO POR	Yerly Mujica
ACEPTADO POR	

SEDE ORIENTAL FEMENINO

P| OG |AMA D LIMPIEZA Y DESINFECCION

ABRIL

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

F. Actualización: 12/2024

FORMATO DE VERIFICACION EN COCINAS

Sede: Oriental femenino

Año:

Mes: Abril

AREA, UTENSILIO O EQUIPO	FRECUENCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Área de almacenamiento	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Área de baño	diario																															
Área de servido	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Baldes	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
canastillas	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Congelador	8 días																															
Estibas	8 días																															
Estufas	diario																															
Lava traperos o lavadero	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Lavaplatos	diario																															
Licuadora	diario																					C	C	C	C	C			C	C	C	
mesas	diario																															
Mesones	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Nevera o refrigerador	8 días																															
Pisos	diario																															
Puertas	8 días	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
sillas	8 días	C								C												C										
tanque aéreo	15 días	C								C												C										
Utensilios de aseo	diario																					C										
Utensilios de preparación	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Ventanas	8 días																															

OBSERVACIONES:

DILIGENCIADO POR: Luz Denny M.

REVISADO POR:

MARQUE Según CORRESPONDA

C: CUMPLE

NC: NO CUMPLE

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

P OGRAMA DE A ASTECIMIENTO Y MO ITO D E LA CALIDAD D L AGUA

ABRIL

1459

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CODIGO: RCA - 01
	REGISTRO CONTROL SUMINISTRO AGUA POTABLE	VERSION: 01
	PROGRAMA ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE AGUA POTABLE	F. ELABORACION: 12-12-2024

SEDE: Oriental Femenino MES Abril.

FECHA	HORA	PUNTO - TOMA DE MUESTRA	ANALISIS FISICOQUIMICO		GRADO DE CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			Cl 0.3 a 2 ppm	PH 6.5 A 9	BUENO	REGULAR	MALO	
01-04-25	9.00-am	Lavadero	0.5	6, 8	—			—
02-04-25	8-45-am	Lavadero	0.5	6, 8	—			—
[illegible]-04-25	8.50-am	Lavadero	0.5	7, 2	—			—
08-04-25	8-45 am	Lavadero	0.5	7, 2	—			—
9-04-25	9.05-am	Lavadero	0.5	6, 8	—			—
0.04.25	8:50 am	Lavadero	0.6	7, 2	—			—
1-04-25	9-05-am	Lavadero	0.5	7, 2	—			—
1-04-25	8.45 am	Lavadero	0.6	6, 8	—			—
2.04.25	9-00-am	Lavadero	0.5	6, 8	—			—
3-04-25	8-55-am	Lavadero	0.5	7, 2	—			—
4-04-25	8-45-am	Lavadero	0.6	7, 2	—			—
25-04-25	8-40-am	Lavadero	0.6	6, 8	—			—
[illegible]-04-25	8-45 am	Lavadero	0.5	6, 8	—			—
9-04-25	8-42-am	Lavadero	0.5	6, 8	—			—
0.04.25	8-50-am	Lavadero	0.5	6, 8	—			—

DILIGENCIADO POR: Luz Denny M.

REVISADO POR:

P OG AMA MA JO DE RESIDUOS

ABRIL

1460

~~114~~ 1461

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CODIGO: RMR - 01
	REGISTRO MANEJO DE RESIDUOS	VERSION: 01
	PROGRAMA CONTROL DE RESIDUOS	F. ELABORACION: 12-12-2024

