INFORME DE INTERVENTORIA PARCIAL N1.
COMPRENDIDO ENTRE EL 13 DE MARZO DE 2025 AL 30 DE JUNIO DE 2025
CONTRATO DE SUMINISTRO
No. 160 DE 2025

OBJETO
INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL PROYECTO "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA"

CONTRATANTE:
MUNICIPIO DE TAME

CONTRATISTA
CONSORCIO INTERPAE 2025
R/L: WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
NIT: 901.926.563-8

CONTRATISTA
CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2024
R/L: ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
NIT: 901.901.123-2

SUPERVISOR
WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SECRETARIO DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

AGOSTO 2025.

Contenido

INTRODUCCIÓN 4
ASPECTOS ADMINISTRATIVOS 5
LUGAR Y EJECUCION DEL CONTRATO 160-2025. 5
INTERVENTORIA 160-2025 5
RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO MARZO. NOTA: LA INTERVENTORIO INICIO ACTIVIDADES EL DIA 13 DE MARZO 8
RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO ABRIL 8
RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO MAYO 8
RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO JUNIO 9
AVANCE TECNICO 9
BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA . 12
LOCALIZACION DEL CONTRATODE SUMINISTRO No. 402 DE 2024. 13
INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024 14
DISPONIBILIDAD Y REGISTRO PRESUPUESTAL 16
ASPECTOS ADMINISTRATIVOS 17
PERSONAL PROFESIONAL. 17
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. 17
RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO LABORADO MARZO 18
RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE MARZO. 19
RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL MES DE ABRIL 19
RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE ABRIL 19
RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL MES DE MAYO 20
RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE MAYO 21
RELACION DE PAGOS DE LIQUIDACION DE PRESTACIONES SOCIALES DEL PERSONAL MANIPULADOR 21
ETAPA DE EJECUCION DE ACTIVIDADES 22
DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN EL CALENDARIO ESCOLAR 36
ACTA PARCIAL No. 1 39
PLAN DE INVERSION DEL ANTICIPO: 39

AVANCE FISICO 39
BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO 40
La interventoría realizo análisis de los días ejecutados y estados financieros del contrato 402-2024, es importante conocer el proceso de ejecución, permitiéndonos conocer el ponderados de días ya que nos han suministrados informes con corte del primero de cada mes hasta 30, ya que la interventoría inicio el día 13 de marzo, por eso anexamos cantidades ejecutadas mes completo. 40
A continuación, se detallaras mes a mes las cantidades ejecutas, días atendidos, y el valor ejecutado para el mes correspondiente, la interventoría realizo detalladamente la verificación con las actas de beneficiarios, es importante manifestar que la interventoría reviso los datos de evolución del contrato, permitiéndonos conocer el ponderado de las raciones que se venían acumulando para un presente cobro parcial por parte del operador. 40
CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE ENERO. 40
CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE FEBRERO 41
CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE MARZO. 41
CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE ABRIL 42
CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE MAYO 43
BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO 402-2024 44
CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO 45

INTRODUCCIÓN

La presencia de la interventoría del programa de alimentación escolar PAE, nos ha permitido vigilar el proceso, para asegurar que este programa, que proporciona alimentos a estudiantes, se ejecute de manera efectiva y transparente. Nos ha permitido llevar una supervisión técnica, administrativa, financiera de la implementación del programa PAE, con el objetivo de garantizar las cantidades e idoneidad de los alimentos, el cumplimiento de los contratos y el uso adecuado de los recursos.

Siendo una iniciativa gubernamental que busca garantizar el acceso a alimentos nutritivos para los estudiantes beneficiados de 3 de los colegios del municipio de Tame, como parte de una estrategia para mejorar la permanencia escolar y el rendimiento académico. Nos hemos dedicado a llevar una supervisión al programa de manera estricta para asegurar que cumplan con sus objetivos y que los recursos se utilicen de manera eficiente.

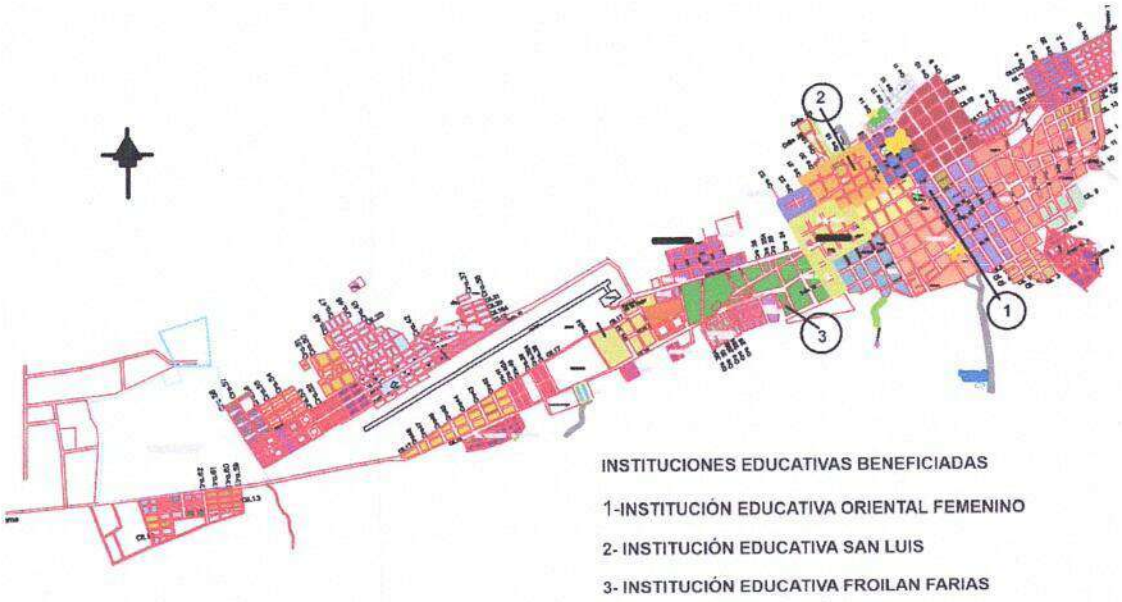
Este informe corresponde al periodo comprendido desde el **13 de Marzo de 2025 y el 30 de Junio de 2025**, correspondiente a (4) meses de entrega (Marzo, Abril, Mayo, junio) de complemento alimentario jornada mañana (CAJM), modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, según el Contrato No. 402 de 2024, modalidad Suministro, suscrito entre el **MUNICIPIO DE TAME** y el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, cuyo objeto es; **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."**

A continuación, se describe detalladamente cada una de las actividades que se realizaron por parte del personal interventor las cuales fueron de vital importancia para la ejecución de la interventoría al programa de alimentación escolar durante el periodo correspondiente a este informe como son: monitorear las instituciones y centros educativos beneficiarios, cantidad de raciones entregadas durante el periodo mencionado, personal manipulador, proceso operativo y logístico, registro fotográfico, y todo lo relacionado en el cumplimiento del objeto del contrato.

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

LUGAR Y EJECUCION DEL CONTRATO 160-2025.

La interventoría realizo el monitoreo y control del objeto contractual a cada uno de los procesos productivos y logísticos donde hace presencia el contrato 402-2024; La ubicación de las instituciones y centro educativos se encuentran dentro del área urbana del municipio de Tame, distribuyéndose en todo el municipio en diferentes sectores. A continuación, se muestra la ubicación y direcciones de las instituciones y centros educativos del municipio de Tame.



Para la interventoría es fundamental conocer los factores administrativos, donde hace presencia el contrato supervisado, localizar los establecimientos educativos donde se realiza los procesos de preparado, y la planta de bodega, nos ha permitido realizar los procesos de supervisión siempre en busca de dar cumplimiento a cada una de las obligaciones establecidas por el contrato, protegiendo la integridad alimenticia de los beneficiarios.

N#	INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	DIRECCION
1	**ORIENTAL FEMENINO**	CARRERA 14 # 14-26 CENTRO
2	**SAN LUIS (Sede Principal)**	CALLE 19 # 17-80 BARRIO BOYACA
3	**IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal)**	CALLE 14 # 24-87 B. SAN MIGUEL

INTERVENTORIA 160-2025

Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, las entidades públicas están obligadas a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado a través de un supervisor o un interventor, según corresponda.

La supervisión realizada por la interventoría consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requieren conocimientos especializados. Para la supervisión, la Entidad estatal podrá contratar personal de apoyo, a través de los contratos de prestación de servicios que sean requeridos.

La Interventoría consistirá en el seguimiento técnico que sobre el cumplimiento del contrato realice una persona natural o jurídica contratada para tal fin por la Entidad Estatal, cuando el seguimiento del contrato suponga conocimiento especializado en la materia, o cuando la complejidad o la extensión del mismo lo justifiquen. No obstante, lo anterior cuando la entidad lo encuentre justificado y acorde a la naturaleza del contrato principal, podrá contratar el seguimiento administrativo, técnico, financiero, del objeto o contrato dentro de la Interventoría.

INFORMACION GENERAL CONTRATO 160-2025.

DATOS GENERALES	
FECHA DE EMISIÓN DEL ESTUDIO:	MARZO DE 2025
SECRETARIA / OFICINA QUE ELABORA EL ESTUDIO:	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA
OBJETO DE LA CONTRATACIÓN	INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL PROYECTO "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA"
VALOR CDP	TREINTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS ($39.838.750,00) M/CTE
MODALIDAD CONTRACTUAL	MÍNIMA CUANTÍA
TIEMPO DE DURACIÓN DEL CONTRATO:	SIETE (07) MESES
FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD:	LEY 80 DE 1993, LEY 1150 DE 2007, LEY 1474 DE 2011, DECRETO 1082 DE 2015.

DISPONIBILIDAD Y REGISTRO PRESUPUESTAL:

NO CDP	FECHA EXPEDICIÓN	RUBRO PRESUPUESTAL	FUENTE	VALOR CDP
20250213 029	13/02/2025	2.3.2.02.02.009.04.04 Apoyo a la prestación del servicio de alimentación escolar en el municipio de tame	1.2.1.0.00. ingresos corrientes de libre destinación	$ 39.838.750
Total: TREINTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS ($39.838.750,00) M/CTE				**$39.838.750**

227

POLIZA DE CUMPLIMIENTO Y RESPONSABILIDAD CIVIL PARA LA LEGALIZACION DEL CONTRATO INTERVENTORIA 160-2025:

La Póliza de seguro de cumplimiento entidad estatal No. **COQ-100005318** , expedida por la seguradora MUNDIAL DE SEGUROS SA, Nit: 860.037.013-6, que garantiza **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES, CALIDAD DEL SERVICIO**, según coberturas que amparan el Contrato de interventoria No. 160 DEL 2025 cuyo objeto es: INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL PROYECTO "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA".

PÓLIZA DE LEGALIZACIÓN

POLIZA	ASEGURADORA	N° DE POLIZA	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	VALOR ASEGURADO
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	Seguro mundial	COQ-100005318	12/03/2025	12/02/2026	$3.983.875,00
PRESTACIONES SOCIALES			12/03/2025	12/10/2028	$1.991.937,50
CALIDAD DEL SERVICIO.			12/03/2025	12/10/2026	$3.983.875,00

POLIZA SEGÚN ACTA DE INICIO

POLIZA	ASEGURADORA	N° DE POLIZA	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	VALOR ASEGURADO	VALOR PRIMAS
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	Seguro mundial	COQ-100005318	12/03/2025	12/02/2026	$3.983.875,00	$41.806
PRESTACIONES SOCIALES			12/03/2025	12/10/2028	$1.991.937,50	$20.018
CALIDAD DEL SERVICIO.			12/03/2025	12/10/2026	$3.983.875,00	$22.119

RECURSO HUMANO

PERSONAL PROFESIONAL INTERPAE 2025:

A la fecha de corte del presente informe, LA INTERVENTORIA INTERPAE, contó con un personal profesional idóneo para dar cumplimiento a las actividades inherentes al objeto del contrato No. 160 de 2025.

Relación del personal profesional para la ejecución:

CANTIDAD	PROFESION	CARGO	NOMBRE Y APELLIDO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD
1	INGENIERO INDUSTRIAL	DIRECTOR DE INTERVENTORIA 160-2025	Yeison Saul Bedon Castañeda	1.116.871.948 Tame-Arauca
1	ABOGADO	Asesor jurídico	Pedro Alejandro	1.116.869.141 Tame Arauca

			Sepulveda Cachay	
1	Contador publico	Asesor contable	Yonier Fernando romero mendoza	86.079.305 Villavicencio Meta

RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO MARZO. NOTA: LA INTERVENTORIO INICIO ACTIVIDADES EL DIA 13 DE MARZO

DATOS GENERALES			PAGO MARZO		HONORARIOS
PROFESIONAL	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	
INGENIERO INDUSTRIAL	1.116.871.948 Tame-Arauca	DIRECTOR DE INTERVENTORIA 160-2025	7969184278	$ 269.100	$1.500.000
ABOGADO	.116.869.141 Tame Arauca	Asesor jurídico	85787335	$442.100	$ 189.000
Contador Publico	86.079.305 Villavicencio Meta	Asesor contable	7965868441	$442.500	$ 315.000

RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO ABRIL.

DATOS GENERALES			PAGO ABRIL		HONORARIOS
PROFESIONAL	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	
INGENIERO INDUSTRIAL	1.116.871.948 Tame-Arauca	DIRECTOR DE INTERVENTORIA 160-2025	7969199879	$ 581.100	$1.500.000
ABOGADO	.116.869.141 Tame Arauca	Asesor jurídico	85952676	$234.900	$ 189.000
Contador Publico	86.079.305 Villavicencio Meta	Asesor contable	7965873877	$443.000	$ 315.000

RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO MAYO.

DATOS GENERALES			PAGO MAYO		HONORARIOS
PROFESIONAL	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	13 DE ABRIL DE 2025 - 12 DE MAYO DE 2025
INGENIERO INDUSTRIAL	1.116.871.948 Tame-Arauca	DIRECTOR DE INTERVENTORIA 160-2025	7974990932	$ 1.550.200	$1.500.000
ABOGADO	.116.869.141 Tame Arauca	Asesor jurídico	85952676	$234.900	$ 189.000
Contador Publico	86.079.305 Villavicencio Meta	Asesor contable	7965873877	$443.000	$ 315.000

RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO JUNIO.

DATOS GENERALES			PAGO MAYO		HONORARIOS
PROFESIONAL	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	13 DE ABRIL DE 2025 - 12 DE MAYO DE 2025
INGENIERO INDUSTRIAL	1.116.871.948 Tame-Arauca	DIRECTOR DE INTERVENTORIA 160-2025	7974990932	$ 1.550.200	$1.500.000
ABOGADO	.116.869.141 Tame Arauca	Asesor jurídico	85952676	$234.900	$ 189.000
Contador Publico	86.079.305 Villavicencio Meta	Asesor contable	7965873877	$443.000	$ 315.000

La relación de pago de seguridad social para el personal profesional contratado por la interventoría, nos permite tener el compromiso de realizar un adecuado proceso de vigilancia y control siempre en la búsqueda de mejorar y dar cumplimiento a los contratos involucrados.

AVANCE TECNICO

El día trece (13) de marzo del 2025 el **CONSORCIO INTERPAE 2025,** realizo el proceso de socialización de las actividades a ejecutar por lo descrito en el contrato **160-2025,** se inicia la programación para la realización de visitas sincrónicas con formatos de **MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL Y LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN NACIONAL,** a cada una de las instituciones educativas permitiendo visualizar las operaciones en las áreas físicas, donde se llevan a cabo la preparación alimenticia del programa, actividades que deben ser verificadas por el director de la interventoría al contrato **DE SUMINISTRO NO. 402 DEL 2024.**

LAS ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA INTERVENTORIA FUERON LAS SIGUIENTES PARA EL MES DE MARZO:

En la siguiente tabla se muestra las visitas realizadas por el personal profesional del contrato 160-2025 durante el periodo del mes de marzo.

ITEM	FECHA	LUGAR VISITA	FORMATO	HORA
1	19 MARZO	FROILAN FARIAS	RACION PREPARADA EN SITIO	**7: 00 A.M**
2	17 MARZO	ORIENTAL FEMENINO	RACION CALIENTE TRANSPORTADA	**8:30 A.M**
3	20 MARZO	SAN LUIS	RACION PREPARADA EN SITIO	**7:00 A.M**
4	21 MARZO	BODEGA	FORMATO VERIFICACION BODEGA	**2:00 P.M**
5	25 MARZO	ORIENTAL FEMENINO	RACION CALIENTE TRANSPORTADA	**8:30 A.M**
6	26 MARZO	SAN LUIS	RACION PREPARADA EN SITIO	**7:30 A.M**

7	27 MARZO	FROILAN FARIAS	RACION PREPARADA EN SITIO	**7: 30 A.M**

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

Se realizó la respectiva verificación en cada una de las instituciones educativas, cabe resaltar que en el restaurante ubicado en el froilan farias se realiza el preparado para el oriental, aquí utilizamos el formato ración preparada en sitio, permitiéndonos verificar el estado del vehículo, personal transportador y temperaturas desde que la ración sale del restaurante hasta que se suministra, se verifica el número de raciones y el gramaje.

LAS ACTIVIDADES APROBADAS FUERON LAS SIGUIENTES PARA EL MES DE ABRIL:

Se describe a continuación las actividades supervisadas desde el 01 de abril de 2025 hasta el 30 de abril de 2025, dando inicio a la presencia de la interventoría, ubicándonos en las áreas donde hace presencia el contrato, permitiéndonos ir focalizando los procesos y las acciones pertinentes para el manejo adecuado del mismo, es allí donde la interventoría realizo visitas como se muestran a continuación.

ITEM	FECHA	LUGAR VISITA	FORMATO	HORA
1	03 ABRIL	FROILAN FARIAS	RACION PREPARADA EN SITIO	7: 00 A.M
2	04 ABRIL	ORIENTAL FEMENINO	RACION CALIENTE TRANSPORTADA	9:00 A.M
3	07 ABRIL	SAN LUIS	RACION PREPARADA EN SITIO	7:30 A.M
4	11 ABRIL	BODEGA	FORMATO VERIFICACION BODEGA	2:00 P.M
5	21 ABRIL	ORIENTAL FEMENINO	RACION CALIENTE TRANSPORTADA	8:20 A.M
6	23 ABRIL	SAN LUIS	RACION PREPARADA EN SITIO	7:00 A.M
7	28 ABRIL	FROILAN FARIAS	RACION PREPARADA EN SITIO	7: 00 A.M

Garantizar la coordinación con el establecimiento educativo o la unidad aplicativa para la adecuada entrega de los complementos nutricionales de acuerdo a minutas ajustadas a los lineamientos técnico administrativos y estándares para el programa de alimentación escolar – PAE con personal idóneo y con experiencia en programas de alimentación escolar; Para la interventoría el paso fundamental fue verificar en las carpetas suministradas por el operador las condiciones de contratación, experiencia y formas de pago

del personal operador, logrando conocer de manera oportuna las opiniones del as manipuladoras en cada una de las instituciones educativas, se pudo evidenciar el cumplimiento de cada una de las hojas de vida de las manipuladoras, verificado certificado de manipulación de alimentos activo, exámenes médicos y que cuenten con una experiencia en la manipulación y producción en línea de alimentos.

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

Las visitas realizadas nos han permitido interactuar con el personal manipulador, aquí nos adentramos a visualizar los procesos llevados a cabo en la cocina, nos permite detallar la higiene con la que se presentan las manipuladoras a la hora de manipular las materias primas en la cocina, igualmente realizamos tomas de temperaturas a los productos en crudo y preparado, logrando determinar que se dé cumplimientos a los parámetros establecidos por la unidad.

LAS ACTIVIDADES APROBADAS FUERON LAS SIGUIENTES PARA EL MES DE MAYO:

Se describe a continuación las actividades supervisadas desde el 01 de mayo de 2025 hasta el 31 de mayo de 2025, dando inicio a la presencia de la interventoría, ubicándonos en las áreas donde hace presencia el contrato, permitiéndonos ir focalizando los procesos y las acciones pertinentes para el manejo adecuado del mismo, es allí donde la interventoría realizo visitas como se muestran a continuación.

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

8	22 MAYO	FROILAN FARIAS	RACION PREPARADA EN SITIO	**7: 00 A.M**
9	27 MAYO	ORIENTAL FEMENINO	RACION CALIENTE TRANSPORTADA	**8:20 A.M**

Se realizó visitas a cada una de las instituciones donde se verifico los procesos productivos en donde se puede monitorear las áreas de cocina y los pasos realizados por el personal manipulador que se cumpla el manejo de los protocolos de higiene, del mismo modo se verifica el gramaje en cada uno de los servidos, y las condiciones de manejo de cada uno de los formatos soportados en las carpetas que hacen presencia en cada uno de los restaurantes.

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

LAS ACTIVIDADES APROBADAS FUERON LAS SIGUIENTES PARA EL MES DE JUNIO:

ITEM	FECHA	LUGAR VISITA	FORMATO	HORA
1	03 JUNIO	SAN LUIS	RACION PREPARADA EN SITIO	7: 00 A.M
2	04 JUNIO	ORIENTAL FEMENINO	RACION CALIENTE TRANSPORTADA	9:00 A.M
3	05 JUNIO	FROILAN FARIAS	RACION PREPARADA EN SITIO	7:30 A.M
4	09 JUNIO	FROILAN FARIAS	RACION PREPARADA EN SITIO	8:00 A.M

Para el mes de junio se realizó la verificación de carpetas dentro de cada una de las instituciones educativas, igualmente, se verifica los resultados microbiológicos realizados por el operador y la interventoría, siendo una obligación del contrato 160-2025, hemos podido analizar el estado microbiológico de las materias primas, productos y estado del agua.

A continuación, se suministrará información de importancia que la interventoría conoció y ha venido trabajando del contrato **402-2024.** Conocer su avance físico y financiero nos permite aprobar las condiciones y avances del programa de alimentación escolar.

NOTA ACLARATORIA:

Desde el día 13 de marzo al 30 de junio de 2025, la interventoría realizo supervisión a 44 días hábiles del calendario escolar; pero se suministrará la información completa del mes de marzo.

BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA

Se atendieron 3 instituciones educativas, en 2 de ellas se preparan en **sitio SAN LUIS (Sede Principal), IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal)** y 1 en la modalidad comida caliente transportada **(ORIENTAL FEMENINO)**, Ochenta y uno **(81)** días escolares. Teniendo en cuenta que la

priorización y la focalización del programa en el municipio de Tame lo realiza la secretaria de educación a través del SIMAT, el día trece (13) de enero de 2025 el secretario de educación y tecnología **WILBER OLARNDO RINCÓN TEATÍN** en calidad de supervisor remite el reporte de los beneficiarios focalizados al **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, conforme se estableció en los documentos previos del proceso de selección de modalidad Selección Abreviada Subasta Inversa **No. SA-SI-TA-022-2024.**
Por consiguiente, se relaciona a continuación la distribución por Institución Educativa:

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

LOCALIZACION DEL CONTRATODE SUMINISTRO No. 402 DE 2024.

La presencia de la interventoría se da a partir del día 13 de marzo de 2025, donde se permite el ingreso administrativo, financiero, jurídico y técnico al contrato, entre uno de esos pasos es conocer los procesos anteriores realizados por la supervisión al contrato 402-2025, entre esos procesos es revisar, el acta de inicio, la cual se celebró de la siguiente forma:

En el Municipio de Tame, Departamento de Arauca, a los veintisiete (27) días del mes de Diciembre de 2024, se reunieron las siguientes personas: El señor **WILBERT ORLANDO RINCÓN TEATIN**, secretario de Educación y Tecnología-Supervisor; y por la otra parte el Señor, **WILSON LÓPEZ JARAMILLO** identificado(a) con cédula de ciudadanía No. C.C. 96.190.265 expedida en Tame-Arauca, en calidad de representante legal del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** con **NIT. 901.901.123-2**, con el fin de suscribir el Acta de Inicio al **contrato de suministro No. 402-2024**. La entrega das raciones a los titulares de derecho inició el 20 de enero de 2025, como lo indica la resolución No. 3628 de 2024, "**Por medio del cual se establece el calendario académico para el año lectivo 2025**". El Consorcio adiciona certificados de inicio de entrega de raciones por parte de cada uno de las Instituciones educativas.

El contrato tiene un plazo de ciento Treinta (130) días calendario escolar y/o hasta agotar las raciones contratadas, para llevar a cabo la ejecución y/o entrega de raciones de complemento alimentario jornada mañana, bajo la modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, entregando diariamente **mil Nueve (1009) raciones** y así de esta manera se ejecutará el 100% del presupuesto estipulado en cumplimiento al objeto del Contrato No. 402 de 2024 modalidad contrato de suministro, 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."**, celebrado entre el **MUNICIPIO DE TAME Y EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**.

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	Valor total

1	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	UNIDAD	131.170	$ 6.098	$ 799.874.660
		TOTAL			**$ 799.874.660**

Se conoce la información suministrada del contrato, permitiéndonos conocer los aspectos involucrados, titulares, valor de ración y días a suministrar.

Teniendo en cuenta que, para dar cumplimiento a la anterior obligación, se estableció un **PLAN DE TRABAJO (Adherido al acta de inicio, que reposa en el expediente del contrato)** contentivo de centros e instituciones educativas beneficiarias, titulares de derecho, puntos de preparación, puntos a transportar, costo completo de ración diaria, numero diario de raciones, y número de días calendario escolar, y que a la fecha de corte del presente informe avanza de la siguiente manera:

ACTIVIDAD	**1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.**							
COMPLEMENTO	**1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRASNPORTADA.**							
	No.	**CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS**	**TITULARES DE DERECHO**	**PUNTOS DE PREPARACION**	**PARA TRANSPORTAR**	**COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA**	**NUMERO DIARIO DE RACIONES**	**NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR**
	1	**ORIENTAL FEMENINO**	**1.009**	**NO**	**DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO**	**$ 6.098**	**1.009**	**130**
	2	**SAN LUIS**		**SI**	**NO**			
	3	**I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS**		**SI**	**NO**			
TOTALES	**3 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS**		**1.009 TITULARES DE DERECHO**	**2 PUNTOS DE PREPARACION**	**01 PARA TRANSPORTAR**	**$ 799.874.660**		

INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024

No. CONTRATO	CONTRATO No. 402 DE 2024
TIPO DE CONTRATO	MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO
CONTRATISTA	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025 NIT: 901.901.123-2
REPRESENTANTE LEGAL	WILSON LÓPEZ JARAMILLO C.C R/L 96.190.265 de Tame (Arauca)
DIRECCION:	Carrera 47 No. 15-24 Barrio Simón Bolívar (Tame-Arauca) Correo: ac.araucasas@gmail.com
OBJETO	"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."
PLAZO	CIENTO TREINTA (130) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR Y/O HASTA AGOTAR LAS RACIONES CONTRATADAS TENIENDO EN CUENTA QUE LA MATRICULA PUEDE VARIAR POR DESERCION ESCOLAR O POR AUMENTO DE LOS TITULARES DE DERECHO OBJETOS DEL PAE SEGÚN CRONOGRAMA ESCOLAR ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION No. 3628 de 2024.
VALOR DEL CONTRATO	SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS ($799.874.660) M/CTE
FECHA FIRMA DEL CONTRATO	27 DE DICIEMBRE DE 2024
FECHA ACTA DE INICIO	27 DE DICIEMBRE DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN CONTRATO	CIENTO TREINTA (130) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR Y/O HASTA AGOTAR LAS RACIONES CONTRATADAS, SIN QUE SE SUPERE EL 31 DE DICIEMBRE DE 2025.
CAMBIO DE REPRESENTANTE LEGAL	10 DE MARZO DE 2025
VALOR ANTICIPO 50%	TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE. ($399.937.330) 19 MARZO DE 2025
PERIODO DE LA PRESENTE ACTA PARCIAL No. 01	DESDE EL 27 DE DICIEMBRE DE 2024 HASTA EL 31 DE MAYO DE 2025
VALOR ACTA PARCIAL No. 1	CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL CIENTO VEINTIDOS PESOS M/CTE **($ 493.261.122)**
VALOR AMORTIZACION DEL ANTICIPO DEL 50%- PARCIAL N° 1	*DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL QUINIENTOS SESENTA Y UN PESOS MCTE.* **($ 246.630.561)**
VALOR NETO A PAGAR EN ACTA PARCIAL No.1 MENOS AMORTIZACION DEL ANTICIPO	*DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL QUINIENTOS SESENTA Y UN PESOS MCTE.* **($ 246.630.561)**
INTERVENTORIA	CONSORCIO INTERPAE 2025 CONTRATO DE INTERVENTORA No. 160-2025 R/L WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA 13 DE MARZO DE 2025

SUPERVISOR	WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN SECRETARIO DE EDUCACION Y TECNOLOGIA MUNICIPAL, SEGÚN COMUNICACIÓN DE SUPERVISION DEL 27 DE DICIEMBRE DE 2024

DISPONIBILIDAD Y REGISTRO PRESUPUESTAL

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL SEGÚN CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024

N°	FECHA	VALOR DISPONIBILIDAD
CDP20241115002	15 DE NOVIEMBRE DE 2024	$ 120.000.000

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL SEGÚN CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024

N°	FECHA	VALOR DISPONIBILIDAD
CDP20250102001	02 DE ENERO DE 2025	$ 679.874.660

REGISTRO PRESUPUESTAL SEGÚN CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024

N°	FECHA	VALOR REGISTRO
RP20241227001	27 DE DICIEMBRE DE 2024	$120.000.000

REGISTRO PRESUPUESTAL SEGÚN CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024

N°	FECHA	VALOR REGISTRO
RP20250102001	02 DE ENERO DE 2025	$ 679.874.660

POLIZA DE CUMPLIMIENTO Y RESPONSABILIDAD CIVIL PARA LA LEGALIZACION DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No.402 DE 2024.

POLIZA	ASEGURADORA	N° DE POLIZA	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	VALOR ASEGURADO
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	SEGUROS DEL ESTADO S.A	57-44-101006392	27/12/2024	27/01/2026	$159.974.932,00
BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSION DEL ANTICIPO			27/12/2024	27/01/2026	$399.937.330,00
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES			27/12/2024	27/07/2028	$79.987.446,00
CALIDAD DEL SERVICIO.			27/12/2024	27/01/2026	$79.987.466,00
CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES			27/12/2024	27/01/2026	$79.987.466,00

La Póliza de seguro de responsabilidad civil extracontractual No.57-40-101003120 Anexo 0, expedida por la seguradora SEGUROS DEL ESTADO S.A, Nit: 860.009.578-6, se encuentra aprobada desde el día 27 de

diciembre de 2024, la cual está dentro de la fecha aceptable de contratación:

POLIZA	ASEGURADORA	N° DE POLIZA	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	VALOR ASEGURADO
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	SEGUROS DEL ESTADO S.A	57-40-101003120	27/12/2024	30/07/2025	$284.700.000,00
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS			27/12/2024	30/07/2025	$284.700.000,00
VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS			27/12/2024	30/07/2025	$284.700.000,00

La interventoría superviso que se halla dado el cumplimiento a cada una de las pólizas suministradas por el operador, siempre en busca de no alterar la operatividad del contrato 402-2024.

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

RECURSO HUMANO CONTRATO 402-2024:

Para la interventoría es fundamental conocer el estado del personal humano, tanto físico como en el área de pagos de nómina y seguridad social.

El operador del contrato suministro la siguiente información a la interventoría, donde se involucra el personal manipular y profesional que ha sido contratado por el operador, a continuación, se mostrara la información de recurso humano:

PERSONAL PROFESIONAL.

Relación del personal profesional para la ejecución:

CANTIDAD	PROFESION	CARGO	NOMBRE Y APELLIDO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD
1	Microbióloga Industrial y Esp. Seguridad Alimentaria	Coordinadora del proyecto	Jessica Marcela Betancourt Guerrero	1.095.821.632 de Floridablanca Santander
1	Nutricionista - Dietista y Magister en salud Pública	Nutricionista y Dietista	Gisela Santana Rebolledo	1.094.246.117 de Pamplona N/S

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

A la fecha de corte del presente informe, el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, contó con personal capacitado y suficiente para dar cumplimiento a la prestación del servicio de alimentación escolar en el Municipio de Tame Arauca.

ITEM	MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
1	ARGENIS ANTOLINEZ VELANDIA	1.116.864.811 de TAME-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
2	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68.305.409 De TAME-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
3	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	1.148.686.543 De TAME-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
4	LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	1.116.792.152 De ARAUCA-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	VIERNES 11 DE A ABRIL DE 2025
5	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	1.116.854,618 DE TAME-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
6	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	1.118.542.266 DE YOPAL	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
7	LILIANA PATRICIA BUSTAMANTE GARCIA	40.371.601 DE VILLAVICENCIO	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
8	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1.116.862.681 DE TAME ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
9	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA	LUNES 21 DE ABRIL DE 2025	

La interventoría realizo detalladamente la validación de las planillas de los profesionales y de las manipuladoras, detallando que se realice los pagos de acuerdo a lo establecido en el contrato.

RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO LABORADO MARZO.

DATOS GENERALES			PAGO MARZO		HONORARIOS
MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	01 DE MARZO DE 2025 A 31 DE MARZO DE 2025
Jessica Marcela Betancourt Guerrero	1.095.821.632 de Florida banca	**Coordinadora del proyecto** Microbióloga Industrial	9483721918	$ 413.300	$ 1.800.000
Gisela Santana Rebolledo.	1.094.246.117 de Pamplona N/S	**Profesional de apoyo** Nutricionista - Dietista	7963244228	$ 405.800	$ 1.500.000

RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE MARZO.

No.	DATOS GENERALES	AFILIACIONES				PAGO SEGURIDAD SOCIAL MARZO		PAGO DE NOMINA
	MANIPULADORES	PENSION	SALUD	CAJA	RIESGOS	VALOR	No. DE PLANILLA	NOMINA
1	ARGENIS ANTOLINEZ VELANDIA	$ 227.800	$ 57.000	$ 62.500	$ 34.700	$ 382.000	9484210041	$ 632.449
2	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	$ 227.800	$ 57.000	$ 62.500	$ 34.700	$ 382.000	9484210041	$ 667.585
3	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	$ 227.800	$ 57.000	$ 62.500	$ 34.700	$ 382.000	9484210041	$ 632.449
4	LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	$ 227.800	$ 57.000	$ 62.500	$ 34.700	$ 382.000	9484210041	$ 667.585
5	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	$ 227.800	$ 57.000	$ 62.500	$ 34.700	$ 382.000	9484210041	$ 667.585
6	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	$ 227.800	$ 57.000	$ 62.500	$ 34.700	$ 382.000	9484210041	$ 667.585
7	LILIANA PATRICIA BUSTAMANTE GARCIA		$ 57.000	$ 62.500	$ 34.700	$ 154.200	9484210041	$ 654.730
8	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	$ 227.800	$ 57.000	$ 62.500	$ 34.700	$ 382.000	9484210041	$ 667.585

RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL MES DE ABRIL

DATOS GENERALES			PAGO ABRIL		HONORARIOS
MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	01 DE ABRIL DE 2025 A 30 DE ABRIL DE 2025
Jessica Marcela Betancourt Guerrero	1.095.821.632 de Florida banca	**Coordinadora del proyecto** Microbióloga Industrial	9485696762	$ 413.300	$ 1.500.000
Gisela Santana Rebolledo.	1.094.246.117 de Pamplona N/S	**Profesional de apoyo** Nutricionista - Dietista	5167104560	$ 405.800	$ 1.500.000

RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE ABRIL

Teniendo en cuenta lo establecido en el **literal a), de la cláusula segunda: de las obligaciones Generales**: a) Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo

3 de la Ley 1150 de 2007, ley 1562 de 2012y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren, el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, remitió el día **31 de marzo de 2025**, un concepto un **concepto jurídico**, el cual permite realizar modificación a la forma de pago de los aportes al sistema de seguridad social y aportes parafiscales al personal manipulador vinculadas mediante **contrato laboral por obra o labor contratada.**

En base a lo anterior se le solicito, se realice la verificación y aprobación, para la implementación del **CONCEPTO JURÍDICO**, en aras de que los aportes a seguridad social que realice el consorcio al personal manipulador, sean cancelados bajo la denominación de **COTIZANTE TIPO 51 "Trabajar a tiempo parcial afiliado al régimen subsidiado de salud" y únicamente por concepto de fondo de pensiones, riesgos laborales y caja de compensación familiar.** Aprobación que fue realizada por la interventoría **del contrato de suministro No 402 de 2025,** el día **02 de abril de 2025.** Soportes serán adjuntos al **ANEXO No. 3**, vinculados al soporte de la planilla de seguridad social mes de abril del informe parcial N1 del operador del contrato 402-2024.

La supervisión reviso el concepto suministrado por el operador, donde se verifica que se dé cumplimiento dentro de los parámetros establecidos, siempre en busca de no alterar ni vulnerar los derechos dl personal establecido como operarios del contrato 402-2024.

No.	DATOS GENERALES	AFILIACIONES				PAGO SEGURIDAD SOCIAL ABRIL		PAGO DE NOMINA
	MANIPULADORES	PENSION	SALUD	CAJA	RIESGOS	VALOR	No. DE PLANILLA	NOMINA
1	ARGENIS ANTOLINEZ VELANDIA	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9485682177	$ 545.608
2	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9485682177	$ 545.608
3	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9485682177	$ 545.608
4	LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	$ 57.000	-	$ 14.300	$ 34.700	$ 106.000	9485682177	$ 254.617
5	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9485682177	$ 545.608
6	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9485682177	$ 545.608
7	LILIANA PATRICIA BUSTAMANTE GARCIA		-	$ 42.800	$ 34.700	$ 77.500	9485682177	$ 564.175
8	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9485682177	$ 545.608
9	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	$ 113.900	-	$ 28.500	$ 34.700	$ 177.100	9485682177	$ 290.991

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

DATOS GENERALES			PAGO MAYO		HONORARIOS
MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	01 DE MAYO DE 2025 A 31 DE MAYO DE 2025

Jessica Marcela Betancourt Guerrero	1.095.821.632 de Florida banca	**Coordinadora del proyecto** Microbióloga Industrial	9486962324	$ 413.300	$ 1.500.000
Gisela Santana Rebolledo.	1.094.246.117 de Pamplona N/S	**Profesional de apoyo** Nutricionista -Dietista	7973021928	$ 405.800	$ 1.500.000

RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE MAYO

No.	DATOS GENERALES	AFILIACIONES				PAGO SEGURIDAD SOCIAL MAYO		PAGO DE NOMINA
	MANIPULADORES	PENSION	SALUD	CAJA	RIESGOS	VALOR	No. DE PLANILLA	NOMINA
1	ARGENIS ANTOLINEZ VELANDIA	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730
2	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730
3	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730
4	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730
5	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730
6	LILIANA PATRICIA BUSTAMANTE GARCIA		-	$ 42.800	$ 34.700	$ 77.500	9487132399	$ 677.010
7	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730
8	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9487132399	$ 654.730

RELACION DE PAGOS DE LIQUIDACION DE PRESTACIONES SOCIALES DEL PERSONAL MANIPULADOR

Se adjunta la relación de pago de seguridad social de la manipuladora **LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ**, quien laboro para el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, desde el **20 de Enero de 2025 hasta el 11 de Abril de 2025. La interventoría revisa detalladamente la carta de renuncia, de la manipuladora realizando el respectivo proceso donde podemos observar el manejo adecuado a la hora de liquidar y contratar personal manipulador. ANEXO 3: SOPORTE DE PAGOS DE HONORARIOS PERSONAL PROFESIONAL, NÓMINA DE MANIPULARES, SEGURIDAD SOCIAL, LIQUIDACION DE PRESTACIONES SOCIALES Y PAZ Y SALVOS; DEL INFORME PARCIAL N1. DEL OPERADOR DEL CONTRATO 402-2024.**

LIQUIDACION PRESTACIONES SOCIALES (ENERO-ABRIL)					
No.	MANIPULADOR	DIAS LABORADOS	PERIODO LIQUIDADO		VALOR
			DESDE	HASTA	
1	LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	55	20 DE ENERO DE 2025	11 DE ABRIL DE 2025	$ 493.500

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

DATOS GENERALES			PAGO JUNIO		HONORARIOS
MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	01 DE JUNIO DE 2025 A 13 DE JUNIO DE 2025
Jessica Marcela Betancourt Guerrero	1.095.821.632 de Florida banca	**Coordinadora del proyecto** Microbióloga Industrial	9488027313	$ 417.300	$ 350.000
Gisela Santana Rebolledo.	1.094.246.117 de Pamplona N/S	**Profesional de apoyo** Nutricionista -Dietista	**7973346924**	$ 410.400	$ 650.000

RELACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE JUNIO

No.	DATOS GENERALES	AFILIACIONES				PAGO SEGURIDAD SOCIALJUNIO		PAGO DE NOMINA
	MANIPULADORES	PENSION	SALUD	CAJA	RIESGOS	VALOR	No. DE PLANILLA	NOMINA
1	ARGENIS ANTOLINEZ VELANDIA	$ 57.000	-	$ 14.300	$ 34.700	$ 106.000	9489248222	$ 254.617
2	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	$ 57.000	-	$ 14.300	$ 34.700	$ 106.000	9489248222	$ 254.617
3	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	$ 57.000	-	$ 14.300	$ 34.700	$ 106.000	9489248222	$ 254.617
4	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	$ 57.000	-	$ 14.300	$ 34.700	$ 106.000	9489248222	$ 254.617
5	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	$ 57.000	-	$ 14.300	$ 34.700	$ 106.000	9489248222	$ 254.617
6	LILIANA PATRICIA BUSTAMANTE GARCIA	-	-	$ 14.300	$ 34.700	$ 49.000	9489248222	$ 263.282

ETAPA DE EJECUCION DE ACTIVIDADES

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

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

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	UNIDAD	131.170	$ 6.098	$ 799.874.660
		TOTAL			$ 799.874.660

La interventoría realizo la respectiva supervisión de las etapas anteriores al inicio de ejecución, permitiendo conocer los procesos realizados por el operador, en todas las etapas de pre alistamiento, siempre en busca de los estándares de calidad y cumplimiento del objeto contractual.

El inicio de entrega de raciones comprende desde el 13 de MARZO de 2025 y va hasta el 30 de JUNIO de 2025. En este tiempo se programaron atender 44 días calendario escolar, Distribuyéndose las raciones atendidas de la siguiente:

Teniendo en cuenta que, para dar cumplimiento a este literal, se estableció un **PLAN DE TRABAJO** contentivo de centros e instituciones educativas beneficiarias, titulares de derecho, puntos de preparación, puntos a transportar, costo completo de ración diaria, numero diario de raciones, y numero de dias calendario escolar, y que a la fecha de corte del presente informe avanza de la siguiente manera:

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.							
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRASNPORTADA.							
	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	TITULARES DE DERECHO	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	NUMERO DIARIO DE RACIONES	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR
	1	ORIENTAL FEMENINO	1.009	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.098	80.889	81
	2	SAN LUIS		SI	NO			
	3	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS		SI	NO			
TOTALES	3 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1.009 TITULARES DE DERECHO	2 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 493.261.122		

PERIODO DE ENTREGA DE RACIONES	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS ATENDIDOS	TOTAL, DE RACIONES ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL
20 DE ENERO DE 2025 A 30 DE JUNIO DE 2025	ORIENTAL FEMENINO	87	47.589	$ 6.098	$ 290.197.722
	SAN LUIS (sede principal)	87	25.491	$ 6.098	$ 155.444.118
	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede	88	14.872	$ 6.098	$ 90.689.456

	principal)				
TOTAL			**87.952**	**$ 6.098**	**$ 536.331.296**

La interventoría realizo detalladamente la verificación de las actas radicadas por el operador, donde se realizó el conteo de días suministrados durante el periodo comprendido en el presente informe

Teniendo en cuenta lo anterior y para dar cumplimiento a la obligación del literal 1 de la obligación específica, se realizó el transporte y la distribución de **43.760** raciones bajo la modalidad comida caliente transportada de la Sede Froilán Farias a la institución educativa Oriental femenino, en el periodo comprendido entre el día **20 DE ENERO DE 2025 A 30 DE JUNIO DE 2025.**

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

ITEM	MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
1	ARGENIS ANTOLINEZ VELANDIA	1.116.864.811 de TAME-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
2	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68.305.409 De TAME-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
3	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	1.148.686.543 De TAME-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
4	LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	1.116.792.152 De ARAUCA-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	VIERNES 11 DE A ABRIL DE 2025
5	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	1.116.854,618 DE TAME-ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
6	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	1.118.542.266 DE YOPAL	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
7	LILIANA PATRICIA BUSTAMANTE GARCIA	40.371.601 DE VILLAVICENCIO	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
8	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1.116.862.681 DE TAME ARAUCA	LUNES 20 DE ENERO DE 2025	
9	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA	LUNES 21 DE ABRIL DE 2025	

Antes del inicio de entrega de raciones, se presentó la renuncia a la intención de participar del proyecto las siguientes dos personas, y cuyas hojas de vida fueron participes del proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. SA-SI-TA-022-2024.**

ITEM	MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RENUNCIA
1	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA		13 DE ENERO DE 2025
2	SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	68.305.105 DE TAME-ARAUCA		14 DE ENERO DE 2025

EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, realizó la publicación de la minuta patrón con su respectivo ciclo de menús por semanas y la lista de intercambios, ficha técnica del PAE, para ello se utilizaron formatos de visibilidad en placa en acrílico de 2 mm en vinilo invertido, media, de 35 cm de ancho por 20 cm de alto. Esta actividad, fue verificada y aprobada por la supervisión del contrato de suministro No. 402 de 2024 durante la etapa de pre-alistamiento mediante oficio **APROBACION CRONOGRAMA DE ALISTAMIENTO DE LA OPERACIÓN**.