MES:	Abril	SEDE:	I. Oriental Femenino

FECHA	TIPO DE RESIDUO GENERADO	PESO APROXIMADO	DISPOSICION FINAL	OBSERVACIONES
01-04-25	Solidos	480 gr	basurero	—
02-04-25	Solidos	200 gr	basurero	—
07-04-25	Solidos	370 gr	basurero	—
08-04-25	Solidos	500 gr	basurero	—
09-04-25	Solidos	600 gr	basurero	—
10-04-25	Solidos	1 kl	basurero	—
11-04-25	Solidos	800 gr	basurero	—
21-04-25	Solidos	3 kl	basurero	—
22-04-25	Solidos	800 gr	basurero	—
23-04-25	solidos	900 gr	basurero	-
24-04-25	Solidos	2 kl	basurero	—
25-04-25	Solidos	600 gr	basurero	—
28-04-25	Solidos	2 kl	basurero	—
29-04-25	Solidos	2 kl	basurero	—
30-04-25	Solidos	700 gr.	basurero.	—

DILIGENCIADO POR:	Luz Deary Q
REVISADO POR:	

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

FUMIVECTORES
Nit: 6609994-3
Calle 19 N° 7-39

¡Porque tu Familia y tú, merecen estar protegidos!

CERTIFICADO
Control de Plagas

Por el presente, se deja constancia que el día **19 de abril de 2025**

Se realizó el servicio **Intervención química residual**

I.E. ORIENTAL FEMENINO, Ubicado en la Carrera 14 N° 24-26 Barrio Centro en el municipio de Tame-Arauca. se realizo fumigación en área de servido y bodega de almacenamiento de menaje , Cumpliendo la normatividad vigente de ley, se Utiliza como producto residual K-OTHRINE SC50. Es un insecticida en formulación suspendida concentrada de Deltametrina conforme a las especificaciones WHOPES, su formulación ofrece gran poder residual que permite controlar los insectos por grandes periodos de tiempo.

Formulación y composición: Suspensión concentrada (SC) -Deltametrin 5 %

La anterior certificación se expide a solicitud del CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, Nit: 901901123-2. RIL. ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA.

Servicio que se realiza con una periocidad **Trimestral**

FUMIVECTORES
NIT. 6.609.994-3
Regimen Simplificado



1463

CERTIFICACION

Que la empresa **FUMIVECTORES**, identificada con el número NIT: **6609994-3** representada legalmente por el Señor: **Raul Edmundo Robins Rojas** Identificado con número cedula **6.609.994** expedida en la ciudad de Cravo Norte. una vez verificada la documentación allegada y corroborada en la visita realizada al establecimiento, cumple con las condiciones sanitarias y ambientales acorde con la normatividad legal vigente para prestar un servicio seguro y eficiente en la desinfección, control de plagas y vectores. Por tal motivo se le concedió el **Concepto Sanitario Favorable** en la **Acta Sanitaria N° 000022.**

La constancia tiene validez a partir de su expedición a los 28 días del mes de Enero 2025 hasta día 29 del mes de Abril 2025.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 28 días del mes de Enero 2025.

Rad = 905 del 21 de enero del 2025

INGRID JOHANA OQUENDO VARGAS
Área Salud Pública
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca.

V°B° JOSE ALBEN DIAZ TORRADO
Referente del Programa Salud Ambiental
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca.
Proyecto y Digito: Diego Bustos González/Profesional de Apoyo Programa Salud Ambiental

Powered by CamScanner

1464

FICHA TECNICA
K- OTHRINE® SC50
(DELTAMETRINA 5%)
USO SALUD PÚBLICA
Registro Min salud No. RGSP 0049-97
CATEGORIA TOXICOLOGICA III
MEDIANAMENTE TOXICO – CUIDADO

1. INFORMACION GENERAL

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

2. INGREDIENTE ACTIVO

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

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

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

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

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

Preparación de la dilución: En el tanque del pulverizador metálico de comprensión accionado a mano (Aspersor tipo Hudson X-pert) con ayuda de la copa dosificadora, depositar 100 centímetros cúbicos de **KOthrine SC50**, completándose posteriormente con agua limpia un volumen de ocho (8) litros exactos, con objeto de que la preparación quede a una concentración de 0,625% de deltametrina grado técnico. Cerrar herméticamente la tapa del tanque, agitando varias veces el aspersor para homogenizar la dilución acuosa.