De igual manera se realizó la solicitud de verificación nuevamente, esta vez a la Interventoría del contrato de suministro No 402 de 2024, el día **17 de Marzo de 2025** y cuya respuesta de aprobación data del día **19 de marzo de 2025**

Para dar cumplimiento de los literales en mención, el día 15 de Enero de 2025 vía correo electrónico se envió un oficio denominado **INFORMACION DE CONTACTO DEL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, a la **supervisión del contrato de suministro No. 402 de 2024,** en el marco de la etapa de pre-alistamiento y el cual contenía lo siguiente:

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

El día 17 de Marzo el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** radicó oficio a la interventoría del contrato con el objeto de dar a conocer Línea telefónica de atención, dirección de oficina del consorcio, correo electrónico y horario de atención.

Luego de revisar el radica por parte del operador del contrato 402-2024 la interventoría realiza la respectiva aprobación con el objetivo de dar respuesta a la solicitud.

El día **10 de Marzo de 2025**, se dio a conocer a la **Secretario de Educación Wilbert Orlando Rincón Teatin, en calidad de Supervisor del contrato de suministro No. 402-2024**, sobre el **cambio de Representación Legal** del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.** Los soportes reposan en la plataforma **secop 2** del proceso selección abreviada subasta inversa **SA-SI-TA-022-2024** del Municipio de Tame y en el expediente del proceso reposan los documentos originales. **AN**

La interventoría realiza la revisión de los documentos suministrados por el operador donde se informa el cambio de representante legal.

COPIA DE LA DOCUMENTACION CAMBIO DE REPRESENTANTE LEGAL DEL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025. ANEXO 12 DEL INFORME PARCIAL DEL CONTRATO 402-2024.

Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente relacionado con la minuta patrón, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, población focalizada, diligenciamiento de formatos, plan de saneamiento básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.

En aras de dar cumplimiento a lo establecido en el **PLAN DE SANEAMIENTO** requerido en el numeral **3.2.4 - CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL** del pliego de condiciones y aprobado en el marco del proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. SA-SI-TA-022-2024,** el cual el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** resulto seleccionado. De la misma manera la supervisión del contrato de suministro No. 402 de 2024, realizo la verificación y aprobación del Plan de Saneamiento Básico el día 17 de enero de 2025.

Durante el periodo de ejecución descrito en el presente informe (27 de Diciembre de 2024 y 31 de Mayo de 2025), se llevó a cabo la correcta aplicación de lo establecido en el plan de capacitación al personal manipulador y por ello a continuación se describen las capacitaciones realizadas:

ITEM	DESCRIPCION	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	Resolución 2674/2013. plan de saneamiento básico. diligenciamiento de formatos.	Restaurante escolar Froilán Farias	18/01/2025	4 horas

La interventoría en busca de dar un seguimiento continuo a lo establecido en el contrato y sus respectivas obligaciones, han venido realizando y buscando que se dé cumplimiento a la realización de capacitaciones al personal manipulador donde se pueda detallar el cumplimiento y el adecuado manejo por parte del personal que realiza los manejo adecuados de cada uno de los procesos.

Durante el mes de Marzo, se realizó capacitación al personal manipulador en temas como **Prevención de la contaminación cruzada // Prevención y riesgo de las ETAS;** según el cronograma de capacitación se programaron 2 horas, debido a la necesidad de que el personal cuente con los conocimientos necesarios para el buen desempeño en sus labores, como se muestra en la tabla siguiente:

ITEM	DESCRIPCION	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	**Prevención de la contaminación cruzada // Prevención y riesgo de las ETAS.**	Colegio Froilán Farias	07/03/2025	2 horas

El día 17 de Marzo de 2025 el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, oficia a la interventoría con la intención de solicitar la verificación y/o aprobación del Plan de Saneamiento Básico, ***(en el cual se incluye el plan de capacitación al personal manipulador)*** implementado hasta la fecha por el consorcio, y en su momento avalado por la supervisión del contrato.

Para el mes de Abril: Teniendo en cuenta la aprobación del cambio de manipuladora, realizado por la

interventoría el día 16 de Abril de 2025, a solicitud del consorcio, se procedió a realizar capacitación a la señora **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA** en los siguientes temas: **Ciclos de Menús, guías de Preparación, gramaje de servido. / Resolución 5109 de 2005 – 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013. / Plan de saneamiento y diligenciamiento de registros, el día 19 de Abril de 2025.** los cuales son relevantes para el inicio de actividades **a partir del día 21 de Abril de 2025.**

ITEM	DESCRIPCION	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	**Resolución 2674 de 2013. / Plan de saneamiento, Diligenciamiento de registros y Resolución 5109 de 2005 – 333 de 2011.**	Colegio Froilán Farias	19/04/2025	**3 Horas**
2	**Ciclos de Menús, guías de Preparación, gramaje de servido.**	Colegio Froilán Farias	19/04/2025	**1 Hora**

El día **21 de abril de 2025**, se procedió a realizar capacitación a la señora **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA** en los siguientes temas: **Prevención de la contaminación cruzada//Prevención y riesgo de ETAS.**

ITEM	DESCRIPCION	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	**Prevención de la contaminación cruzada//Prevención y riesgo de ETAS**	Colegio Froilán Farias	21/04/2025	**2 Horas**

Ha sido fundamental los procesos de capacitación por parte del operador al personal manipulador, la interventoría ha realizado seguimiento a cada una de las actividades realizadas por el contratista, entre ellos la aprobación donde se ha justificado el cumplimiento de cada una de las capacitaciones realizadas.

El día **24 de abril de 2025**, se realizó capacitación al personal manipulador en **Conservación de alimentaos-Almacenamiento transporte.**; según el cronograma de capacitación se programaron 4 horas, debido a la necesidad de que el personal cuente con los conocimientos necesarios para el buen desempeño en sus labores.

ITEM	DESCRIPCION	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	**Conservación de alimentos-Almacenamiento transporte.**	Colegio Froilán Farias	24/04/2025	**2 Horas**
2	**Retroalimentación en temática Resolución 2674de 2013. / Plan de saneamiento y diligenciamiento de registros/formatos.**	Colegio Froilán Farias	24/04/2025	**2 Horas**

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

ITEM	DESCRIPCION	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA

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

El día **15 de Abril de 2025**, **El CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, solicito a la Interventoría, la aprobación del cambio de manipuladora, toda vez que la señora **LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ** decide voluntariamente Renunciar al cargo y laborar hasta el día **11 de Abril de 2025**. En su lugar se aprueba el día 16 de Abril de 2025 por parte de la Interventoría del contrato de suministro No. 402 de 2025 la **HOJA DE VIDA** de la señora **YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA**, quien cumple con los requisitos establecidos en el numeral **3.2.4 - CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL** del pliego de condiciones.

El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, durante la ejecución del periodo establecido en el presente informe contó con una Bodega y/o planta de ensamble, que presentó una infraestructura acorde con la normatividad sanitaria, colombiana vigente y los lineamientos técnicos requeridos por el PAE, para llevar acabo el almacenamiento y distribución diaria de materia prima a cada uno de los puntos de preparación (restaurantes escolares en sedes educativas) además de un área administrativa para atender cualquier tipo de queja o reclamo, ubicada en la Carrera 47 # 15-24 Barrio Simón Bolívar.

La verificación de instalaciones y equipos fueron inspeccionados por la supervisión del contrato de suministro No. 402 de 2024 durante la etapa de pre-alistamiento y aprobados mediante oficio **APROBACION CRONOGRAMA DE ALISTAMEINTO DE LA OPERACIÓN** y para ello se debe remitir al **ANEXO 4.1: actividad 1, ADECUACION DE PLANTAS DE PRODUCCION Y/O BODEGAS DE ALMACENAMIENTO, donde contiene:** copia del contrato de arrendamiento de bodega y/o planta de ensamble, copia de acta de inspección sanitaria emitida por la UAESA, copia del contrato del personal profesional, certificado de fumigación.

El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, presentó el **PLAN DE RUTAS** para la entrega de los alimentos, materias primas e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, aprobado por la **supervisión al contrato de suministro No. 402 de 2024, el día 20 de Enero de 2025** mediante oficio **APROBACION CRONOGRAMA DE ALISTAMIENTO DE LA OPERACIÓN,** y para ello se debe remitir al **ANEXO 4.5: Actividad 5, Plan de rutas.** Sin embargo, se adjunta oficio de aprobación de **PLAN DE RUTAS,** por parte de la supervisión, para cumplimiento al literal 16. El día **17 de Marzo de 2025** se solicita a la interventoría la verificación y/o aprobación del Plan de rutas implementado por el consorcio.

El día **20 de Marzo de 2025**, el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, realizó la recolección y envió de Muestras al laboratorio **AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S (AQUALIM),** teniendo en cuenta **El Plan de Muestreo Microbiológico** aprobado por la **interventoría del Contrato de Suministro No. 402 de 2024, el día 19 de Marzo de 2025.** El día **04 de Abril de 2025** se a conocer a la interventoría, el resultado de los análisis de muestras suministradas por el laboratorio.

Relación de análisis de resultados Mes de Marzo:

FECHA Y HORA DE	LUGAR DE	PARAMETROS/VALORES	FECHA DE	DIRECCION	No. DE MUESTRA	MATRIZ O	LOTE	TIPO DE ANALISIS	FECHA DE	RESULTADO/OBSERVACIONES

2349

RECOLECCION	TOMA DE MUESTRA		RESULTADO	DE TOMA DE MUESTRA	S	ALIMENTO			VENCIMIENTO	
20/03/2025 08:30	Área de Servido	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 940-25	03/04/2025 9:38 AM	AREA DE SERVIDO INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
20/03/2025 08:00	Cocina	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 941-25	03/04/2025 9:39 AM	SAN LUIS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
20/03/2025 07:30	Froilán Farias - Cocina	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 942-25	03/04/2025 9:39 AM	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
20/03/2025 7:40	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 943-25	03/04/2025 14:33 pm	FROILAN FARIAS	1	YOGURT	0070	MICROBIOLOGICO	20/04/2025	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
20/03/2025 08:40	Área de Servido	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 944-25	03/04/2025 09:37 am	AREA DE SERVIDO INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	YOGURT	0070	MICROBIOLOGICO	20/04/2025	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
20/03/2025 08:10	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME	03/04/2025 9:38 am	SAN LUIS	1	YOGURT	0070	MICROBIOLOGICO	20/04/2025	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN

		RESULTADOS 945-25								SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

El día **10 de Abril de 2025**, el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, realizó la recolección y envió de Muestras al laboratorio **AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S (AQUALIM),** teniendo en cuenta **El Plan de Muestreo Microbiológico** aprobado por la **interventoría del Contrato de Suministro No. 402 de 2024, el día 19 de Marzo de 2025.** El día **02 de Mayo de 2025** se a conocer a la interventoría, el resultado de los análisis de muestras suministradas por el laboratorio.

Relación de análisis de resultados Mes de Abril:

FECHA Y HORA DE RECOLECCION	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	PARAMETROS/VALORES	FECHA DE RESULTADO	DIRECCION DE TOMA DE MUESTRA	No. DE MUESTRAS	MATRIZ O ALIMENTO	TIPO DE ANALISIS	RESULTADO/OBSERVACIONES
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-lavaplatos	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-lavaplatos	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

El día **15 de Mayo de 2025**, el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, realizó la recolección y envió de Muestras al laboratorio **AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S (AQUALIM),,** teniendo en cuenta **El Plan de Muestreo Microbiológico** aprobado por la **interventoría del Contrato de Suministro No. 402 de 2024, el día 19 de Marzo de 2025.** El día **06 de Junio de 2025** se a conocer a la interventoría, el resultado de los análisis de muestras suministradas por el laboratorio.

Relación de análisis de resultados Mes de Mayo:

FECHA Y HORA DE RECOLECCION	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	PARAMETROS/VALORES	FECHA DE RESULTADO	DIRECCION DE TOMA DE MUESTRA	No. DE MUESTRAS	MATRIZ O ALIMENTO	LOTE	TIPO DE ANALISIS	FECHA DE VENCIMIENTO	RESULTADO/OBSERVACIONES
15/05/2025 08:10	Llave Lavadero	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1643-25	30/05/2025 18:10	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
15/05/2025 07:40	Llave Lavapl atos	Resolución 2115:2007 INFORME	30/05/2025 18:10	SAN LUIS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUI	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN

		RESULTADOS 1644-25						MICO		SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
15/05/2025 07:10	Llave Lavaplatos	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1645-25	30/05/2025 16:52	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
15/05/2025 8:00	Área de servido	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1646-25	28/05/2025 14:45	AREA DE SERVIDO INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	YOGURT	L140525	MICROBIOLOGICO	14/06/2025	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
15/05/2025 07:30	Área de Preparación	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1647-25	28/05/2025 14:45	SAN LUIS	1	YOGURT	L140525	MICROBIOLOGICO	14/06/2025	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
15/05/2025 07:00	Área de Preparación	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1648-25	28/05/2025 14:46	FROILAN FARIAS	1	YOGURT	L140525	MICROBIOLOGICO	14/06/2025	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

Para el periodo comprendido entre el **01 de Abril de 2025 y el 30 de Abril de 2025** se atendieron **15 dias,** en las Sedes educativas (**IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal), I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal)**, en los cuales se logró entregar **15.135** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **NOVENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTAY TRES MIL DOSCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE ($ 92.293.230).**

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

Para el periodo comprendido entre el **02 de Mayo de 2025 y el 30 de Mayo de 2025** se atendieron **18 dias,** en las Sedes educativas (**IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal), I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal)**, en los cuales se logró entregar **18.162** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **CIENTO DIEZ MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 110.751.876).**

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

El día **10 de Marzo 2025** mediante oficio de **ASUNTO**: **REGISTRO DIARIO DE RACIONES MES DE FEBRERO Y CONSOLIDADO DE RACIONES NO ENTREGADAS Y RECURSOS NO EJECUTADOS**, se dio a conocer a la supervisión del contrato de suministro No. 402 de 2024, que se programaron atender 20

dias calendario escolar durante el mes de Febrero y fueron atendidos los 20 dias calendario escolar en total, para una entrega de 20.180 raciones. Por consiguiente, se informa que no hubo recursos sin ejecutar durante el mes de Febrero.

El día **04 de Abril de 2025** mediante oficio de **ASUNTO**: **REGISTRO DIARIO DE RACIONES MES DE MARZO Y CONSOLIDADO DE RACIONES NO ENTREGADAS Y RECURSOS NO EJECUTADOS**, se dio a conocer a la Interventoría del contrato de suministro No. 402 de 2024, que el consolidado mensual de las raciones no entregadas en el periodo comprendido entre el 01 de marzo de 2025 y el 31 de marzo de 2025, fue de **1.849 raciones,** debido a que Durante la ejecución del presente informe no se dio servicio dos dias Expresados de la siguiente manera:

- El **18 de marzo de 2025** no se dio servicio en ninguna Institución Educativa beneficiada**, en ocasión De JORNADA NACIONAL DE MOVILIZACION- convocada por FECODE y avalada por la JUNTA DIRECTIVA ASEDAR.**

- El **día 28 de Marzo de 2025 no se dio servicio en la I.E ORIENTAL FEMENINO Y EN LA I.E SAN LUIS (SEDE PRINCIPAL) en** Ocasión de **Celebración del día de la Mujer de los Docentes y Directivos Docentes del Municipio de Tame**, permiso otorgado por la Secretaria de Educación Departamental.

  Por lo anterior los recursos no ejecutados por este concepto fueron de Once **Millones Doscientos Setenta y Cinco Mil Doscientos Dos Pesos** M/CTE (**$11.275.202**).

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS NO ATENDIDOS	ESTUDIANTES ATENDIDOS	TOTAL, DE RACIONES NO ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL DE RECURSO NO EJECUTADO
MARZO	ORIENTAL FEMENINO	2	547	1094	$ 6.098	$ 6.671.212
MARZO	SAN LUIS (sede principal)	2	293	586	$ 6.098	$ 3.573.428
MARZO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	1	169	169	$ 6.098	$ 1.030.562
TOTAL				**1.849**	**$ 6.098**	**$ 11.275.202**

El día **09 de Mayo de 2025** mediante oficio de **ASUNTO**: **REGISTRO DIARIO DE RACIONES MES DEABRIL Y CONSOLIDADO DE RACIONES NO ENTREGADAS Y RECURSOS NO EJECUTADOS**, se dio a conocer a la Interventoría del contrato de suministro No. 402 de 2024, que el consolidado mensual de

las raciones no entregadas en el periodo comprendido entre el **01 de Abril de 2025 y el 30 de Abril de 2025**, fue de **2.018** raciones, debido a que Durante la ejecución del presente informe no se dio servicio dos dias Expresados de la siguiente manera:

Los dias **03 de abril de 2025 y 04 de Abril de 2025** en ocasión De la participación de **Docente y Directivos Docentes en la inauguración y clausura de la Fase Municipal de los juegos deportivos, Recreativos y culturales del magisterio araucano**, permiso otorgado por la Secretaria de Educación Departamental. Por lo anterior **Los recursos no ejecutados por este concepto fueron de Doce Millones Trescientos Cinco Mil Setecientos Sesenta y Cuatro Pesos** M/CTE (**$12.305.764**).

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS NO ATENDIDOS	ESTUDIANTES ATENDIDOS	TOTAL, DE RACIONES NO ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL DE RECURSO NO EJECUTADO
ABRIL	ORIENTAL FEMENINO	2	547	1094	$ 6.098	$ 6.671.212
ABRIL	SAN LUIS (sede principal)	2	293	586	$ 6.098	$ 3.573.428
ABRIL	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	2	169	338	$ 6.098	$ 2.061.124
TOTAL				**2.018**	**$ 6.098**	**$ 12.305.764**

El día **06 de Junio de 2025** mediante oficio de **ASUNTO**: **REGISTRO DIARIO DE RACIONES MES DE MAYO Y CONSOLIDADO DE RACIONES NO ENTREGADAS Y RECURSOS NO EJECUTADOS**, se dio a conocer a la Interventoría del contrato de suministro No. 402 de 2024, que el consolidado mensual de las raciones no entregadas en el periodo comprendido entre el **01 de Mayo de 2025 y el 31 de Mayo de 2025,** fue de **3.027** raciones, debido a que Durante la ejecución del presente informe no se dio servicio tres dias Expresados de la siguiente manera:

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

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

Por lo anterior **Los recursos no ejecutados por este concepto fueron de Dieciocho Millones Cuatrocientos Cincuenta y ocho mil Seiscientos cuarenta y seis Pesos M/CTE ($18.458.646).**

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS NO ATENDIDOS	ESTUDIANTES ATENDIDOS	TOTAL, DE RACIONES NO	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL DE RECURSO NO EJECUTADO

				ATENDIDAS		
MAYO	ORIENTAL FEMENINO	3	547	1641	$ 6.098	$ 10.006.818
MAYO	SAN LUIS (sede principal)	3	293	879	$ 6.098	$ 5.360.142
MAYO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	3	169	507	$ 6.098	$ 3.091.686
TOTAL				**3.027**	**$ 6.098**	**$ 18.458.646**

DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN EL CALENDARIO ESCOLAR.

PERIODO	DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN EL CALENDARIO ESCOLAR													DIAS DE ATENCIÓN	PERIODO
ENERO	**FECHA**	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31			**9**	**DEL 20 DE ENERO AL 31 DE ENERO**
FEBRERO	**FECHA**	3	4	5	6	7	10	11	12	13	14	17	18	**20**	**03 DE FEBRERO AL 28 DE FEBRERO**
		19	20	21	24	25	26	27	28						
MARZO	**FECHA**	3	4	5	6	7	10	11	12	13	14	17	18	**19**	**03 DE MARZO AL 31 DE MARZO**
		19	20	21	25	26	27	28	31						
ABRIL	**FECHA**	1	2	3	4	7	8	9	10	11	14,15,16 SEMANA SANTA			**15**	**01 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL**
		17 ,18 SEMANA SANTA		21	22	23	24	25	28	29	30				
MAYO	**FECHA**	2	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	19	**18**	**02 DE MAYO AL 30 DE MAYO**
		20	21	22	23	26	27	28	29	30					
JUNIO	**FECHA**	3	4	5	6	9	10	11	12	13				**07**	**03 DE JUNIO AL 30 JUNIO**

De acuerdo con lo anterior, se atendieron un total de 95 días calendario escolar desde la fecha de inicio de entrega de raciones **20 de Enero de 2025** hasta el **30 de Junio de 2025.**

Nota: El día 28 de marzo se brinda servicio de alimentación escolar a solo la sede de Froilán farias (Sede principal), mas no a las sedes de oriental femenino y San Luis (Sede principal).

En el mes de **Marzo**, se procedió a poner en conocimiento a las instituciones educativas sobre los hallazgos que acarrea un encale entre institución educativa y entes territoriales para mejorar la infraestructura de cada uno de los restaurantes. Para ellos se radico oficio a la Institución Educativa Froilán Farias y la Institución Educativa San Luis. Todo lo anterior hace parte del plan de mejoramiento que pretende realizar el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

ITEM	DESCRIPCION	FECHA PRESENTACION
1	REPORTE DE HALLAZGO SEGÚN ACTA DE INSPECCION SANITARIA No. 43. REPORTE A RECTOR INSTITUCION EDUCATIVA FROILAN FARIAS	25 DE MARZO DE 2025
2	REPORTE DE HALLAZGO SEGÚN ACTA DE INSPECCION SANITARIA No. 44. REPORTE A RECTOR INSTITUCION EDUCATIVA SAN LUIS	25 DE MARZO DE 2025

Se realizó visita por parte de la **UNIDAD DE SALUD DE ARAUCA:**

ITEM	FEHCA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR	CONCEPTO EMITIDO	CONCEPTO ANTERIOR VISITA
1	15/03/2025	CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	94	PLANTA DE ENSAMBLE/BODEGA	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS % CUMPLIMIENTO: 87%	-

El día 08 de Mayo de 2025, se radico oficio de cierre de hallazgos que le competen al Operador-Contratista en este Caso el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, ante la Funcionaria de la Unidad Administrativa Especial De Salud de Arauca en El Municipio De Tame, correspondientes a las actas de visitas de inspección sanitarias realizadas el mes de Febrero a las áreas de preparación de alimentos de las Instituciones Educativas: **IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal)**, **I.E SAN LUIS**

(Sede Principal).