2. Aplicación: La presión media para el rociamiento debe ser de 40 libras por pulgada cuadrada. En el aspersor se asegura una presión media utilizando un margen comprendido entre 55 y 25 libras por pulgada
Cuadrada y definido en el manómetro como área operativa. Para mantener esta presión de operación el funcionario dará presión de acuerdo al número de bombazos que necesite para subir la presión a 55 libras por pulgada cuadrada cada vez que sea necesario. La distancia desde el pico de la boquilla a la superficie a rociar es siempre de 45 centímetros y con una boquilla en buenas condiciones se distribuyen en lo posible franjas de rociado sobre las superficies en forma vertical. El ancho de cada franja es de 75 centímetros y debe traslaparse en 5 centímetros con la siguiente. Se debe tener en cuenta los hábitos de los triatomineos para determinar la altura de aplicación, la cual puede ser de más de tres metros. En un segundo el operario desplazará la varilla 48,4 centímetros. Este movimiento debe ser uniforme a lo largo de todas las franjas.

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

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

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

Para el control de otros insectos rastreros en control profesional de plagas diluir 4 – 6 ml de **K-Othrine® SC50** / Lt de agua para un cubrimiento de 16 mt2, en tratamientos residuales intradomiciliarios, para dejar una dosis de 12,5 mg de Deltametrina /mt2.

Plaga	Dosis	Cubrimiento

- Las existencias de producto deben ser apiladas metódicamente y marcadas claramente de forma que puedan ser identificadas e inspeccionadas fácilmente; los envases se deben almacenar verticalmente y se debe limitar la altura de las pilas, para evitar desperfectos por aplastamiento. Los envases no deben estar almacenados directamente en el suelo, sino preferentemente sobre estibas y apartados de la pared, para permitir la ventilación.
- Todas las existencias se deben inspeccionar regularmente, para detectar signos de deterioro o pérdida.

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, que dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental. Se deben cumplir los siguientes principios generales, de acuerdo siempre a las normas locales:

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

DESTRUCCION DE ENVASES

Se deben vaciar totalmente los envases y los embalajes antes de su destrucción. Luego deben ser agujereados para hacerlos inservibles. Se deben escurrir los líquidos de los bidones, latas y botellas, invirtiéndolos sobre los depósitos mezcladores o tanques pulverizadores, permitiendo que escurran durante 30 segundos después que el líquido haya salido. Cada envase debe ser enjuagado tres veces añadiendo agua, hasta la cuarta parte de su volumen, cerrándolo, agitándolo y escurriendo el agua de enjuagar dentro del tanque mezclador o pulverizador, poniendo cuidado en no salpicar. Cuando se dispone de chorros de agua a presión, se deben usar para reemplazar los tres lavados. Los envases deben ser agujereados después de escurrirlos, para hacerlos inservibles. El método más seguro para el medio ambiente, utilizable para la destrucción de materiales de embalaje combustibles como el papel, cartón o plástico, es quemándolos en un incinerador AUTORIZADO. Sin embargo, el papel limpio, el cartonaje externo y los envases de plástico (excepto PVC) limpios y enjuagados, se deben quemar en un sitio aislado, siempre que la ley local lo permita.

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- Nocivo si es ingerido.
- No debe transportarse ni almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Evitar el contacto con la piel. · Manipular con cuidado el insecticida evitando derrames.
- No comer, beber ni fumar durante la manipulación.

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

MANEJO DE INTOXICACIONES

PRIMEROS AUXILIOS

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

GUIA PARA EL MEDICO

- En caso de contacto importante con el producto, asegurarse que se han tomado las medidas de descontaminación y completarlas según las necesidades.
- Evitar el enfriamiento del afectado, colocarlo en un ambiente cálido.
- En caso de irritación cutánea, evitar la exposición a una luz viva.
- Tratar la irritación mediante una crema humectante.
- En caso de irritación persistente, utilizar un ungüento anestésico local.
- En caso de inhalación, tratar al afectado con un derivado de la cisteína, en forma de aerosol, durante 15 minutos.
- En caso de ingestión, no inducir el vómito. Administrar 200 cm3 de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua, terminando con carbón activado y sulfato sódico.
- Si hay convulsiones usar Diazepam IV. Después seguir tratamiento sintomático.
- Contraindicaciones: Derivados de la adrenalina (Epinefrina)

7. PRESENTACION:

Frascos x 1 litro

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

SEDE FROILAN FARIAS

3/3/2

P OG AMA D LIMPI ZA Y DESINFECCION

ABRIL

469

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

F. Actualización: 12/2024

FORMATO DE VERIFICACION EN COCINAS

Sede: Fraile farias

Año: 2025 Mes: abril

AREA, UTENSILIO O EQUIPO	FRECUENCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Área de almacenamiento	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Área de baño	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Área de servido	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Baldes	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
canastillas	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Congelador	8 días								C													C				C						
Estibas	8 días																															
Estufas	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Lava traperos o lavadero	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Lavaplatos	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Licuadora	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
mesas	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Mesones	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Nevera o refrigerador	8 días								C													C				C						
Pisos	diario	C	C					C	C	C	C	C										C				C						
Puertas	8 días																															
sillas	8 días																															
tanque aéreo	15 días																															
Utensilios de aseo	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Utensilios de preparación	diario	C	C					C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
Ventanas	8 días	C							C													C				C						

OBSERVACIONES:

DILIGENCIADO POR: Sandra orientes

REVISADO POR:

MARQUE Según CORRESPONDA C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

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

P OG AMA MA EJO DE RESIDUOS

ABRIL

CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025

ACTA DE COMPROMISO DE RECOLECCIÓN Y MANEJO DE LO RESIDUOS SOLIDOS & LÍQUIDO

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

En calidad de manipulador de alimentos, Yo Yerly Magyelin Muaje Correa, Identificado con C.C. N°1116.864.132 de la ciudad de Tame-Arauca me comprometo a realizar una recolección adecuada de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos (aprovechables o reciclables y no aprovechables) y líquidos (residuos de aceites de fritura) y los residuos de las aguas residuales generadas de las actividades diarias con una constante revisión de las tuberías de desagüe, garantizando que no generen contaminación, gestionando las adecuaciones necesarias con la empresa operadora de PAE consorcio P. A.E Unidos Por tame 2025, en el comedor de la sede educativa froilan farias; como también de mantener los residuos sólidos en el sitio denominado punto ecológico de forma organizada y realizar las acciones descritas en el manual de residuos sólidos con respecto a la reducción, caracterización, clasificación, almacenamiento, ubicación, y sistemas de recolección y disposición final, enfatizando que los residuos orgánicos se emplearan solo para generación de abono o compostaje o en miras de que se encuentren campesinos con animales de criadero cerca, se empleen para alimentación de animales, evitándose el desperdicio de los alimentos como lo indica la ley 1990 del 2019 y los residuos líquidos como aceites se utilizaran para la adición de mezclas alimenticias para consumo de animales, o se entregaran en las empresas de aseo municipal y por ningún motivo serán utilizados para alimentación de personas.

De la misma manera, me comprometo a darles el manejo adecuado, para que no genere problemas de contaminación ambiental o cualquier molestia que afecte a la comunidad.

En constancia se firma a los 21 días del mes de abril del 2025

Yerly Muaje Correa
Nombre
C. C.1116.864.132

Yerly Muaje Correa
Firma

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

1473

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CODIGO: RMR - 01
	REGISTRO MANEJO DE RESIDUOS	VERSION: 01
	PROGRAMA CONTROL DE RESIDUOS	F. ELABORACION: 12-12-2024