Durante el periodo comprendido entre el **01 de Marzo de 2025 y el 31 de Marzo de 2025**, no se presentó actualización a los estudiantes atendidos ninguna de las sedes, ya que las instituciones no reportan ***Registro de estudiantes retirados, ingresados o trasladados***.

Durante el periodo comprendido entre el **01 de Abril de 2025 y el 30 de Abril de 2025**, se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar, mediante **oficio: refocalización de 30 de abril de 2025** en la **I.E ORIENTAL FEMENINO**. Se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar, mediante **oficio: Reporte de novedades estudiantes abril 2025 de fecha 02 de Mayo de 2025,** en la ***sede educativa principal San Luis***. Se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar, mediante **oficio: Cambios realizados mes de abril de 2025, de fecha 30 de abril de 2025** en la ***sede educativa principal Froilán Farias***

Se realizó el diligenciamiento de la planilla denominada Registro de estudiantes retirados, ingresados o trasladados por parte del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, en donde se evidencia las novedades de retiros, traslados que han ocurrido en la institución educativa **IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal), I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal)**, llevando el visto bueno del respectivo rector de la institución educativa.

Durante el periodo comprendido entre el **01 de Mayo de 2025 y el 31 de Mayo de 2025**, se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar, mediante **oficio: refocalización de 30 de Mayo de 2025** en la **I.E ORIENTAL FEMENINO**. Se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar, mediante **oficio: Reporte de novedades estudiantes Mayo 2025 de fecha 03 de Junio de 2025,** en la ***sede educativa principal San Luis*.**

Se realizó el diligenciamiento de la planilla denominada Registro de estudiantes retirados, ingresados o trasladados por parte del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, en donde se evidencia las novedades de retiros, traslados que han ocurrido en la institución educativa **I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal)**, llevando el visto bueno del respectivo rector de la institución educativa.

En aras de dar cumplimiento a lo establecido en el **PLAN DE SANEAMIENTO** requerido en el numeral **3.2.4 - CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL** del pliego de condiciones y aprobado en el marco del proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. SA-SI-TA-022-2024,** el cual el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** resulto seleccionado. De la misma manera la supervisión del contrato de suministro No. 402 de 2024, realizo la verificación y aprobación del Plan de Saneamiento Básico el día 17 de enero de 2025.

El día **11 de Junio de 2025**, se realizó capacitación al personal manipulador en **Buenas prácticas de Manufactura, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013/ Plan de Saneamiento y Diligenciamiento de Registros,** según el cronograma de capacitación se programaron **4 horas**, debido a la necesidad de que el personal cuente con los conocimientos necesarios para el buen desempeño en sus labores.

ITEM	DESCRIPCION	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	**Buenas prácticas de Manufactura, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013/ Plan de Saneamiento y Diligenciamiento de Registros**	Colegio Froilán Farias	11/06/2025	**4 Horas**

El día **10 de Junio de 2025**, el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, realizó la recolección y envió de Muestras al laboratorio **AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S (AQUALIM),** teniendo en cuenta **El Plan de Muestreo Microbiológico** aprobado por la **interventoría del Contrato de Suministro No. 402 de 2024, el día 19 de Marzo de 2025.**

Relación de análisis de resultados Mes de Junio:

FECHA Y HORA DE RECOLECCION	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	PARAMETROS/VALORES	FECHA DE RESULTADO	DIRECCION DE TOMA DE MUESTRA	No. DE MUESTRAS	MATRIZ O ALIMENTO	LOTE	TIPO DE ANALISIS	FECHA DE VENCIMIENTO	RESULTADO/OBSERVACIONES
10/06/2025 06:30	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1977-25	20/06/2025 18:48	SAN LUIS	1	CHOCOLATE CALIENTE	N/A	MICROBIOLOGICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
10/06/2025 7:30	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1978-25	20/06/2025 18:48	FROILAN FARIAS	1	CHOCOLATE CALIENTE	N/A	MICROBIOLOGICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
10/06/2025 08:15	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1979-25	20/06/2025 18:48	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	CHOCOLATE CALIENTE	N/A	MICROBIOLOGICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
10/06/2025 06:45	LLAVE-LAVAPLATOS	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1980-25	20/06/2025 18:49	SAN LUIS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
10/06/2025 07:15	LLAVE-LAVAPLATOS	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1981-25	20/06/2025 18:49	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
10/06/2025 8:00	LLAVE-LAVAPLATOS	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1982-25	20/06/2025 18:49	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

ASPECTOS FINANCIEROS CONTRATO 160-2025.

ACTA PARCIAL No. 1

El valor de la parcial N°1 corresponde a la suma de CATORCE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE **($ 14.600.000,00)**, de lo cual se amortiza el 51.42%, en el acta parcial N°1, quedando un valor neto a pagar en la presente acta al contratista la suma de VEINTICINCO MILLONES DOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE. **($ 25.238.750).**

PLAN DE INVERSION DEL ANTICIPO:

NO APLICA.

ENTIDAD BANCARIA	CUENTA DE AHORROS	FECHA DE APERTURA
Banco Davivienda	506400241481	14/08/2025

AVANCE FISICO

De acuerdo con las cantidades ejecutadas en el periodo del presente informe, se tiene un avance de ejecución parcial del **51,42 %** y un avance acumulado igual, haciendo falta por ejecutar un **48.57%** para completar el periodo de presencia establecidas en las obligaciones contractuales.

La interventoría ha realizado supervisión al contrato 402- 2024 durante el presente informe un total de 108 días los cuales han permitido realizar un trabajo continuo en busca de mitigar errores en áreas de producción, siempre con el ánimo de impactar positivamente el buen cumplimiento del contrato.

BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

A continuación, se presenta un resumen del aspecto financiero a la fecha del presente informe del Contrato de suministro No. 160-402

DESCRIPCION	VALOR CONTRACTUAL	AMORTIZACION ANTICIPO	VALOR ACTAS	VALOR GIROS
VALOR CONTRATO SUMINISTRO No. 160 de 2025	$ 39.838.750,00			
VALOR PARCIAL No. 1			$ 14.600.000	
VALOR NETO A PAGAR PRESENTE ACTA				$ 14.600.000
SALDO POR EJECUTAR POR PARTE DE CONTRATISTA			$ 25.238.750	
SUMAS IGUALES (VALOR CONTRATO PRINCIPAL)	$ 39.838.750,00		$ 39.838.750,00	$ 39.838.750,00

La interventoría realizo análisis de los días ejecutados y estados financieros del contrato 402-2024, es importante conocer el proceso de ejecución, permitiéndonos conocer el ponderados de días ya que nos han suministrados informes con corte del primero de cada mes hasta 30, ya que la interventoría inicio el día 13 de marzo, por eso anexamos cantidades ejecutadas mes completo.

A continuación, se detallaras mes a mes las cantidades ejecutas, días atendidos, y el valor ejecutado para el mes correspondiente, la interventoría realizo detalladamente la verificación con las actas de beneficiarios, es importante manifestar que la interventoría reviso los datos de evolución del contrato, permitiéndonos conocer el ponderado de las raciones que se venían acumulando para un presente cobro parcial por parte del operador.

CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE ENERO.

El inicio de entrega de raciones comprende desde el **20 de enero de 2025**, día en el que se dio inicio a clases en las instituciones educativas, según cronograma escolar establecido en la resolución No. 3628 de 2024. La entrega de raciones concluyo el día **31 de Enero de 2025**. En este tiempo se atendieron 9 dias, en los cuales se logró entregar **9.081** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **CINCUENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS. ($ 55.375.938),** distribuyéndose las raciones atendidas de la siguiente manera:

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS ATENDIDOS	CUPOS PRIRIZADOS POR SEDE / INSTITUCION EDUCATIVA	TOTAL, DE RACIONES ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL
ENERO	ORIENTAL FEMENINO	9	547	4923	$ 6.098	$ 30.020.454
ENERO	SAN LUIS (sede principal)	9	293	2637	$ 6.098	$ 16.080.426
ENERO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	9	169	1521	$ 6.098	$ 9.275.058
TOTAL				**9.081**	**6.098**	**$ 55.375.938**

CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE FEBRERO

La entrega de raciones para el presente informe comprende desde el **03 de febrero de 2025 y va hasta el 28 de Febrero de 2025**, en los cuales se logró entregar **20.180** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, equivalente a 20 dias atendidos, para un valor ejecutado de **CIENTO VEINTITRES MILLONES CINCUENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS. ($ 123.057.640),** distribuyéndose las raciones atendidas de la siguiente manera:

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS ATENDIDOS	CUPOS PRIRIZADOS POR SEDE / INSTITUCION EDUCATIVA	TOTAL, DE RACIONES ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL
FEBRERO	ORIENTAL FEMENINO	20	547	10940	$ 6.098	$ 66.712.120

FEBRERO	SAN LUIS (sede principal)	20	293	5860	$ 6.098	$ 35.734.280
FEBRERO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	20	169	3380	$ 6.098	$ 20.611.240
TOTAL				**20.180**	**$ 6.098**	**$ 123.057.640**

CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE MARZO.

La entrega de raciones para el presente informe comprende desde el **03 de Marzo de 2025 y va hasta el 31 de Marzo de 2025**, en los cuales se logró entregar **18.331** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, equivalente a **18 dias calendario escolar atendidos** en las Sedes educativas ORIENTAL **FEMENINO y SAN LUIS (sede principal)**, y **19 dias calendarios escolar** en la sede educativa **IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal),** para un valor ejecutado de **CIENTO ONCE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS. ($ 111.782.438),** distribuyéndose las raciones atendidas de la siguiente manera:

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS ATENDIDOS	CUPOS PRIRIZADOS POR SEDE / INSTITUCION EDUCATIVA	TOTAL, DE RACIONES ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL
MARZO	ORIENTAL FEMENINO	18	547	9.846	$ 6.098	$ 60.040.908
MARZO	SAN LUIS (sede principal)	18	293	5.274	$ 6.098	$ 32.160.852
MARZO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	19	169	3.211	$ 6.098	$ 19.580.678
TOTAL				**18.331**	**$ 6.098**	**$ 111.782.438**

CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE ABRIL.

La entrega de raciones para el presente informe comprende desde el **01 de Abril de 2025 y va hasta el 30 de Abril de 2025**., en los cuales se logró entregar **15.135** raciones de complemento alimentario jornada

mañana, modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, equivalente a 15 dias atendidos, para un valor ejecutado de **NOVENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS TREINTA PESOS. ($ 92.293.230),** distribuyéndose las raciones atendidas de la siguiente manera:

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

CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE MAYO.

La entrega de raciones para el presente informe comprende desde el **02 de Mayo de 2025 y va hasta el 30 de Mayo de 2025**. en los cuales se logró entregar **18.162** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, equivalentes a 18 días atendidos, para un valor ejecutado de **NOVENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS TREINTA PESOS. ($ 92.293.230),** distribuyéndose las raciones atendidas de la siguiente manera:

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

TOTAL	18.162	$ 6.098	$ 110.751.876

CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE JUNIO.

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

La entrega de raciones para el presente informe comprende desde el **03 de Junio de 2025 y va hasta el 13 de Junio de 2025**. En este tiempo se programaron atender 9 dias calendario escolar, de los cuales se atendieron **7 dias calendario escolar**, en las Sedes educativas (**IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal), I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal)**

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	UNIDAD	7.063	$ 6.098	$ 43.070.174
		TOTAL			$ 43.070.174

De acuerdo con las cantidades ejecutadas en el periodo del presente informe, se tiene un avance de ejecución parcial del **61.67%** y un avance acumulado igual, haciendo falta por ejecutar un **38.33%** para completar la totalidad de las raciones a suministrar establecidas en las obligaciones contractuales.

RACIONES PROGRAMADAS	RACIONES EJECUTADAS O ENTREGADAS INFORME PARCIAL	PORCENTAJE DE AVANCE DE EJECUCION	PORCENTAJE EJECUTADO ACUMULADO	RACIONES POR ENTREGAR	PORCENTAJE PENDIENTE POR EJECUTAR
131.170	80.889	61.67%	61.67%	50.281	38.33%

RELACION DE AVANCE DE EJECUCION EN ENTREGA DE RACIONES

MES DE EJECUCION	*RACIONES EJECUTADAS O ENTREGADAS*	*PORCENTAJE DE ENTREGA DE RACIONES*
ENERO	9.081	6,92 %
FEBRERO	20.180	15,38 %
MARZO	18.331	13,97 %
ABRIL	15.135	11,54 %
MAYO	18.162	13,85 %
JUNIO	7.063	5.19 %
TOTAL	80.889	66.86 %

BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO 402-2024

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

DESCRIPCION	VALOR CONTRACTUAL	AMORTIZACION ANTICIPO	VALOR ACTAS	VALOR GIROS
VALOR CONTRATO SUMINISTRO No. 402 de 2024	$ 799.874.660			
VALOR ANTICIPO GIRADO				$ 399.937.330
VALOR PARCIAL No. 1			$ 493.261.122	
VALOR AMORTIZACION DEL ANTICIPO DEL 50%- PARCIAL N° 1		$ 246.630.561		
VALOR NETO A PAGAR PRESENTE ACTA MENOS AMORTIZACION DEL ANTICIPO				$ 246.630.561
SALDO DE ANTICIPO PENDIENTE POR AMORTIZAR		$ 153.306.769		
VALOR NETO PENDIENTE POR PAGAR MENOS AMORTIZACION DEL ANTICIPO				$ 153.306.769
SALDO POR EJECUTAR POR PARTE DE CONTRATISTA			$ 306.613.538	
SUMAS IGUALES (VALOR CONTRATO PRINCIPAL)	**$ 799.874.660**		**$ 799.874.660**	**$ 799.874.660**

El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, relaciona en el presente informe soportes por un valor de $252.950.669, quedando un saldo pendiente de relacionar, por valor de $149.986.661, el cual será adjuntado al informe final de liquidación del Contrato de Suministro No. 402 de 2024.

CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO

Para el periodo de corte del informe, se han ejecutado las siguientes cantidades

ACTIVIDAD	**1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.**							
COMPLEMENTO	**1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRASNPORTADA.**							
	No.	**CENTROS E INSTITUCIONES**	**TITULARES DE DERECH**	**PUNTOS DE PREPARACION**	**PARA TRANSPORTAR**	**COSTO COMPLETO DE**	**NUMERO DIARIO**	**NUMERO DE DIAS CALENDA**

		EDUCATIVAS BENEFICIADAS	O			RACION DIARIA	DE RACIONES	RIO ESCOLAR
	1	ORIENTAL FEMENINO	1.009	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.098	80.889	81
	2	SAN LUIS		SI	NO			
	3	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS		SI	NO			
TOTALES	3 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1.009 TITULARES DE DERECHO	2 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 493.261.122		

3367

CONCLUSIÓN

La interventoría **CONSORCIO INTERPAE 2025**, realizo seguimiento continuo al **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, dando cumplimiento y supervisión a cada uno de los procesos operativos llevados a cabo por el contratista, permitiendo como interventoría vigilar y controlar los ítems suministrados por el contrato, en el periodo entre el **13 de marzo de 2025 al 30 de junio de 2025.**

Para la interventoría supervisar el engranaje productivo y las actividades administrativas del contratista le permiten determinar los parámetros que den cumplimiento de calidad para soportar el suministro de raciones a los estudiantes beneficiarios del municipio de Tame.

La interventoría **CONSORCIO INTERPAE 2025,** se encargó de realizar los respectivos pagos salariales del personal Operativo acorde a la fecha comprendida entre el **13 DE MARZO DE 2025 AL 30 DE JUNIO DE 2025.**

La interventoría **CONSORCIO INTERPAE 2025**, incluye dentro del informe ejecutado registro Fotográfico suficiente, con el objeto de dar cumplimiento a lo establecido en los periodos mencionados en el presente informe.

EL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, se encargó de realizar los respectivos pagos salariales de todo el personal Operativo acorde a la fecha comprendida entre el **27 DE DICIEMBRE DE 2024 AL 31 DE MAYO DE 2025,** con el objeto de dar cumplimiento a lo establecido en el **literal b**. de la **CLÁUSULA SEGUNDA – OBLIGACIONES GENERALES,** del contrato de suministro No. 402 de 2024.

El **CONSROCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025,** Tiene sus pólizas, tanto de legalización de contrato, como de actualización según acta de inicio vigentes y aprobadas por la oficina Asesora Jurídica Municipal, con el objeto de dar cumplimiento a lo establecido en el **literal a**. de la **CLÁUSULA SÉPTIMA – FORMA DE PAGO,** del contrato de suministro No. 402 de 2024.

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

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

2367

ANEXOS

1. REGISTRO FOTOGRÁFICO
2. ACTAS DE VISITA PARA LOS PERIODOS MARZO, ABRIL, MAYO, JUNIO.
3. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS MARZO, ABRIL, MAYO, JUNIO
4. INFORMACIÓN PERSONAL PROFESIONAL CONSORCIO INTERPAE 2025, SEGURIDAD SOCIAL, CONTRATO, PAGO HONORARIOS.
5. CONTRATO Y PAGO DE OFICINA.

2369

ANEXO 1.
REGISTRO FOTOGRAFICO

2370

REGISTRO FOTOGRAFICO

1. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San Luis Microbiológicos.



2. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San Luis Microbiologicos.



2371

3. Visita de interventoria y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias, Rotulado.

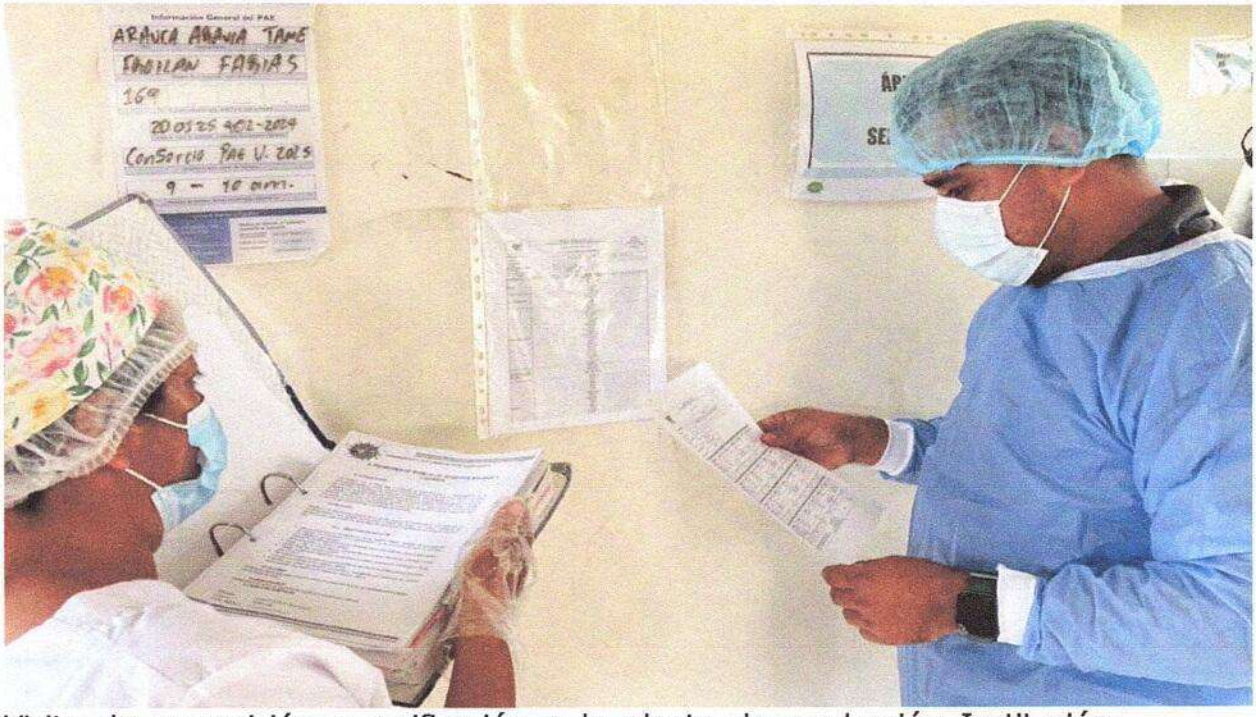


4. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución froilan.



2372

5. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



6. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



7. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias. Temperaturas.



8. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



9. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San Luis.



10. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



11. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



12. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



13. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



14. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



2377

15. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



16. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



17. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.

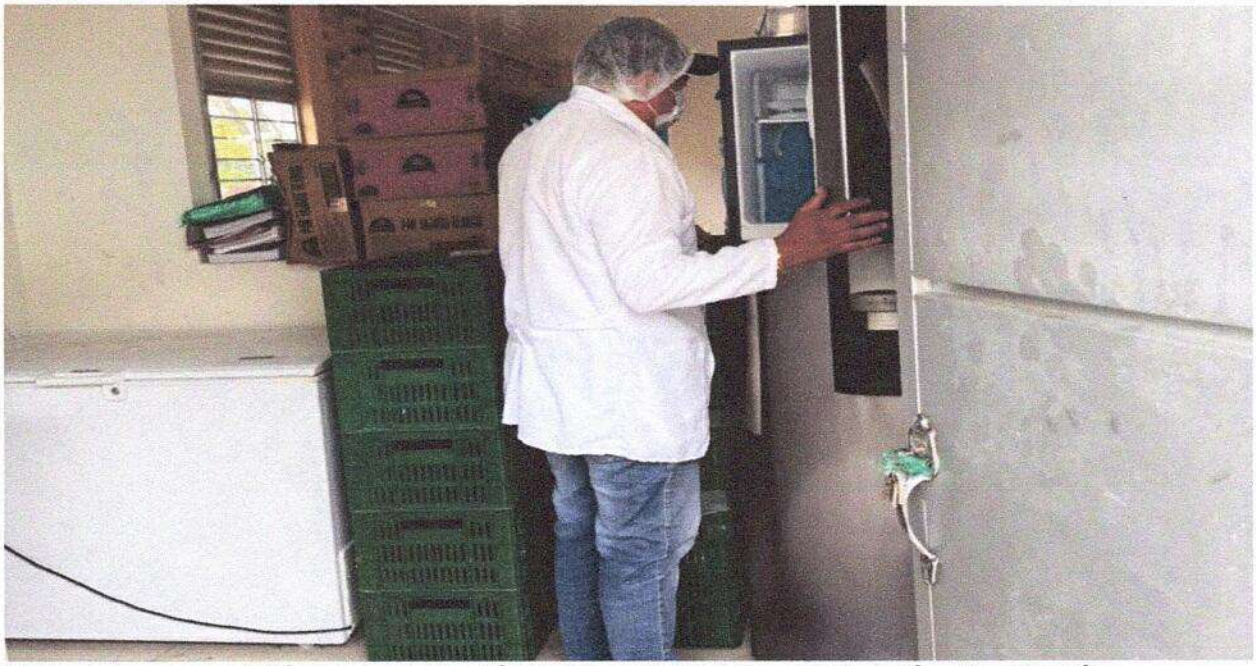


18. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



2379

19. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



20. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



21. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



22. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



23. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San Luis.



24. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San luis.



2382

25. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San Luis.



26. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Oriental Femenino.



2383

27. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Oriental femenino.



28. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Oriental femenino.



2384

29. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias. Gramajes



30. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.

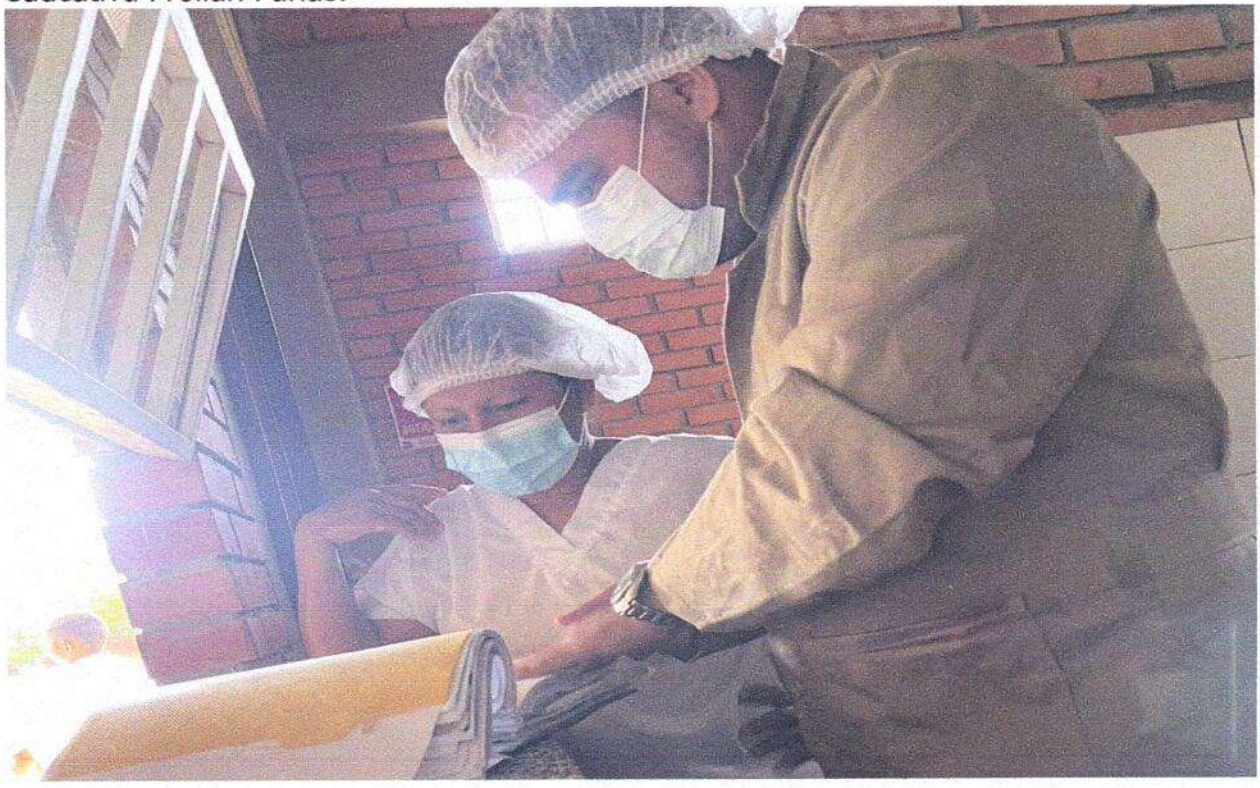


2385

31. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



32. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



33. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias Transporte y temeperaturas racion oriental femenino.



34. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



2387

35. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan Farias.



36. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San Luis.



2388

37. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Oriental femenino.



38. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Oriental femenino.

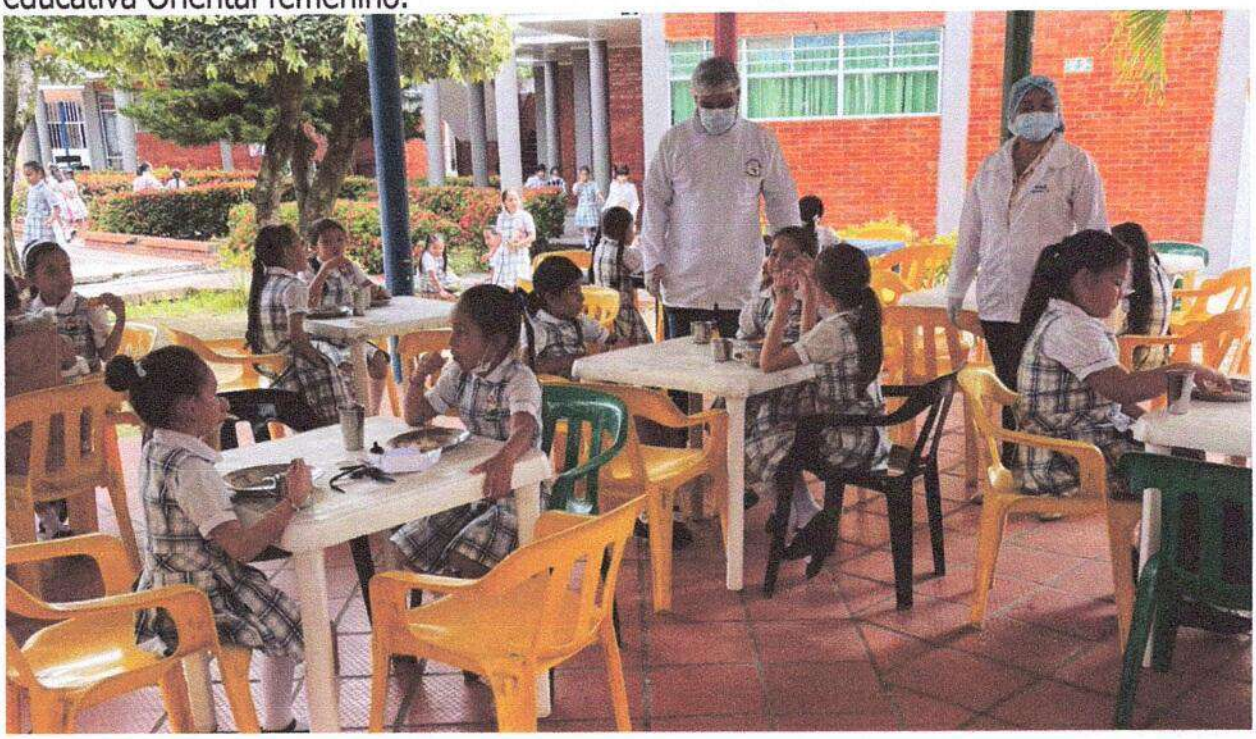


2389

39. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Oriental femenino.

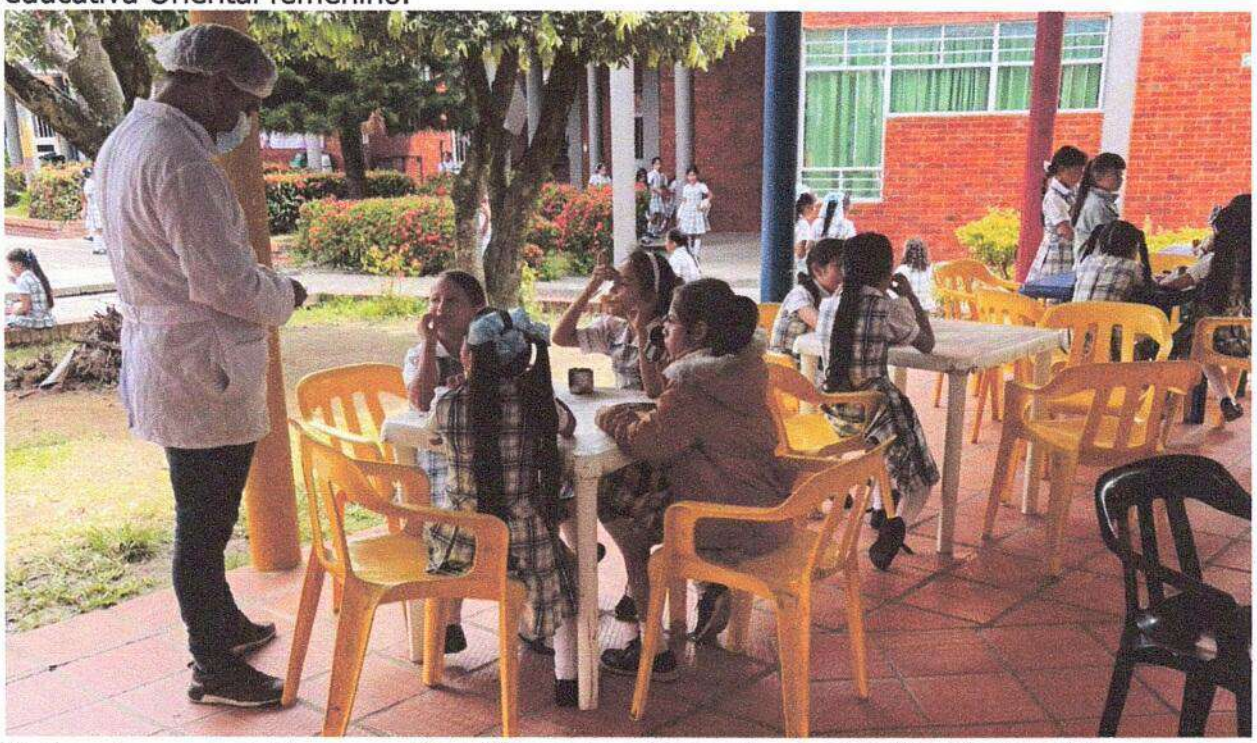


40. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Oriental femenino.



2390

41. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Oriental femenino.



42. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Oriental femenino.



2391

43. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Oriental femenino.



44. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Oriental femenino.



2392

45. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San luis.



46. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San luis.



2393

47. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San luis.



48. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San luis.



2394

49. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San luis.



50. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San luis.



239

51. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San luis.



52. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa San luis.



53. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan farias.



54. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan farias.



2397

55. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan farias.



56. Visita de supervisión y verificación a la planta de producción Institución educativa Froilan farias.



2398

ANEXO 2.
ACTAS VISITAS
MARZO, ABRIL, MAYO, JUNIO

2399

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	19/03/2025
Operador:	Pae con dotor Tame			Municipio:	Tame		
Institución educativa	Froilan			Sede educativa:	Froilan		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5
	X						

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

2400

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

	x		x Abel Riaño
Nombre:	Yelson Bedon	Nombre:	Able Riaño
Documento:	1116871948	Documento:	1116864865
Cargo:	D. Interventor	Cargo:	R/L
	Firma de quien realiza la visita		Firma de quien atiende la visita

2402

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de tame		**No. de Contrato:**	402	**Fecha de visita:**	17/03/2025	
Operador:	Raeunidos por Tame		**Municipio:**	Tame			
Institución Educativa:	Oriental		**Sede Educativa:**	Oriental			
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	**No. de Servicios:**	549	**No. de Manipuladoras:**	3

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	fruta, yogur,					
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

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

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCION DE MEJORA	RESPONSABLE

Firma de quien realiza la visita		Firma de quien atiende la visita	
Nombre:	Yeison Pedu	Nombre:	Abel Rigu
Documento:	1168871945	Documento:	1116[illegible]86
Cargo:	D. interv	Cargo:	[illegible]

2403

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Consorcio interpae 2025			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	20/03/2025
Operador:	Consorcio			Municipio:	Tame		
Institución educativa	San Luis			Sede educativa:	San Luis		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	293	No. de Manipuladoras	3
	X						

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

2404

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yelson Bedoya
Documento: 1116871945
Cargo: O. Interventoría

Firma de quien realiza la visita

x Abel Rojas

Nombre: Abel Rojas
Documento: 1116864865
Cargo: 1 R/L

Firma de quien atiende la visita

2406

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

Entidad Territorial:	Alcaldia Municipio Tome			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	21/03/2025
Operador:	Paeunidos Por Tome			Municipio:	Tome		
Dirección:	Barrio Simon Bolivar			Sede educativa:	Bodega		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	Hora inicio:	2:00	Hora de terminación:	3:00 P.M.
		X					

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

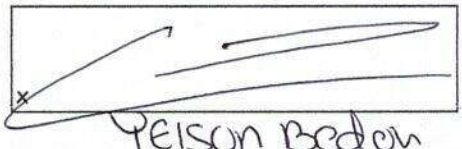
31	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
32	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios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

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

PLAN DE MEJORA

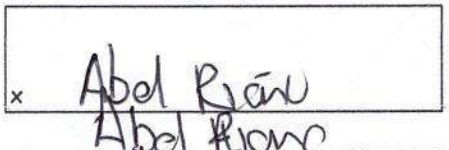
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS



Nombre: Yeison Bedon
Documento: 1116871948
Cargo: D. Interventoria

Firma de quien realiza la visita



Nombre: Abel Rivero
Documento: 1116704865
Cargo: KL

Firma de quien atiende la visita

2409

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldía de Tame.	**No. de Contrato:**	~~160~~	**Fecha de visita:**	25/03/2025		
Operador:	Reunidos por Tame	**Municipio:**	Tame				
Institución Educativa:	Oriental femenino	**Sede Educativa:**	Oriental Femenina				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	**No. de Servicios:**	547	**No. de Manipuladoras:**	3

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Arepa, Cane, Bueno				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:

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

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

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

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCION DE MEJORA	RESPONSABLE

Firma de quien realiza la visita		Firma de quien atiende la visita	
Nombre:	Yelson Bedon	Nombre:	Abel Rios
Documento:	1168719478	Documento:	1116819661
Cargo:	D. Interventoria	Cargo:	RE

2410

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	26/03/2025
Operador:	Paeundos Tame			Municipio:	Tame		
Institución educativa	San Luis			Sede educativa:	San Luis		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	293	No. de Manipuladoras	3
	X						

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

2411

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yelson Bedon
Documento: 1116871947
Cargo: D. Interventoru

Firma de quien realiza la visita

x Abel Rian

Nombre: Abel Rian
Documento: 1116[illegible]86
Cargo:

Firma de quien atiende la visita

2413

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	27/03/25
Operador:	Pae unidos Por Tame			Municipio:			
Institución educativa	Froilan Faria.			Sede educativa:	Froilan Faria.		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5
	X						

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

Nombre: Yeison Bdo
Documento: 1116871994
Cargo: Dinamizador

Firma de quien realiza la visita

Nombre: Abel Riaño
Documento: 1116805863
Cargo: R/L

Firma de quien atiende la visita

2416

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia Municipio			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	03/04/2025
Operador:	Parendas Portan			Municipio:			
Institución educativa	Froilan Farias			Sede educativa:	Froilan Farias		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5
	X						

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

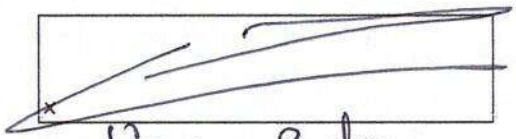
2418

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

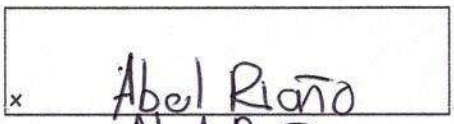
PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS



Nombre: Yeison Bedon
Documento: 1116871948
Cargo: D. Interventor

Firma de quien realiza la visita



Nombre: Abel Riaño
Documento: 1116565866
Cargo: R/L

Firma de quien atiende la visita

2419

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

Información de las raciones entregadas

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

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

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

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

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCION DE MEJORA	RESPONSABLE

Firma de quien realiza la visita		**Firma de quien atiende la visita**	
Nombre:	Yelson Bedoya	Nombre:	Abel Rojas
Documento:	1168719437	Documento:	1168[illegible]56
Cargo:	D. Interventoria	Cargo:	[illegible]

2420

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldía de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	07/04/2025
Operador:	Paeuncdos Por Tame			Municipio:	Tame		
Institución educativa	San Luis			Sede educativa:	San Luis		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	293	No. de Manipuladoras	3
	X						

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

2422

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yelson Bedoya
Documento: 1116871941
Cargo: D. Interventoría

Firma de quien realiza la visita

x Abel Riaño

Nombre: Abel Riaño
Documento: 1116865864
Cargo:

Firma de quien atiende la visita

2423

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

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame		No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	11042025	
Operador:	Pacunda S.A.S Tame		Municipio:	Tame			
Dirección:	Barrio Simon Bolivar		Sede educativa:	Bodega			
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	Hora inicio:	2:00	Hora de terminación:	8:00

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

2424

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

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

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yelson Bedoya
Documento: 1116871945
Cargo: D. Interventoria

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: Abel Rivas
Documento: 1168395CC
Cargo: R/L

Firma de quien atiende la visita

1420

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame		**No. de Contrato:**	402	**Fecha de visita:**	21/04/25	
Operador:	Pacunda B Da		**Municipio:**	Tame			
Institución Educativa:	Oriental.		**Sede Educativa:**	Oriental			
Tipo de Complemento:	rnada Mañalornada Tard	Almuerzo	**No. de Servicios:**	547	**No. de Manipuladoras:**	3	
	X						

Información de las raciones entregadas

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

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

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

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

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCION DE MEJORA	RESPONSABLE

Firma de quien realiza la visita		Firma de quien atiende la visita	
Nombre:	Yeisa Bello	Nombre:	Abel Rico
Documento:	1168871[illegible]	Documento:	[illegible]
Cargo:	D. Em	Cargo:	

2429

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	23/04/2025
Operador:	Paeunidos por Tame			Municipio:	Tame		
Institución educativa	San Luis			Sede educativa:	San Luis		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	293	No. de Manipuladoras	3
	X						

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

2429

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: 1116871945
Documento: YOLSY
Cargo: Interv

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: AbelRia
Documento: 1116
Cargo: R/L

Firma de quien atiende la visita

2430

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	28	04	2025				
Operador:	Paeunder Tame			Municipio:	Tame								
Institución educativa	Froilan Faria,			Sede educativa:	Froilan Faria,								
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5						
	X												

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

2431

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

2432

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x	x
Nombre: YELSON BED	Nombre: Abel Ric
Documento: 1168716	Documento: 1168
Cargo: D. D	Cargo: R
Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita

2433

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldía de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	02052025
Operador:	Paeunidos por Tame			Municipio:	Tame		
Institución educativa	San Luis			Sede educativa:	San Luis		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5
	X						

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yeison Bedoya
Documento: 1168719447
Cargo: D. Interventoria

Firma de quien realiza la visita

x Argenis Antolinez

Nombre: Argenis Antolinez
Documento: 1116871947
Cargo: D. Interventoria

Firma de quien atiende la visita

2436

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de tame		**No. de Contrato:**	402	**Fecha de visita:**	05/05/2025	
Operador:	Pae unidos x tame		**Municipio:**	Tame			
Institución Educativa:	Oriental		**Sede Educativa:**	Oriental femenino			
Tipo de Complemento:	rnada Mañ	Jornada Tard	Almuerzo	**No. de Servicios:**		**No. de Manipuladoras:**	
	X						

Información de las raciones entregadas

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

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

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

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

PLAN DE MEJORA

ITEM	OBSERVACIÓN	ACCION DE MEJORA	RESPONSABLE

Firma de quién realiza la visita		Firma de quien atiende la visita	
			Leidy Monroy
Nombre:	YELSON BEDOYA	Nombre:	Leidy
Documento:	1116873[illegible]	Documento:	1116862361
Cargo:	D. Interv	Cargo:	Manipuladora

2437

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldía de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	08052025
Operador:	Operador Paeunid-Unidos			Municipio:	Tame		
Institución educativa	Troilan			Sede educativa:	Troilan		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5
	X						

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

Nombre: 1116871945 YEISON Bedoya
Documento:
Cargo: Dl Gestor
Firma de quien realiza la visita

x Leidy Monroy
Nombre: Leidy Monroy
Documento: 1116[illegible]
Cargo: Manipulac
Firma de quien atiende la visita

2440

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldía de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	12/05/2025
Operador:	Paeunidos x tame			Municipio:	Tame		
Institución educativa	Froilan			Sede educativa:	Froilan		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5
	X						

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

2442

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x	x Leidy Manroy
Nombre: Yelson Bedoya	Nombre: Leidy Manrique
Documento: 1116871948	Documento:
Cargo: D Interventoria	Cargo: Manipulador
Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita

2443

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame			**No. de Contrato:**	402		**Fecha de visita:**	1	4	0	5	2	0	2 5
Operador:	Pae unidos x tame			**Municipio:**	Tame									
Institución Educativa:	Oriental			**Sede Educativa:**	Oriental									
Tipo de Complemento:	**rnada Mañ** X	**Jornada Tard**	**Almuerzo**	**No. de Servicios:**	85	**No. de Manipuladoras:**	3							

Información de las raciones entregadas

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

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

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

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

PLAN DE MEJORA

ITEM	OBSERVACIÓN	ACCION DE MEJORA	RESPONSABLE

Firma de quien realiza la visita		**Firma de quien atiende la visita**	
Nombre:	VELSON BEDOYA	Nombre:	Argelis Antolin
Documento:	1168740181	Documento:	
Cargo:		Cargo:	

2444

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

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	15/05/2025	
Operador:	Doe unidas X Tame			Municipio:	Tame			
Dirección:	Simon Bolivar			Sede educativa:	Bodega			
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	Hora inicio:	2:00	Hora de terminación:	4:00	
	X							

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

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

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

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yeison Bedoya
Documento: 1116872...
Cargo: Interventor

Firma de quien realiza la visita

x Argenis Antolin

Nombre: Argenis Antolin
Documento: 1116...
Cargo: Manipulad...

Firma de quien atiende la visita

2447

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	20/05/2026
Operador:	Paeunido por Tame			Municipio:	Tame		
Institución educativa	San Luis			Sede educativa:	San Luis		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	3
	X						

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

2449

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yelson Beda
Documento: 1116074794
Cargo: D. Interventoria

Firma de quien realiza la visita

x Argenis Arteaga

Nombre:
Documento:
Cargo: Manipuladora

Firma de quien atiende la visita

2450

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	22052025
Operador:	Pae unidos por Tame			Municipio:	Tame		
Institución educativa	Fronton Fame			Sede educativa:	fronton Fame		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5
	X						

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

2452

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yelson Bello
Documento: 1116871945
Cargo:

Firma de quien realiza la visita

x Argens Artolm

Nombre:
Documento:
Cargo: Manipuladora

Firma de quien atiende la visita

2453

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame	**No. de Contrato:**	407	**Fecha de visita:**	27	05	2025
Operador:	Paeuncol	**Municipio:**	Tame				
Institución Educativa:	Oriental	**Sede Educativa:**	Oriental				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana X / Jornada Tarde / Almuerzo	**No. de Servicios:**	578	**No. de Manipuladoras:**	3		

Información de las raciones entregadas

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

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

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

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

PLAN DE MEJORA

ITEM	OBSERVACIÓN	ACCION DE MEJORA	RESPONSABLE

Firma de quien realiza la visita		**Firma de quien atiende la visita**	
			Leidy Monroy
Nombre:	Nelson Pedraza	Nombre:	
Documento:	1116923194	Documento:	
Cargo:	D. Interventoria	Cargo:	Manipulador

2454

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	03/06/2025
Operador:	Pae unidos por Tame			Municipio:	Tame		
Institución educativa	San Luis			Sede educativa:	San Luis		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	293	No. de Manipuladoras	3
	X						

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

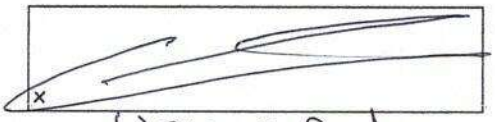
	5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
32	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

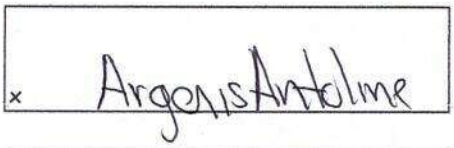
PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS



Nombre: Yelson Bedon
Documento: 1116871948
Cargo: D. Interventoria

Firma de quien realiza la visita



Nombre: Argenis Antolinez
Documento:
Cargo: Manipuladora

Firma de quien atiende la visita

2457

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldia de Ta		**No. de Contrato:**	402	**Fecha de visita:**	04/06/2025	
Operador:	Pae unidos X Tame		**Municipio:**	Tame			
Institución Educativa:	Oriental		**Sede Educativa:**	San Luis			
Tipo de Complemento:	**rnada Mañ** X	**ornada Tard**	**Almuerzo**	**No. de Servicios:**	547	**No. de Manipuladoras:**	3

Información de las raciones entregadas

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

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

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

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

PLAN DE MEJORA

ITEM	OBSERVACIÓN	ACCION DE MEJORA	RESPONSABLE

Firma de quien realiza la visita		**Firma de quien atende la visita**	
Nombre:	Yeison Bedoya	Nombre:	Leidi Monroy
Documento:	1116[illegible]	Documento:	
Cargo:	D. Interventoria	Cargo:	Manipulador

2458

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldca de Tun			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	05/06/2025
Operador:	Pae Unido Por Tame			Municipio:	Tame		
Institución educativa	Froika			Sede educativa:	Froilan Faria		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5
	X						

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

2459

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

2460

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x

Nombre: Yeison Bella
Documento: 1116871944
Cargo: P. interventor

Firma de quien realiza la visita

x Leidy Monroy

Nombre: Leidy Monroy
Documento:
Cargo: Manipulador

Firma de quien atiende la visita

2461

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

Entidad Territorial:	Alcaldía de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	09/06/2025
Operador:	Pae Unido Por Tame			Municipio:	Tame		
Institución educativa	Froilan			Sede educativa:	Froilan Faria		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	169	No. de Manipuladoras	5
	X						

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

2462

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

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

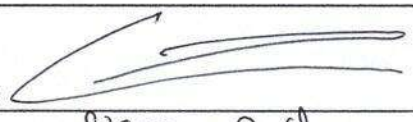
2463

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

CONSORCIO INTERPAE 2025

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

x 

Nombre: Yelson Bedoya
Documento: 1116871446
Cargo: P. Interventoria

Firma de quien realiza la visita

x Leidy Monroy

Nombre:
Documento:
Cargo: Manipuladora

Firma de quien atiende la visita

2464

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

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame		No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	15/06/2025	
Operador:	Pae unidos por Tame		Municipio:	Tame			
Dirección:	Barrio Simon Bolivar		Sede educativa:	Bodega.			
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	Hora inicio:	2:00	Hora de terminación:	4:00 P.M.

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

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

2466

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

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

Nombre:	Yelson Bedoya
Documento:	1168719447
Cargo:	D. Interventor

Firma de quien realiza la visita

Nombre:	Argelin Antolinez Argelis Antolinez
Documento:	41686481
Cargo:	Manipuladora

Firma de quien atiende la visita

2465

ANEXO 3.
ANALISIS MICROBIOLOGICOS:
MARZO, ABRIL,MAYO,JUNIO

2468

AQUALIM

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

IDEAM
LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1036-25

Datos del Solicitante

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

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Tame
Dirección de Toma de Muestra	Calle 14 No. 24 - 87 Barrio San Miguel
Lugar de Toma de Muestra	Institución Educativa Técnica Industrial Froilan Farias
Servicio	Desayuno
Tipo de Alimento	Sorbete de Fresas
Cantidad y/o Presentación	200mL
Operador	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
Temperatura de la Muestra	4°C
Fecha de producción	2025-03-26
Recolectada por	Cliente; CONSORCIO INTERPAE 2025 (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	No reporta; No reporta
Fecha y Hora de Recolección	2025-03-26 10:00
Fecha y Hora de Recepción	2025-03-26 16:16
Fecha de Emisión del Resultado	2025-04-04 9:55

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.
2025-03-28	Coliformes Fecales	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	-
2025-03-28	Coliformes Totales	<3,00	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	-
2025-03-28	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-03-31	Mohos y Levaduras	<10	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	-

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

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

OBSERVACIONES:

Cotización 297-25V1; Item 1

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM, Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.

AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 0229 de 19 de febrero de 2024 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.

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

AQUALIM

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

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1036-25

SEBASTIAN FLECHAS FIGUEROA
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

LABORATORIO AMBIENTAL

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

2470

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1052-25

Datos del Solicitante

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

Datos de la Muestra

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

Análisis de Laboratorio

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

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

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

OBSERVACIONES:

Cotización 297-25V1; Item 1

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

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

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

IDEAM
LABORATORIO ACREDITADO
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1052-25

SEBASTIAN FLECHAS FIGUEROA
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

AQUALIM
LABORATORIO AMBIENTAL

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

2472

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
1670-25

Datos del Solicitante

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

Datos de la Muestra

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

Análisis de Laboratorio

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

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

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

OBSERVACIONES:

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

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

AQUALIM

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

IDEAM
LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS

1670-25

SEBASTIAN FLECHAS FIGUEROA
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

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

AQUALIM

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

IDEAM
LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS

1083-25

Datos del Solicitante

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

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Tame
Dirección de Toma de Muestra	Calle 14 No. 24-87 -Barrio San Miguel
Lugar de Toma de Muestra	Institución Educativa Froilan Farias
Servicio	Desayuno
Tipo de Alimento	Chocolate
Cantidad y/o Presentación	200mL
Operador	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
Temperatura de la Muestra	85°C
Fecha de producción	2025-06-15
Recolectada por	Cliente; CONSORCIO INTERPAE 2025 (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	No reporta; No reporta
Fecha y Hora de Recolección	2025-06-15 08:42
Fecha y Hora de Recepción	2025-06-15 15:00
Fecha de Emisión del Resultado	2025-06-21

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.
2025-06-15	Coliformes Fecales	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	-
2025-06-15	Coliformes Totales	<3,00	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	-
2025-06-15	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-06-19	Mohos y Levaduras	<10	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	-

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

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

OBSERVACIONES:

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

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

AQUALIM

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

IDEAM
LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS

1083-25

SEBASTIAN FLECHAS FIGUEROA
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

AQUALIM
LABORATORIO AMBIENTAL

LABORATORIO AMBIENTAL

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

2476

ANEXO 4.
PERSONAL INTERPAE 2025

2477



Información Personal

Nombres	***YEISON SAUL***
Apellidos	***BEDON CASTAÑEDA***
Fecha de Nacimiento	*23 de junio de 1998*
Lugar de Nacimiento	*Tame – Arauca*
Estado Civil	*Soltero*
Cedula de Ciudadanía	*1.116.871.948 de Tame*
Ciudad de Domicilio	*Tame – Arauca*
Dirección	*Carrera 19 # 11 – 56*
Celular	*312 544 99 63*
E- mail	*ing.yeisonbedon@gmail.com*

Estudios Realizados

Profesionales

INGENIERO INDUSTRIAL, *UNIVERSIDAD LIBRE DE COLOMBIA,13 de mayo de 2022.*

Secundarios

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INDUSTRIAL FROILAN FARIAS, *Bachiller Técnico con Énfasis en Instalaciones Eléctricas Residenciales, Tame – Arauca.*

Complementarios

SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST, *Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Tame – Arauca, 10 de diciembre de 2020.*

CONTABILIDAD EN LAS ORGANIZACIONES, *Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Quindío – Armenia, 19 de octubre de 2016.*

METROLOGIA DIMENSIONAL APLICADA A MANTENIMIENTO MECANICO, *Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Norte de Santander – Cúcuta, 07 de julio de 2015.*

ADMINISTRATIVO PARA JEFES DE AREA DE TRABAJO, *Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Tame – Arauca, 11 de diciembre de 2013.*

Experiencia Laboral

Empresa	***ALCALDÍA DE MUNICIPIO DE TAME***
Cargo	*Apoyo técnico al programa de alimentación*
Jefe Inmediato	*Wilberth Rincon*
Teléfono	*310 574 34 10*
Tiempo Laborado	*03 de mayo de 2024 – 27 de diciembre de 2024*

Empresa	***CREDILIBRANZAS S.A.S.***
Cargo	*Gestión Humana*
Jefe Inmediato	*Jhonatan Castillo*
Teléfono	*322 592 92 15*
Tiempo Laborado	*01 de febrero de 2023 – 31 de septiembre de 2023*

Empresa	***CASA DE BANQUERTES SHADDAI***
Cargo	*Jefe de área de control y calidad*
Jefe Inmediato	*Rodolfo Novoa*
Teléfono	*888 61 85*
Tiempo Laborado	*03 de julio de 2022 – 01 de diciembre de 2022*

Empresa	***MEGAECONOMICO***
Cargo	*Coordinador de marketing Mercadeo y ventas Estratégicas*
Jefe Inmediato	*Jairo Flórez*
Teléfono	*322 594 54 29*
Tiempo Laborado	*01 de febrero de 2021 – 03 de diciembre de 2021*

2480

Referencias Laborales

***WILBERTH RINCON**, Tame – Arauca, Teléfono 310 574 34 10.*

***TELMA CASTILLO,** Tame – Arauca, Teléfono 322 592 92 15.*

***RODOLFO NOVOA,** Tame – Arauca, Teléfono 888 61 85.*

***JAIRO FLOREZ**, Tame – Arauca, Teléfono 322 594 54 29.*

Referencias Personales

*Ingeniero Industrial **JHONATAN CASTILLO**, Seguridad y Salud en el Trabajo PAREX RESOURCES, Tame – Arauca, Teléfono 310 797 06 82.*

*Técnico en Seguridad Ocupacional **LEIDY BEDON**, Asesora en gestión del riesgo SEGUROS BOLIVAR, Bogotá D.C, Teléfono 321 293 04 83.*

YEISON SAUL BEDON C.
C.C 1.116.871.948 de Tame

República de Colombia

UNIVERSIDAD LIBRE®

Personería Jurídica No. 192 de 1946

y en su representación el Rector y los Profesores, en atención a que

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA

C.C. Nº 1.116.871.948 de TAME

ha completado los estudios y demás requisitos que los reglamentos exigen para optar al título de

Ingeniero Industrial

en nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional, le expide el presente Diploma que acredita su idoneidad. En testimonio de lo cual se firma y rubrica con el sello mayor de la Institución.

Decano

El Rector

El Secretario General

En la ciudad de BOGOTÁ D.C.
13 de mayo de 2022
Acta 5321, Folio 5321

Oficina de Admisiones y Registro
13 de mayo de 2022
Registro 65093, Folio 220, Libro de Registro 33

Jefe de Admisiones y Registro

2487

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA

Con Cedula de Ciudadania No. 1.116.871.948

Cursó y aprobó la acción de Formación

CONTABILIDAD EN LAS ORGANIZACIONES.

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Armenia, a los diecinueve (19) días del mes de octubre de dos mil dieciseis (2016)

Firmado Digitalmente por
NESTOR JIMENEZ SERNA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

NESTOR JIMENEZ SERNA
SUBDIRECTOR
CENTRO AGROINDUSTRIAL
REGIONAL QUINDIO

38939434 - 19/10/2016
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9120001284309CC1116871948C.

2482

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA

Con Cedula de Ciudadania No. 1116871948

Cursó y aprobó la acción de Formación

SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST

con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Garzón, a los diez (10) días del mes de diciembre de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

MIGUEL ALIRIO ARGOTE
Subdirector de Centro (e)
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA
REGIONAL HUILA

71501139 - 10/12/2020
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co, bajo el número 952500222012SCC1116871948C.

2483

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA

Con Cedula de Ciudadania No. 1.116.871.948

Cursó y aprobó la acción de Formación

ADMINISTRATIVO PARA JEFES DE AREA TRABAJO SEGURO EN ALTURAS

con una duración de 10 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Tame, a los once (11) días del mes de diciembre de dos mil trece (2013)

Firmado Digitalmente por
EDDIE YOVANNY MILLAN
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogota - Colombia

EDDIE YOVANNY MILLAN
SUBDIRECTOR DE CENTRO
CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ARAUCA
REGIONAL ARAUCA

16512328 - 11/12/2013
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 953000622694CC1116871948C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA

Con Cedula de Ciudadania No. 1.116.871.948

Cursó y aprobó la acción de Formación

METROLOGIA DIMENSIONAL APLICADA A MANTENIMIENTO MECANICO

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Cúcuta, a los siete (7) días del mes de julio de dos mil quince (2015)

Firmado Digitalmente por
EDUARDO RIVERA SIERRA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

EDUARDO RIVERA SIERRA
Subdirector
CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS
REGIONAL NORTE DE SANTANDER

28544191 - 07/07/2015
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 953700967754CC1116871948C.

2482

2486

CASA DE BANQUETES
Shaddai

NIT. 91.500.223-2 REGIMEN COMUN

CERTIFICACION LABORAL

Yo, **RODOLFO JAHIR NOVOA BASTOS,** identificado con cedula de ciudadanía 91.500.223 de Bucaramanga, obrando en mi calidad de REPRESENTATE LEGAL Certifico que el señor, **YEISON SAUL BEDÓN CASTAÑEDA** identificado con cedula de ciudadanía N.° 1.116.871.948 de Tame, presto sus servicios laborales en esta empresa en el cargo jefe de área de control y calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos. desde el día 03 de Julio 2022 hasta el día 01 de diciembre 2022. De mostro ser una persona Honesta y Responsable.

Para constancia se firma a los 09 días del mes de abril de 2.024.

Atentamente,

RODOLFO JAHIR NOVOA BASTOS
91500223 de Bucaramanga

2487

Credilibransas

Nit: 900.679.727-5
Email: credilibransas@hotmail.com
Cel: 315 666 91 63 Calle 12 No. 18-01B. Porvenir Tame - Arauca
Fecha 4 de Diciembre de 2013

CERTIFICA

Que el señor **YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA** identificado con cédula de ciudadanía No. 1.116.871.948, laboró en nuestra empresa como **RESPONSABLE DE GESTION HUMANA** desde 01 de febrero de 2023 hasta 30 de septiembre del 2023, desempeñando funciones como:

- Supervisar proceso de contratación del personal que se incorpora a la empresa en las diferentes modalidades contractuales
- Mantener actualizada la plantilla laboral
- Elaborar un informe anual de actividades desempeñadas del área
- Dar seguimiento al cumplimiento de metas de forma trimestral
- Controlar la incidencia por faltas y retardos del personal
- Participar en la elaboración de reglamentos y procedimientos relacionados con el manejo de gestión humana
- Supervisar la correcta elaboración de la nómina y su trámite de pago
- Mantener el área de trabajo limpia y ordenada.

Se destacó por ser una persona profesional, responsable y eficiente en el desarrollo de sus funciones

Se expide a solicitud del interesado a los 03 días del mes de octubre del año 2023

Cordialmente,

Jorge Alberto Castillo
Cc: 96192922
Representante Legal

2488

	CERTIFICACION LABORAL		Código F - 64
mega economico			Tipo de documento Formato
	Fecha de elaboración Ene. 2017	Fecha última actualización Ene. 2017	Versión 00

Tame, 23 de agosto de 2024

MEGAECONOMICO **S.A.S** ZOMAC
NIT: 901.187.360-8

CERTIFICA

Mediante la presente se certifica que el señor **YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA** identificado con cedula de ciudadania No. 1.116.871.948 de TAME, laboro en el Autoservicio **MEGAECONÓMICO S.A.S** ZOMAC con Nit **901.187.360-8**, desde el 01 de febrero de 2021 al 03 de diciembre de 2021 como **COORDINADOR DE MARKETING MERCADEO Y VENTAS ESTRATEGICAS**.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado, el día veintitrés (23) de agosto del año 2024

Cordialmente;

JAIRO ALBERTO FLOREZ ORTEGA
C.C 88.238.191 de Tame
Represéntate Legal

AUTOSERVICIO MEGAECONOMICO
Calle 14 n 15-09
Correo Electrónico: mega.economico.sgi@gmail.com
3225945429

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
OFICINA ASESORA JURIDICA

TRD- 120

LA SUSCRITA JEFE DE LA OFICINA ASESORA JURIDICA DEL MUNICIPIO DE TAME, DEPARTAMENTO DE ARAUCA

CERTIFICA:

Que, **YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA,** identificado con cédula de ciudadanía No. 1.116.871.948 expedida en Tame, Arauca. Celebró y ejecutó para el Municipio de Tame el siguiente contrato:

TIPO DE CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS
NUMERO DE CONTRATO:	No 122 DE 2024
OBJETO:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS COMO APOYO TÉCNICO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA
VALOR:	VEINTICINCO MILLONES DE PESOS M/TE ($ $25.000.000,00)
PLAZO:	SIETE (07) MESES Y VEINTICINCO (25) DÍAS
FECHA DE INICIO:	TRES (03) DE MAYO DE 2024
FECHA DE TERMINACION:	VENTISIETE (27) DE DICIEMBRE DE 2024
ESTADO:	LIQUIDADO
FECHA DE LIQUIDACION:	TREINTA (30) DE DICIEMBRE DE 2024

CUMPLIMIENTO DE ACTIVIDADES:

1. Vigilar, monitorear y verificar la ejecución del programa de alimentación escolar en cada uno de los restaurantes escolares
   - Dicha actividad se soportará mediante planilla contentiva del registro del trabajo de campo realizado
   - Evidencia fotográfica.
2. Realizar visitas de verificación a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en las bodegas y/o plantas de ensamble y comedores escolares.
   - Dicha actividad se soportará mediante planilla contentiva del registro del trabajo de campo realizado
   - Evidencia fotográfica.
3. Verificar y aprobar la planeación logística y de distribución (plan de rutas) para la entrega de los alimentos.
   - Dicha actividad deberá soportarse con la certificación del visto bueno del supervisor y apoyo a la supervisión del plan de rutas presentado por el contratista.
4. Verificar y reportar al supervisor las Inejecuciones parciales o totales en la entrega de los complementos en las sedes educativas beneficiadas por el programa.
   - Dicha actividad se soportará a través de actas de comité, oficios y / o comunicaciones al supervisor.
5. Implementar los formatos para el monitoreo y control establecidos por el Ministerio de Educación Nacional solicitando y dejando copia en el sitio visitado.
   - (Dicha actividad se soportará planilla mensual y registro fotográfico)

6. Apoyar al supervisor del programa PAE en la realización de informes, y demás actividades que sean necesarias para la buena supervisión del programa
   - Dicha actividad se soportará mediante constancia de correos enviados, oficios, correspondencia, y las actas parciales.
7. Verificar los informes de gestión de avance mensuales que presente el operador, teniendo en cuenta las condiciones técnicas establecidas en el contrato, así como documentos de solicitud de anticipo, los informes para pagos parciales, liquidación.
   - Dicha actividad se soportará con certificación de cumplimiento avalando en integridad lo que presente el operador al supervisor.
8. Verificar y Avalar las certificaciones mensuales emitidas por las instituciones educativas de las raciones entregadas, basado en la información emitida por el operador.
   - Dicha actividad se soportará con las certificaciones de cumplimiento de las certificaciones de las instituciones educativas.
9. Realizar seguimiento a los planes de mejora generados en cualquier momento e institución, conforme se generen por parte de los Comités de Alimentación Escolar -C.A. E, así como sobre las sugerencias, peticiones, quejas y reclamos - SPQR hasta evidenciar su cumplimiento y cierre.
   - Dicha actividad se soportará con la certificación avalando el plan de mejora del contratista, así como correos, oficios y demás utilizado hasta el cumplimiento.
10. Asistir y participar a las reuniones convocadas por los diferentes actores del PAE.
    - Dicha actividad se soportará con la convocatoria a las reuniones, actas y planillas de asistencia.
11. Dar a conocer en la comunidad educativa las rutas establecidas para el manejo de novedades quejas, reclamos y las funciones de la supervisión, en los diferentes espacios, para lo cual podrá ayudarse de mensajería física o electrónica, comunicación radial o promoción mediante redes sociales.
    - Evidencia fotográfica
12. Realizar acompañamiento técnico a las visitas con el Ministerio de Educación Nacional- Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para aprender- UAPA, para el Programa de Alimentación Escolar - PAE
    - Dicha actividad se soportará con la copia de la convocatoria, acta de la visita, planilla de asistencia.
    - Evidencia fotográfica.