MES:	abril	SEDE:	Frailan Farfan

FECHA	TIPO DE RESIDUO GENERADO	PESO APROXIMADO	DISPOSICION FINAL	OBSERVACIONES
01-04-25	Solidos	4.200 kgr	basurero	—
02-04-25	Solidos	2700 kg	basurero	—
07-04-25	Solidos	5500 kgr	basurero	—
08-04-25	Solidos	7.900 kgr	basurero	—
09-04-25	Solidos	2.800 kgr	basurero	—
10-04-25	Solidos	5.900 kgr	basurero	—
11-04-25	Solidos	2 700 kgr	basurero	—
21-04-25	Solidos	5 900 kgr	basurero	—
22-04-25	Solidos	7.600 kgr	basurero	—
23-04-25	Solidos	3.200 kgr	basurero	—
24-04 25	Solidos	4.100 kgr	basurero	—
25-04 25	Solidos	3.600 kgr	basurero	—
28-04-25	solidos	5.000 kgr	basurero	—
29-04-25	Solidos	3.500 kgr	basurero	—
30-04-25	Solidos	2 000 kg	basurero	—
				—

DILIGENCIADO POR:	Sandra Montaño
REVISADO POR:	

P OG AMA D A ASTECIMIENTO Y MO ITO O LA CALIDAD L AGUA

ABRIL

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CODIGO: RCA - 01
	REGISTRO CONTROL SUMINISTRO AGUA POTABLE	VERSION: 01
	PROGRAMA ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE AGUA POTABLE	F. ELABORACION: 12-12-2024

SEDE:	Frálan Farías	MES	Abril

FECHA	HORA	PUNTO - TOMA DE MUESTRA	ANALISIS FISICOQUIMICO		GRADO DE CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			Cl 0.3 a 2 ppm	PH 6.5 A 9	BUENO	REGULAR	MALO	
-04-25	6:10 am	lava platos	0.5	6.8	✓			—
2-04-25	6:00 am	lavaplatos	0.5	6.8	✓			—
4-04-25	6:05 am	lavaplatos	0.5	6.8	✓			—
8-04-25	6:10 am	lavaplatos	1.0	6.8	✓			—
9-04-25	6:15 am	torque	1.0	6.8	✓			—
-04-25	6:05 am	torque	1.0	6.8	✓			—
-04-25	6:10 am	torque	1.0	6.8	✓			—
1-04-25	6:00 am	lavaplats	1.5	6.8	✓			—
2-04-25	6:00 am	lavplatos	1.5	6.8	✓			—
3-04-25	6:15 am	lavaplatos	1.5	6.8	✓			—
4-04-25	6:10 am	lavaplats	1.5	6.8	✓			—
5-04-25	6:20 am	lavplatos	0.5	6.8	✓			—
4-25	6:10 am	lavaplatos	0.5	6.8	✓			—
9-04-25	6:05 am	lavaplatos	1.5	6.8	✓			—
0-04-25	6:15 am	lavaplatos	1.5	6.8	✓			—

DILIGENCIADO POR:	Sandra Montaño
REVISADO POR:	

OG AMA CO T OL INTEGRADO DE PLAGAS ABRIL

06.1 1477 5345

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CODIGO: RCP - 01
	REGISTRO CONTROL DE PLAGAS		VERSION: 01
	PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS		F. ELABORACION: 12-12-2024
MES:	abril 01-04-25	SEDE:	Froilan Farias

INSPECCION ZONAS DE PROCESO

HORMIGAS	NO	SAPOS	NO
MOSCAS	NO	RANAS	NO
CUCARACHAS	NO	TELARAÑAS	NO
ARAÑAS	NO	MANCHAS DE ORINA	NO
ZANCUDOS	NO	HUELLAS	NO
ROEDORES VIVOS	NO	MADRIGUERA	NO
ROEDORES MUERTOS	NO	INSECTO	NO

PLAN DE ACCION

AREA	METODO	PRODUCTO	DOSIS	RESULTADO

EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN (INTERIORES & EXTERIORES)

ANDEO EN BUEN ESTADO	Si	TECHOS EN BUEN ESTADO	Si
BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA	Si	AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS	Si
CANALETAS LIMPIAS	NA		
INSUMOS ORGANIZADOS	Si	REJILLAS EN BUEN ESTADO	Si
USO CORRECTO DE ESTIBAS	NA	ORDEN Y LIMPIEZA	Si