Las demás actividades que se le sean indicadas por su supervisor le sean asignadas y estén relacionadas con el objeto contractual.

Clasificación UNSPSC	Producto
80111601	Asistencia de oficina o administrativa temporal.

La presente se expide en Tame, a los veintiún (21) días del mes de enero de 2025.

LENNY HERNANDEZ GARCES
Jefe Oficina Asesora Jurídica

Acción	Nombres y apellidos	Cargo	Firma
PROYECTO:	Sandra Paola Santos	Aux Administrativo	
REVISÓ Y APROBÓ	Lenny Hernández Garcés	Jefe Oficina Jurídica	

2491

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2025-3435855

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1116871948, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA INDUSTRIAL con MATRICULA PROFESIONAL 091239-0643637 CND desde el 22 de Noviembre de 2022, otorgado(a) mediante Resolución Nacional R2022044144.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los cuatro (04) días del mes de Marzo del año dos mil veinticinco (2025).

Rubén Darío Ochoa Arbeláez

Firma del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificadoOficioDistanding/CertificadoOficioDistanding/Start indicando el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

2492

MATRICULA PROFESIONAL

091239-0643637 CND

R2022044144

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería



INGENIERIA INDUSTRIAL

YEISON SAUL
BEDON CASTAÑEDA

ID: 1116871948

UNIVERSIDAD LIBRE

2493

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto: 0 2 Actualización

4. Número de formulario: 141006798147

5. Número de Identificación Tributaria (NIT): 1 1 1 6 8 7 1 9 4 8 | 6. DV: 5

12. Dirección seccional: Impuestos y Aduanas de Arauca 3 4

14. Buzón electrónico

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	1 1 1 6 8 7 1 9 4 8	2 0 1 6 0 6 3 0

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Arauca 8 1	Tame 7 9 4

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
BEDON	CASTAÑEDA	YEISON	SAUL

35. Razón social

36. Nombre comercial | 37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Arauca 8 1	Tame 7 9 4

41. Dirección principal: CR 19 11 56

42. Correo electrónico: granjaviculavillamaria@gmail.com

43. Código postal | 44. Teléfono 1: 3 1 2 5 4 4 9 9 6 3 | 45. Teléfono 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica			Ocupación	
Actividad principal	Actividad secundaria	Otras actividades		
46. Código / 47. Fecha inicio actividad	48. Código / 49. Fecha inicio actividad	50. Código 1 / 2	51. Código	52. Número establecimientos
7 1 1 2 / 2 0 2 4 0 4 0 1	7 0 2 0 / 2 0 2 4 0 4 0 1	4 7 2 3		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 2

52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros	Exportadores
54. Código	55. Forma / 56. Tipo / Servicio 1 2 3 / 57. Modo / 58. CPC

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación.

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos: SI [ ] NO [X] | 60. No. de Folios: 0 | 61. Fecha: 2024 - 04 - 06 / 11 : 47 : 52

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz, en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso. Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 de 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y aceptó la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada

64. Nombre: BEDON CASTAÑEDA YEISON SAUL

65. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 06-04-2024 11:48:12AM

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

2494

ANEXO

MODELO DE CARTA DE COMPROMISO DEL PERSONAL PROPUESTO

Tame, 05 de marzo de 2025

Señores
MUNICIPIO DE TAME

REFERENCIA: MC-TA-004-2025 cuyo objeto es: **INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL PROYECTO "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME**

Yo, **YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA**, identificado con cédula de ciudadanía **1.116.871.948** expedida en Tame, me comprometo a prestar mis servicios como **DIRECTOR DE INTERVENTORÍA** con la dedicación Establecida en la Propuesta, al **CONSORCIO INTERPAE 2025**, en caso de que éste resultare adjudicatario del presente Proceso de selección.

Declaro bajo la gravedad de juramento, que la matricula profesional se encuentra vigente y que no he sido sancionado dentro de los 2 años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas,

Atentamente,

FIRMA: _____
Identificación: C.C. **1.116.871.948**
YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
ING. INDUSTRIAL M.P. 091239-0643637 CND

2495

CONTRATO DE TRABAJO A TERMINO FIJO No. CO2025-01

NOMBRE DEL EMPLEADOR: CONSORCIO INTERPAE 2025 NIT: 901.926.563-8
DOMICILIO DEL EMPLEADOR: CL 15 33 130 BRR LA LIBERTAD – SARAVENA (ARAUCA)
NOMBRE DEL TRABAJADOR: YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA.
IDENTIFICACION: 1.116.871.948 DE TAME – ARAUCA
DIRECCIÓN DEL TRABAJADOR: KR 19 # 11 – 56
LUGAR, FECHA DE NACIMIENTO Y NACIONALIDAD DEL TRABAJADOR: TAME (ARAUCA) 23 de JUNIO de 1998. Colombiana.
SALARIO: $1.500.000 (Un Millón Quinientos Mil Quinientos Pesos m/cte.) Pagaderos de forma mensual.
FECHA DE INICIACIÓN DE LABORES: 13 de MARZO de 2025.
FECHA DE TERMINACION DE LABORES: 12 de OCTUBRE de 2025.
LUGAR DONDE SE DESEMPEÑARÁN LAS LABORES: Calle 15 N. 33 - 130 Barrio La Libertad
CIUDAD DONDE HA SIDO CONTRATADO EL TRABAJADOR: Municipio de Tame
OBRA O LABOR CONTRATADA: DIRECTOR DE INTERVENTORIA

Entre el empleador, **WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA** obrando como Representante Legal identificado con cedula de ciudadanía 1.116.853.695 expedida en Tame - Arauca, con domicilio en la cuidad de Tame y el trabajador **YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA** identificada(o) con cedula de ciudadanía 1.116.871.948 DE TAME – ARAUCA de las condiciones ya dichas identificado(a) como aparece al pie de su correspondiente firma; se ha celebrado el presente contrato individual de trabajo, regido además por las siguientes cláusulas:

Primera. El empleador contrata los servicios personales del trabajador y este se obliga: a) A poner al servicio del empleador toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del oficio mencionado y las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta el empleador o sus representantes, y b) A no prestar directa ni indirectamente servicios laborales a otros empleadores, ni a trabajar por cuenta propia en el mismo oficio, durante la vigencia de este contrato, C). A dar cumplimiento de conformidad con lo establecido en los artículos 58 y 60 del Código Sustantivo del Trabajo.

Segunda. Remuneración: El empleador pagará al trabajador por la prestación de sus servicios el salario indicado, pagadero en las oportunidades también señaladas arriba. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que el trabajador devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria y el 17.5% restante esta designado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo de Trabajo. Parágrafo Primero: Hace parte integral del presente contrato las funciones detalladas en el manual de funciones del presente cargo. Parágrafo Segundo: La descripción anterior es general y no excluye ni limita para ejecutar labores conexas

complementarias, asesorías o similares y en general aquellas que sean necesarias para un mejor resultado en la ejecución de la causa que dio origen al contrato.

Tercera. Trabajo Nocturno, Suplementario, Dominical Y/O Festivo: Todo trabajo suplementario o en horas extras y todo trabajo en día domingo o festivo en los que legalmente debe concederse el descanso, se remunerará conforme a la Ley, así como los correspondientes recargos nocturnos. Para el reconocimiento y pago del trabajo suplementario, dominical o festivo el empleador o sus representantes deben autorizarlo previamente por escrito. Cuando la necesidad de este trabajo se presente de manera imprevista o inaplazable, deberá ejecutarse y darse cuenta de él por escrito, a la mayor brevedad, al empleador o sus representantes. El empleador, en consecuencia, no reconocerá ningún trabajo suplementario o en días de descanso legalmente obligatorio que no haya sido autorizado previamente o avisado inmediatamente, como queda dicho.

Cuarta. Jornada de Trabajo: El trabajador se obliga a laborar la jornada ordinaria, máxima legal, La

duración máxima de la jornada ordinaria de trabajo es de veintitres(23) horas semanales, en los turnos y dentro de las horas señaladas por el empleador, pudiendo hacer éste ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. Por el acuerdo expreso o tácito de las partes, podrán repartirse las horas jornada ordinaria de la forma prevista en el artículo 164 del Código Sustantivo del Trabajo, modificado por el artículo 23 de la Ley 50 de 1990, teniendo en cuenta que los tiempos de descanso entre las secciones de la jornada no se computan dentro de la misma, según el artículo 167 ibidem.

Quinta. Duración del Contrato: La duración del contrato será a término fijo, mientras subsistan las causas que le dieron origen y la materia del trabajo.

Sexta: Obligaciones Del Trabajador: a). Las establecidas en la Ley Laboral, reglamento interno de trabajo y el cumplimiento de las instrucciones emitidas por el Empleador en transcurso del desarrollo del Contrato Laboral. b). Suscribir el acuerdo de Confidencialidad determinado por El Empleador. c). No ejercer actos de Competencia desleal frente al Empleador. d). Respetar los sitios de trabajo asignados por El Empleador, cumpliendo con las directrices de dichas Empresas. e). Portar la dotación asignada por la empresa. d). Cumplir con los horarios estipulados por El Empleador para desarrollar las funciones. f). Demás obligaciones inherentes al presente Contrato Laboral.

Séptima. Terminación Unilateral: Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en el artículo 7º del decreto 2351 de 1965; y, además, por parte del empleado, contenidas en los artículos 61, 62, y 63, del Código Sustantivo del Trabajo y las faltas que para el efecto se califiquen como graves en el espacio reservado para las cláusulas adicionales en el presente contrato. Se trata de reglamentaciones, ordenes instrucciones de carácter general o particular que surjan con posterioridad al presente acuerdo, cuya violación sea calificada como grave. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones descritas y además las siguientes: A) El incumplimiento de las normas y políticas que tenga la compañía para el uso de los sistemas, informática, software, claves de seguridad, materiales, computadores, útiles de oficina etc., que la Empresa entrega al trabajador para la mejor ejecución de sus funciones. Así como violación a lo contenido en las normas de seguridad industrial. B) La utilización para fines distintos a los considerados por el Empleador para

el cumplimiento de su objeto social de las bases de datos de su propiedad. C) Desatender las actividades de capacitación programadas por el Empleador así sea en horario diferente a la ordinaria. D) La mala atención y desinterés para con los clientes y proveedores. E) En caso de laborar en turnos, efectuar cambios sin la debida autorización del jefe inmediato. F) Llegar tarde al sitio de trabajo. G) No cumplir con las normas de seguridad industrial en los sitios de trabajo/obras. H) Negarse a cumplir con los protocolos y procesos para la prestación de servicios encomendados, y demás establecidos por la Empresa en desarrollo de su objeto social. I) Desatender las obligaciones antes mencionadas constituye justa causa para dar por terminado el contrato por parte del Empleador. J) Violar el acuerdo de confidencialidad determinado por la Empresa.

Octava. Invenciones: Las invenciones o descubrimientos realizados por el trabajador contratado para investigar pertenecen al empleador, de conformidad con el artículo 539 del Código de Comercio, así como el artículo 20 y concordantes de la ley 23 de 1982 sobre derechos de autor. En cualquier otro caso el invento pertenece al trabajador, salvo cuando éste no haya sido contratado para investigar y realice la invención mediante datos o medios conocidos o utilizados en razón de la labor desempeñada, evento en el cual el trabajador, tendrá derecho a una compensación que se fijará dé acuerdo con el monto del salario, la importancia del invento o descubrimiento, el beneficio que reporte al empleador u otros factores similares.

Novena. Traslados: Las partes podrán convenir que el trabajo se preste en lugar distinto al inicialmente contratado, siempre que tales traslados no desmejoren las condiciones laborales o de remuneración del trabajador, o impliquen perjuicios para él. Los gastos que se originen con el traslado serán cubiertos por el empleador de conformidad con el numeral 8º del artículo 57 del Código Sustantivo del Trabajo. El trabajador se obliga a aceptar los cambios de oficio que decida el empleador dentro de su poder subordinante, siempre que se respeten las condiciones laborales del trabajador y no se le causen perjuicios. Todo ello sin que se afecte el honor, la dignidad y los derechos mínimos del trabajador, de conformidad con el artículo 23 del Código Sustantivo del Trabajo, modificado por el artículo 1º de la Ley 50 de 1990.

Décima. Descuentos: El Trabajador autoriza para que el Empleador descuente cualquier suma de dinero que se cause dentro de la existencia y terminación del contrato de trabajo ya sea por concepto de préstamos, alimentación a bajo costo, bonos de alimentación, vivienda, utilización de medios de comunicación, aportes bienes dados a cargo y no reintegrados, u otros que se presenten en ejercicio de la labor que desarrolla. Este descuento se podrá realizar de la nómina quincenal o mensual o de las prestaciones sociales, indemnizaciones, descansos o cualquier beneficio que resulte con ocasión de la existencia o terminación del contrato por cualquier motivo.

Décima Primera. Periodo de Prueba: Las partes acuerdan un periodo de 60 sesenta días, que no es superior a la quinta parte del término inicial de este contrato ni excede de dos meses. En caso de prórrogas o nuevo contrato entre las partes se entenderá que no hay nuevo periodo de prueba. Durante este periodo tanto el empleador como el trabajador, podrán terminar el contrato en cualquier momento en forma unilateral, de conformidad con el artículo 78 del Código Sustantivo del Trabajo, modificado por el artículo 7º de la ley 50 de 1990.

2498

Décima Segunda. Dirección del Trabajador. El Trabajador se compromete a informar por escrito al Empleador cualquier cambio de dirección teniéndose como suya, para todos los efectos, la última dirección registrada en la Empresa.

Décima Tercera. Este contrato ha sido redactado estrictamente de acuerdo con la ley y la jurisprudencia y será interpretado de buena fe y en consonancia con el Código Sustantivo del Trabajo Artículo 45, cuyo objeto, definido en su artículo 1º, es lograr la justicia en las relaciones entre empleadores y trabajadores dentro de un espíritu de coordinación económica y equilibrio social. **Décima Cuarta.** Efectos: El presente contrato reemplaza en su integridad y deja sin efecto alguno cualquiera otro contrato verbal o escrito celebrado por las partes con anterioridad.

Para constancia se firma en dos ejemplares del mismo tenor y valor para cada una de las partes, en la Ciudad de Tame, a los 13 (trece) día del mes de MARZO del año 2025.

EL EMPLEADOR.

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
Representante Legal
C. C. No. 1.116.853.695 de Tame - Arauca
CONSORCIO INTERPAE 2025
NIT: 901.926.563-8

EL TRABAJADOR

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
C.C.N.1.116.871.948 DE TAME - ARAUCA

2499

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901926563
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			CONSORCIO INTERPAZ 2025
CIUDAD/MUNICIPIO:	TAME	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CALLE 15 N 33 130	TELÉFONO:	3645297
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICÁ:	Actividades de consultoría de gestión,
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:		7969184278	TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	marzo AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	abril AÑO 2025
DÍAS DE MORA:		15			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2025/04/29	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1141994189

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 112.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.100	$ 0	$ 112.000	$ 1.100	$ 113.100
SUBTOTALES:										**$ 112.000**	**$ 1.100**	**$ 113.100**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 87.500	$ 0	$ 900	$ 0	$ 87.500	$ 900	$ 0	$ 88.400
SUBTOTALES:													**$ 87.500**	**$ 900**	**$ 0**	**$ 88.400**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 3.700	$ 3.700	$ 100	$ 0	$ 3.800
SUBTOTALES:									**$ 3.700**	**$ 100**	**$ 0**	**$ 3.800**

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
CCF67	CCF67-COMFIAR	1	$ 28.000	$ 300	$ 28.300
SUBTOTALES:			**$ 28.000**	**$ 300**	**$ 28.300**

TOTAL APORTES A OTROS PARAFISCALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
PAICBF	PAICBF - ICBF - INSTITUTO DE BIENESTAR FAMILIAR	1	$ 21.000	$ 300	$ 21.300
PASENA	PASENA - SENA	1	$ 14.000	$ 200	$ 14.200
SUBTOTALES:			**$ 35.000**	**$ 500**	**$ 35.500**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																			SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES						
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	IRL	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN								SALUD							ARP					CCF			SENA	ICBF	ESAP	MINEDU
																										ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 1116871945	SEDON CASTAÑEDA YESSON SAUL	DEPEND		$ 1.500.000	FIJO		NO	17																	230301-PORVENIR	14	$ 700.000	$ 112.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 112.000	EPS005-SANITAS S.A.	14	$ 700.000	$ 87.500	$ 0	$ 87.500	014-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	14	$ 700.000		$ 3.700	14	$ 700.000	CCF67-COMFIAR	$ 28.000	$ 14.000	$ 21.000	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 269.100

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901928563
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			CONSORCIO INTERPAE 2025
CIUDAD/MUNICIPIO:	TAME	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CALLE 15 N 33 130	TELÉFONO:	3645207
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades de consultaría de gestión,
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

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

TOTAL APORTES A PENSIÓN

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

TOTAL APORTES A SALUD

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

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

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

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

570,330

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

TOTAL APORTES A OTROS PARAFISCALES

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

LIQUIDACION DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES															SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES						
																									PENSIÓN							SALUD						ARP								CCF			SENA	ICBF	ESAP	MINEDU
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	EXTRANJERO RESIDENTE	RENTA EXENTA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DIAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT.	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT.	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 1116871048	HEDON CASTAÑEDA YEISON RAUL	DEPEND		$ 1.300.000	FIJO			NO																230301-PORVENIR	30	$ 1.500.000	$ 240.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 240.000	EPS005-SANITAS S.A.	30	$ 1.500.000	$ 187.500	$ 0	$ 187.500	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.500.000		$ 7.900	30	$ 1.500.000	CCF67-COMFIAR	$ 60.000	$ 30.000	$ 45.000	$ 0	$ 0

570,330

INGRESO EL 17 DE MARZO /25

TOTAL PAGADO: $ 581.100

2500

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901928563
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			CONSORCIO INTERPAE 2025
CIUDAD/MUNICIPIO:	TAME	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CALLE 15 N 33 130	TELÉFONO:	3645207
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	6-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades de consultaría de gestión.
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			7975304293	TIPO DE PLANILLA:			E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	mayo AÑO	2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	junio AÑO	2025
DÍAS DE MORA:			44				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2025/07/30	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			1682517088

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 240.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.700	$ 0	$ 240.000	$ 6.700	$ 246.700
SUBTOTALES:										**$ 240.000**	**$ 6.700**	**$ 246.700**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 60.000	$ 0	$ 1.700	$ 0	$ 60.000	$ 1.700	$ 0	$ 61.700
SUBTOTALES:													**$ 60.000**	**$ 1.700**	**$ 0**	**$ 61.700**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES				
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO	
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 7.900	$ 7.900	$ 300	$ 0		$ 8.200
SUBTOTALES:									**$ 7.900**	**$ 300**	**$ 0**		**$ 8.200**

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
CCF67	CCF67-COMFIAR	1	$ 60.000	$ 1.700	$ 61.700
SUBTOTALES:			**$ 60.000**	**$ 1.700**	**$ 61.700**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES						
																									PENSIÓN							SALUD						ARP							CCF		SENA	ICBF	ESAP	MINEDU	
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	RADICADO REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COM	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 1116871946	BEDOYA CASTAÑEDA YISSON SAUL	DEPEND		$ 1.500.000	FIJO			SI																	230301-PORVENIR	30	1.500.000	$ 240.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 240.000	EPS005-SANITAS S.A.	30	1.500.000	$ 60.000	$ 0	$ 60.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	1.500.000		$ 7.900	00	1.500.000	CCF67-COMFIAR	$ 60.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 378.300

250

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901926563
NOMBRE O RAZON SOCIAL:			CONSORCIO INTERPAE 2025
CIUDAD/MUNICIPIO:	TAME	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CALLE 15 N 33 130	TELÉFONO:	3645207
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	8-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades de consultaría de gestión.
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	7950822340		TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES junio AÑO 2025		PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES julio AÑO	2025
DIAS DE MORA:	16				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2025/07/30		NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1662533509

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 240.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.400	$ 0	$ 240.000	$ 2.400	$ 242.400
SUBTOTALES:										**$ 240.000**	**$ 2.400**	**$ 242.400**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 60.000	$ 0	$ 600	$ 0	$ 60.000	$ 600	$ 0	$ 60.600
SUBTOTALES:													**$ 60.000**	**$ 600**	**$ 0**	**$ 60.600**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 7.900	$ 7.900	$ 100	$ 0	$ 8.000
SUBTOTALES:									**$ 7.900**	**$ 100**	**$ 0**	**$ 8.000**

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
CCF67	CCF67-COMFIAR	1	$ 60.000	$ 600	$ 60.600
SUBTOTALES:			**$ 60.000**	**$ 600**	**$ 60.600**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																		SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES						
																											PENSIÓN								SALUD						ARP							CCF		SENA		ICBF		ESAP		MINEDU	
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 1116871946	REDIN CASTANEDA MISION RAUL	DEPEND		$ 1.500.000	FIJO		SI																		230301-PORVENIR	30	$ 1.500.000	$ 240.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 240.000	EPS005-SANITAS S.A.	30	$ 1.500.000	$ 60.000	$ 0	$ 60.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.500.000		$ 7.900	30	$ 1.500.000	CCF67-COMFIAR	$ 60.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 371.600

25/07

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

OMINA DE EMPLEADOS
EL PERIODO DEL 13 AL 30 DE MARZO DE 2025

CEDULA	NOMBRE DEL EMPLEADO	SUELDO	DÍAS	BÁSICO	AUXILIO DE TRANSP.	TOTAL DEVENGADO	SALUD	PENSIÓN	TOTAL DEDUCCION	PRESTAMO	NETO PAGAR	FIRMA
116871948	YEISON SAUL BEDON CATAÑEDA	1,500,000	14	700,000	93,333	793,333	28,000	28,000	56,000	-	737,333	
TOTALES		**1,500,000**		**700,000**	**93,333**	**793,333**	**28,000**	**28,000**	**56,000**	**0**	**737,333**	

APORTES SEGURIDAD SOCIAL	%	VALOR
SALUD	8.5	59,500
PENSION PORVENIR	12	84,000
RIESGOS PROFESIONALES	0.522	3,654
TOTAL APORTES SEGURIDAD SOCIAL		**147,154**

APORTES PARAFISCALES		%	VALOR
ICBF		3	21,000
SENA		2	14,000
SUBSIDIO FAMILIAR		4	28,000
SUBTOTAL			**63,000**

112,000

PROVISION PRESTACIONES	%	VALOR
CESANTIAS	8.33	66,085
INTERESES CESANTIAS	12	7,930
PRIMA DE SERVICIOS	8.33	66,085
VACACIONES	4.166	29,162
TOTAL PRESTACIONES		**169,261**

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

252

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

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

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

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

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

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

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

2504

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

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

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

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

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

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

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

252

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

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

CEDULA	NOMBRE DEL EMPLEADO	SUELDO	DÍAS	BÁSICO	AUXILIO DE TRANSP.	PRIMA	TOTAL DEVENGADO	SALUD	PENSIÓN	TOTAL DEDUCCION	PRESTAMO	NETO PAGAR	FIRMA
1116871948	YEISON SAUL BEDON CATAÑEDA	1,500,000	30	1,500,000	200,000	490,915	2,190,915	60,000	60,000	120,000	-	2,070,915	
TOTALES		**1,500,000**		**1,500,000**	**200,000**		**2,190,915**	**60,000**	**60,000**	**120,000**	**0**	**2,070,915**	

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

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

PROVISION PRESTA	%	VALOR
CESANTIAS	8.33	182,503
INTERESES CESANT	12	21,900
PRIMA DE SERVICIO	8.33	182,503
VACACIONES	4.166	62,490
TOTAL PRESTACIONES		**449,397**

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

2506

2507

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
TERMINO FIJO 7 MESES N° 2025-01

EL CONSORCIO INTERPAE 2025, en representación el señor **WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA** identificado(a) con Cedula N. 1.116.853.695 expedida en Tame -Arauca, actuando en nombre propio, quien en adelante se denominará EL CONTRATANTE, y **PEDRO ALEJANDRO SEPULVEDA CACHAY**, identificada(o) con cedula de ciudadanía No. 1.116.869.141 expedida en domiciliado en TAME - ARAUCA, y quien para los efectos del presente documento se denominarán EL CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente **CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS**, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. - OBJETO: El CONTRATISTA en su calidad de trabajador independiente, se obliga para con El CONTRATANTE a ejecutar los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado, el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas del presente documento y que consistirá en Asesoría Legal.

SEGUNDA. - DURACIÓN O PLAZO: El plazo para la ejecución del presente contrato será de SIETE (07) MESES en los cuales se trabajará con horarios establecidos por el contratista.

TERCERA. - PRECIO: El valor del contrato será de UN MILLON, TRECIENTOS VEINTITRES MIL PESOS M/CTE. ($1.323.000), con la seguridad social del trabajador.

CUARTA. - FORMA DE PAGO: El valor del contrato será cancelado al finalizar el contrato en un solo pago de 100%

QUINTA. - OBLIGACIONES: El CONTRATANTE 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 estipulado en las demás cláusulas y condiciones previstas en este documento. El CONTRATISTA deberá cumplir en forma eficiente y oportuna con las obligaciones que se generen dé acuerdo con la naturaleza del servicio razón por la cual tendrá las siguientes obligaciones Legales:
a) Tramitar con la instancia correspondiente las solicitudes y peticiones que les hagan llegar los particulares o las autoridades, en relación con el desarrollo del contrato.
b) Acompañar al ordenador del gasto en el desarrollo de las audiencias del debido proceso, cuando haya lugar a éstas y entregar los insumos necesarios y requeridos.

c) Estudiar y analizar las reclamaciones que presente el operador del PAE; presentar las mismas al Municipio de T ame con las recomendaciones a que haya lugar.
d) Revisar el cumplimiento de las obligaciones contraídas por el operador del PAE respecto al personal para la operación del contrato, de acuerdo con la forma de vinculación escogida e informar al Municipio de Tame.
e) Revisar si las garantías solicitadas, al operador del PAE, están debidamente constituidas y aprobadas, de acuerdo al valor, tiempo inicial y a las prórrogas, adiciones y ampliaciones a las cuales se dé lugar e informar por escrito al supervisor del contrato los resultados obtenidos.
f) Informar por escrito y presentar los soportes legales al Municipio de Tame, del contrato con el operador del PAE, para la materialización de las causales de terminación, modificación o terminación unilateral, para proceder a la aplicación de éstas o la terminación bilateral del contrato.
g) Reportar al Municipio de Tame con un (01) mes de anticipación, el vencimiento del contrato.
h) Sugerir al supervisor, con su respectiva justificación, la adición, ampliación o prórroga del contrato (en caso de requerirse) y mínimo con quince (15) días hábiles de anticipación para realizar el trámite correspondiente.
i) Emitir los conceptos jurídicos solicitados por el Municipio de Tame, cuando sean necesarios.
j) Realizar de manera escrita los requerimientos necesarios sobre posibles incumplimientos, analizar las respuestas correspondientes y determinar si se da respuesta satisfactoria. Para los casos que sean necesarios, presentar al supervisor un informe específico sobre el incumplimiento parcial o total del contrato y sugerir la aplicación de las sanciones respectivas.
k) Proyectar y entregar al Municipio de Tame, el proyecto de acta de liquidación del contrato del suministro del PAE.
l) Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos legales del contrato

SEXTA. - SUPERVICION: El CONTRATANTE o su representante supervisará la ejecución del servicio encomendado, y podrá formular las observaciones del caso, para ser analizadas conjuntamente con El CONTRATISTA y estará sujeto al reglamento interno de la empresa.

SEPTIMA. -TERMINACIÓN. El presente contrato terminará con la finalización de la obra y entrega final del informe.

OCTAVA. - INDEPENDENCIA: El CONTRATISTA actuará por su cuenta, con autonomía y sin que exista relación laboral, ni subordinación con El CONTRATANTE. Sus derechos se limitarán por la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones del CONTRATANTE.

NOVENA. - CESIÓN: El CONTRATISTA no podrá ceder parcial ni totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero, sin la previa, expresa y escrita autorización del CONTRATANTE.

DÉCIMA. -DOMICILIO: Para todos los efectos legales, se fija como domicilio contractual a la ciudad de TAME, ARAUCA.

Las partes suscriben el presente documento, a los Trece (13) días del mes de marzo del año 2.025, en la ciudad de TAME, ARAUCA.

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
Representante Legal
CONSORCIO INTERPAE 2025
C.C. 1.116.853.695 de Tame-Arauca.
CONTRATANTE

PEDRO ALEJANDRO SEPULVEDA CACHAY
C.C. 1.116.869.141 de Tame-Arauca
CONTRATISTA

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-03	2025-03	I	14/04/2025	85787335	$442.100	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	178.000	0		0		0	5	600	0	178.600	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	227.800	0	0	0	0	5	800	0	228.600	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	34.700				34.700	5	200	34.900			347	34.900	1

TOTALES CAJAS

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

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	5	0	0	0
ICBF				
0	5	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	178.000	178.600
Pensión	1	227.800	228.600
Riesgos Laborales	1	34.700	34.900
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	440.500	442.100

PAGADA

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

2510

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-03	2025-03	I	14/04/2025	85787335	$442.100	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAL	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1116869141	SEPULVEDA CACHAY PEDRO ALEJANDRO	59	0			N																	23021	1.423.500	227.800	0	0	0	0	EPS037	1.423.500	173.000	14-23	1.423.500	3	34.700		0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

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

2520

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1116869141
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PEDRO ALEJANDRO SEPULVEDA CÁCHAY
CIUDAD/MUNICIPIO:	ARAUCA	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CRA26N15-23	TELÉFONO:	6038452
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICÁ:	Comercio al por mayor de computadores, equipo per
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	7980002533	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES abril AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES abril AÑO 2025
DÍAS DE MORA:			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2025/05/20	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	1647874012

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230201	230201- PROTECCION	1	$ 144.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.300	$ 0	$ 144.300	$ 1.300	$ 145.600
SUBTOTALES:										**$ 144.300**	**$ 1.300**	**$ 145.600**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 112.700	$ 0	$ 1.000	$ 0	$ 112.700	$ 1.000	$ 0	$ 113.700
SUBTOTALES:													**$ 112.700**	**$ 1.000**	**$ 0**	**$ 113.700**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 4.800	$ 4.800	$ 100	$ 0	$ 4.900
SUBTOTALES:									**$ 4.800**	**$ 100**	**$ 0**	**$ 4.900**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES						
																									PENSIÓN							SALUD						ARP														
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	COF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC 1116869141	ZAMORA DAZA PEDRO ALEJANDRO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS		$ 1.423.500				NO	12															230201-PROTECCION	19	$ 901.550	$ 144.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 144.300	EPS037-NUEVA EPS	19	$ 901.550	$ 112.700	$ 0	$ 112.700	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	19	$ 901.550	11686914	$ 4.800	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 264.200

2521

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1116869141
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PEDRO ALEJANDRO SEPULVEDA CACHAY
CIUDAD/MUNICIPIO:	ARAUCA	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CRA26N15-23	TELÉFONO:	6038452
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por mayor de computadores, equipo per
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			7980019539	TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	mayo	AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	mayo	AÑO 2025
DÍAS DE MORA:			14				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2025/06/25	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			1647656568

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230201	230201- PROTECCION	1	$ 144.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.300	$ 0	$ 144.300	$ 1.300	$ 145.600
SUBTOTALES:										**$ 144.300**	**$ 1.300**	**$ 145.600**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NUMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NUMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 112.700	$ 0	$ 1.000	$ 0	$ 112.700	$ 1.000	$ 0	$ 113.700
SUBTOTALES:													**$ 112.700**	**$ 1.000**	**$ 0**	**$ 113.700**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NUMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 4.800	$ 4.800	$ 100	$ 0	$ 4.900
SUBTOTALES:									**$ 4.800**	**$ 100**	**$ 0**	**$ 4.900**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES						
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN						SALUD					ARP						CCF		SENA		ICBF		ESAP		MINEDU	
																										ADMIN	DIAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT.	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT.	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 1116869141	ZAMORA DAZA PEDRO ALEJANDRO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.423.500				NO	12															230201-PROTECCION	19	$ 901.550	$ 144.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 144.300	EPS037-NUEVA EPS	19	$ 901.550	$ 112.700	$ 0	$ 112.700	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	19	$ 901.550	11168691 4	$ 4.800		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 264.200

2527

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1116869141
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			PEDRO ALEJANDRO SEPULVEDA CACHAY
CIUDAD/MUNICIPIO:	ARAUCA	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CRA26N15-23	TELÉFONO:	8738452
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Comercio al por mayor de computadores, equipo per
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:		7980817359	TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	junio AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES junio AÑO	2025
DÍAS DE MORA:		14			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2025/07/23	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1647886568

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230201	230201- PROTECCION	1	$ 144.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.300	$ 0	$ 144.300	$ 1.300	$ 145.600
SUBTOTALES:										**$ 144.300**	**$ 1.300**	**$ 145.600**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 112.700	$ 0	$ 1.000	$ 0	$ 112.700	$ 1.000	$ 0	$ 113.700
SUBTOTALES:													**$ 112.700**	**$ 1.000**	**$ 0**	**$ 113.700**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 4.800	$ 4.800	$ 100	$ 0	$ 4.900
SUBTOTALES:									**$ 4.800**	**$ 100**	**$ 0**	**$ 4.900**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																	SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES						
																										PENSIÓN								SALUD						ARP									CCF		SENA	ICBF	ESAP	MINEDU	
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COL	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 1116869141	ZAMORA DIAZA PEDRO ALEJANDRO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.423.500				NO	12																230201-PROTECCION	19	$ 901.550	$ 144.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 144.300	EPS037-NUEVA EPS	19	$ 901.550	$ 112.700	$ 0	$ 112.700	014-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	19	$ 901.550	111686914	$ 4.800	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 264.200

2023

2524

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
TERMINO FIJO 7 MESES N° 2025-01

EL CONSORCIO INTERPAE 2025, en representación el señor **WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA** identificado(a) con Cedula N. 1.116.853.695 expedida en Tame -Arauca, actuando en nombre propio, quien en adelante se denominará EL CONTRATANTE, y **YONIER FERNANDO ROMERO MENDOZA**, identificada(o) con cedula de ciudadanía No. 86.079.305 expedida en VILLAVICENCIO-META, quien para los efectos del presente documento se denominarán EL CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente **CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS**, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. - OBJETO: El CONTRATISTA en su calidad de trabajador independiente, se obliga para con El CONTRATANTE a ejecutar los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado, el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas del presente documento y que consistirá en Asesoría Contable y Tributaria.

SEGUNDA. - DURACIÓN O PLAZO: El plazo para la ejecución del presente contrato será de SIETE (07) MESES en los cuales se trabajará con horarios establecidos por el contratista.

TERCERA. - PRECIO: El valor del contrato será de DOS MILLONES, DOCIENTOS CINCO MIL PESOS M/CTE. ($2.205.000), con la seguridad social del trabajador.

CUARTA. - FORMA DE PAGO: El valor del contrato será cancelado al finalizar el contrato en un solo pago de 100%

QUINTA. - OBLIGACIONES: El CONTRATANTE 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 estipulado en las demás cláusulas y condiciones previstas en este documento. El CONTRATISTA deberá cumplir en forma eficiente y oportuna con las obligaciones que se generen dé acuerdo con la naturaleza del servicio razón por la cual tendrá las siguientes obligaciones Financieras Contables:
Controlar el estado financiero del contrato o convenio.
a) Verificar la devolución de rendimientos financieros del contrato, si se ha pactado anticipo.
b) Revisar el cumplimiento de requisitos para pagos que se deriven del contrato del operador del PAE

c) Elaborar y entregar al Supervisor, las certificaciones para los pagos, de acuerdo con lo estipulado en la forma de pago o desembolso en el contrato.
d) De acuerdo con la revisión y análisis financiero del contrato del operador del PAE, realizar mensualmente recomendaciones al Municipio de T ame para liberación de recursos por inejecución, en caso de presentarse
e) Comunicar al supervisor del Municipio de Tame, treinta (30) días antes del vencimiento del contrato del operador, la necesidad de recursos para adiciones o los que no serán utilizados, tanto del contrato como sus correspondientes adiciones y modificaciones. Proyectar y entregar al super visor de cada uno del contrato del operador del PAE las actas de liberación de saldos, cuando haya lugar.
f) Proyectar y entregar al supervisor del contrato del operador del PAE las cuentas por pagar a las que haya lugar al finalizar la vigencia.
g) Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato

SEXTA. - SUPERVICION: El CONTRATANTE o su representante supervisará la ejecución del servicio encomendado, y podrá formular las observaciones del caso, para ser analizadas conjuntamente con El CONTRATISTA y estará sujeto al reglamento interno de la empresa.

SEPTIMA. -TERMINACIÓN. El presente contrato terminará con la finalización de la obra y entrega final del informe.

OCTAVA. - INDEPENDENCIA: El CONTRATISTA actuará por su cuenta, con autonomía y sin que exista relación laboral, ni subordinación con El CONTRATANTE. Sus derechos se limitarán por la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones del CONTRATANTE.

NOVENA. - CESIÓN: El CONTRATISTA no podrá ceder parcial ni totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero, sin la previa, expresa y escrita autorización del CONTRATANTE.

DÉCIMA. -DOMICILIO: Para todos los efectos legales, se fija como domicilio contractual a la ciudad de TAME, ARAUCA.

Las partes suscriben el presente documento, a los Trece (13) días del mes de marzo del año 2.025, en la ciudad de TAME, ARAUCA.

2526

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
Representante Legal
CONSORCIO INTERPAE 2025
C.C. 1.116.853.695 de Tame-Arauca.
CONTRATANTE

Yonier Fernando Romero

YONIER FERNANDO ROMERO MENDOZA
C.C. 86.079.305 de Villavicencio
CONTRATISTA

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	86079305
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			YONIER FERNANDO ROMERO MENDOZA
CIUDAD/MUNICIPIO:	TAME	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CALLE 16 # 10 41	TELÉFONO:	8884065
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades de contabilidad, teneduría de libros,
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:		7965868441	TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	marzo AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES marzo AÑO	2025
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2025/04/01	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1377791737

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 228,800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 228,800	$ 0	$ 228,800
SUBTOTALES:										**$ 228,800**	**$ 0**	**$ 228,800**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 176,800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 176,800	$ 0	$ 0	$ 176,800
SUBTOTALES:													**$ 176,800**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 176,800**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 34,900	$ 34,900	$ 0	$ 0	$ 34,900
SUBTOTALES:									**$ 34,900**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 34,900**

LIQUIDACION DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE											NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																								PARAFISCALES									
																											PENSIÓN							SALUD						ARP																								
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	LCR	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	CCF	TOTAL APORTE	SENA	TOTAL APORTE	ICBF	TOTAL APORTE	ESAP	TOTAL APORTE	MINEDU	TOTAL APORTE
1	CC 86079305	ROMERO MENDOZA YONIER FERNANDO	INDEPENDIENTE VOLUNTARIO AL SISTEMA DE RIESGOS LABORALES		$ 1,430,000				NO																		230301-PORVENIR	30	$ 1,430,000	$ 228,800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 228,800	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1,430,000	$ 176,800	$ 0	$ 176,800	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1,430,000	$ 34,900		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 442.500

2529

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

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

TOTAL APORTES A PENSIÓN

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

TOTAL APORTES A SALUD

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

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

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

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

| DATOS DEL COTIZANTE | | | | | | | | | | NOVEDADES | | | | | | | | | | | | | | | | SEGURIDAD SOCIAL | | | | | | | | | | | | | | | |

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

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

TOTAL APORTES A PENSIÓN

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

TOTAL APORTES A SALUD

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

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

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

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

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

TOTAL PAGADO: $ 442.500

2529

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1116869141
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PEDRO ALEJANDRO SEPULVEDA CACHAY
CIUDAD/MUNICIPIO:	ARAUCA	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CRA26N15-23	TELÉFONO:	6036452
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por mayor de computadores, equipo per
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	79800017359			TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES junio AÑO 2025			PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES junio AÑO 2025
DIAS DE MORA:	14				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2025/07/23			NÚMERO AUTORIZACIÓN:	1647886566

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230201	230201- PROTECCION	1	$ 144.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.300	$ 0	$ 144.300	$ 1.300	$ 145.600
SUBTOTALES:										**$ 144.300**	**$ 1.300**	**$ 145.600**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 112.700	$ 0	$ 1.000	$ 0	$ 112.700	$ 1.000	$ 0	$ 113.700
SUBTOTALES:													**$ 112.700**	**$ 1.000**	**$ 0**	**$ 113.700**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 4.800	$ 4.800	$ 100	$ 0	$ 4.900
SUBTOTALES:									**$ 4.800**	**$ 100**	**$ 0**	**$ 4.900**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																		SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES						
																											PENSIÓN								SALUD						ARP														
N°	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	DOM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DIAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT.	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT.	IBC	ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC 1116869141	ZAMORA DAZA PEDRO ALEJANDRO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.423.500			NO	12																	230201-PROTECCION	19	$ 901.550	$ 144.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 144.300	EPS037-NUEVA EPS	19	$ 901.550	$ 112.700	$ 0	$ 112.700	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	19	$ 901.550	111686914	$ 4.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 264.200

2530

2531

ANEXO 5.
CONTRATO Y PAGO OFICINA.

2532

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE

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

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

Powered by CamScanner

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

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

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

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

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

Powered by CamScanner

2534

PAZ Y SALVO DE ARRENDAMIENTO.

Yo, **Nikool Sofia Galeano** identificado(a) con cédula de ciudadanía No. **1.116.874.246**, en calidad de propietario(a) del inmueble ubicado en **Calle 15 n 33 130** barrio La Libertad**,** por medio del presente documento certifico que:

El Consorcio Interpae 2025, identificado(a) con nit No. **901.926.563-8**, quien ocupó el inmueble en calidad de arrendatario(a) desde el día 13 de marzo hasta el día 30 de junio **del** presente año**, se** encuentra a **paz y salvo** por todo concepto relacionado con el contrato de arrendamiento, incluyendo:

- Pago de cánones mensuales de arrendamiento
- Servicios públicos y/o adicionales

Este documento se expide a solicitud del interesado(a) el día **10 de julio de 2025**, para los fines que estime convenientes.

Firma del arrendador

Nombre: Nikool Sofia Galeano C.C. No.: 1.116.874.246

Firma: Nikool Galeano

2536

Yonier Fernando
Romero Mendoza
CONTADOR PUBLICO
Esp. Revisoría Fiscal & Contraloría

DECLARACION DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL PARA PERSONAS JURIDICAS

TAME, 04 de agosto de 2025.

PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS PREVISTO EN EL ARTICULO 50 DE LA LEY 789 DE 2002, EL SUSCRITO CONTADOR PUBLICO, SE PERMITE CERTIFICAR QUE:

CONSORCIO INTERPAE 2025

NIT: 901.926.563-8

HA REALIZADO LOS PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES CORRESPONDIENTES A LOS MESE DE MARZO, ABRIL, MAYO, JUNIO DE 2025, DE LA PLANILLA DE EMPLEADOS

Esta certificación se presenta bajo la gravedad del juramento, entendiendo las implicaciones legales que esto conlleva.

Yonier Fernando Romero

YONIER FERNANDO ROMERO MENDOZA
C.C. 86.079.305 Villavicencio –Meta
TP 155908 – T

2534

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

5FCA3F2BE20F5BA4

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **YONIER FERNANDO ROMERO MENDOZA** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 86079305 de VILLAVICENCIO (META) Y Tarjeta Profesional No 155908-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS . . . . . .

Dado en BOGOTA a los 7 días del mes de . junio de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 86079305

ROMERO MENDOZA
APELLIDOS

YONIER FERNANDO
NOMBRES

Yonier Romero

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 26-AGO-1983
TAME
(ARAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.64 ESTATURA | O+ G.S. RH | M SEXO

19-DIC-2001 VILLAVICENCIO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

P-5200100-89100861-M-0086079305-20020125 02503020258 01 116460326

JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES

155908-T

YONIER FERNANDO
ROMERO MENDOZA
C.C. 86079305
RES. INSCRIPCION 58 DEL 10/02/2011
UNIVERSIDAD DE PAMPLONA



JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA
DIRECTOR GENERAL

274404 165702

JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES

Esta tarjeta es el unico documento que lo acredita como Contador Publico de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradeceremos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX. (57)(1) 344 4450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Carrera 16 No. 97- 46 Of.301 en Bogotá D.C.

FIRMA