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	
VERIFICADO POR:	

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CODIGO: RCP - 01
	REGISTRO CONTROL DE PLAGAS		VERSION: 01
	PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS		F. ELABORACION: 12-12-2024
MES:	abril 08-04-25	SEDE:	Froilan Farias

INSPECCION ZONAS DE PROCESO			
HORMIGAS	NO	SAPOS	NO
MOSCAS	NO	RANAS	NO
CUCARACHAS	NO	TELARAÑAS	NO
ARAÑAS	NO	MANCHAS DE ORINA	NO
ZANCUDOS	NO	HUELLAS	NO
ROEDORES VIVOS	NO	MADRIGUERA	NO
ROEDORES MUERTOS	NO	INSECTO	NO

PLAN DE ACCION

AREA	METODO	PRODUCTO	DOSIS	RESULTADO

EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN (INTERIORES & EXTERIORES)

ANGEO EN BUEN ESTADO	Si	TECHOS EN BUEN ESTADO	Si
BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA	Si	AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS	Si
CANALETAS LIMPIAS	NA		
INSUMOS ORGANIZADOS	Si	REJILLAS EN BUEN ESTADO	Si
USO CORRECTO DE ESTIBAS	NA	ORDEN Y LIMPIEZA	Si

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Sandra Cardona
VERIFICADO POR:	

1479
3327

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CODIGO: RCP - 01
	REGISTRO CONTROL DE PLAGAS		VERSION: 01
	PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS		F. ELABORACION: 12-12-2024
MES:	Abril 21-04-25	SEDE:	Freilan Farias

INSPECCION ZONAS DE PROCESO			
HORMIGAS	NO	SAPOS	NO
MOSCAS	NO	RANAS	NO
CUCARACHAS	NO	TELARAÑAS	NO
ARAÑAS	NO	MANCHAS DE ORINA	NO
ZANCUDOS	NO	HUELLAS	NO
ROEDORES VIVOS	NO	MADRIGUERA	NO
ROEDORES MUERTOS	NO	INSECTO	NO

PLAN DE ACCION				
AREA	METODO	PRODUCTO	DOSIS	RESULTADO

EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN (INTERIORES & EXTERIORES)

ANGEO EN BUEN ESTADO	Si	TECHOS EN BUEN ESTADO	Si
BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA	Si	AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS	Si
CANALETAS LIMPIAS	NA		
INSUMOS ORGANIZADOS	Si	REJILLAS EN BUEN ESTADO	Si
USO CORRECTO DE ESTIBAS	NA	ORDEN Y LIMPIEZA	Si

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Sandra Medina
VERIFICADO POR:	

1480
3513

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025		CODIGO: RCP - 01
	REGISTRO CONTROL DE PLAGAS		VERSION: 01
	PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS		F. ELABORACION: 12-12-2024
MES:	Abril 28-04-25	SEDE:	Frailan Farias

INSPECCION ZONAS DE PROCESO			
HORMIGAS	NO	SAPOS	NO
MOSCAS	NO	RANAS	NO
CUCARACHAS	NO	TELARAÑAS	NO
ARAÑAS	NO	MANCHAS DE ORINA	NO
ZANCUDOS	NO	HUELLAS	NO
ROEDORES VIVOS	NO	MADRIGUERA	NO
ROEDORES MUERTOS	NO	INSECTO	NO

PLAN DE ACCION				
AREA	METODO	PRODUCTO	DOSIS	RESULTADO

EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN (INTERIORES & EXTERIORES)			
ANGEO EN BUEN ESTADO	Si	TECHOS EN BUEN ESTADO	Si
BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA	Si	AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS	Si
CANALETAS LIMPIAS	NA		
INSUMOS ORGANIZADOS	Si	REJILLAS EN BUEN ESTADO	Si
USO CORRECTO DE ESTIBAS	NA		
		ORDEN Y LIMPIEZA	Si

OBSERVACIONES	
DILIGENCIADO POR:	Sandra Montoya
VERIFICADO POR:	