3012

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

Recibido 05-09-2025
Yeison Bedón
D. Interventoría

Tame, 05 de Septiembre de 2025

SEÑORES

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

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de Interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2025

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

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DEL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 DE AGOSTO DE 2025 Y EL 31 DE AGOSTO DE 2025 DEL CONTRATO EN REFERENCIA.

Teniendo en cuenta lo establecido en el ***literal i), de la cláusula segunda: de las obligaciones Generales*** **"i) Efectuar y entregar el respectivo informe mensual de actividades**. Me dirijo a usted con el fin de solicitar la verificación y aprobación del Informe técnico de avance correspondiente al periodo del **01 DE AGOSTO DE 2025 Y EL 31 DE AGOSTO DE 2025.**

Sin otro particular,

Abel Riaño

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

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

3013

INFORME DE INTERVENTORÍA N°6

CONTRATO DE SUMINISTRO
N° 402 DE 2024

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

CONTRATANTE
ALCALDÍA DE TAME

CONTRATISTA
CONSORCIO P.A.E UNIDOS POR TAME 2025

INTERVENTORÍA
WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
CONSORCIO INTERPAE 2025

SUPERVISOR
WILBER ORLANDO RINCON TEATIN
SECRETARIO DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

PERIODO REPORTADO
01 DE AGOSTO AL 31 DE AGOSTO DEL 2025

NOVIEMBRE 2025

Contenido

INTRODUCCIÓN 3
LUGAR Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO N° 402 DE 2024. 4
IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO N° 402 DE 2024. 4
PÓLIZAS DE LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO 402 – 2024. 6
ASPECTOS TECNICOS DEL CONTRATO 402-2024 7
ASPECTOS FINANCIEROS INICIO DEL CONTRATO 402-2024. 7
CANTIDAD EJECUTADA. 8
ACTIVIDADES SUPERVISADAS DEL CONTRATO 402-2024 10
ASPECTOS ADMINISTRATIVOS. 20
ASPECTOS FINANCIEROS 21
MOVIMIENTOS FINANCIEROS 22
5.2 ACTA PARCIAL No. 1 25
5.2.1 MOVIMIENTOS FINANCIEROS 25
CONCLUSIÓN 26
ANEXOS. 27
REGISTRO FOTOGRAFICO 28

INTRODUCCIÓN

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

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

Este informe corresponde al periodo comprendido desde el **01 de Agosto de 2025 y el 31 de Agosto de 2025**, correspondiente a: **(17) dias de entrega** en la **IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal) , I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal),** de complemento alimentario jornada mañana (CAJM), modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, según el Contrato No. 402 de 2024, modalidad Suministro, suscrito entre el **MUNICIPIO DE TAME** y el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, cuyo objeto es; **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."**

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

LUGAR Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO N° 402 DE 2024.

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

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

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

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO N° 402 DE 2024.

1.1 aspectos Legales del contrato **N° 402 DE 2024.**
2.

3017

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

No. CONTRATO	CONTRATO 402 DE 2024
TIPO DE CONTRATO	MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO
FECHA FIRMA DEL CONTRATO	VEINTISIETE (27) DE DICIEMBRE DE 2024
CONTRATISTA	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025 NIT: 901.901.123-2
REPRESENTANTE LEGAL	WILSON LÓPEZ JARAMILLO C.C R/L 96.190.265 de Tame (Arauca)
OBJETO	"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."
PLAZO	CIENTO TREINTA (130) DIAS CALENDARIO ESCOLAR Y / O HASTA AGOTAR RACIONES CONTRATADAS TENIENDO EN CUENTA QUE LA MATRICULA PUEDE VARIAR POR DESERCION ESCOLAR O POR AUMENTO DE LOS TITULARES DE DERECHO OBJETOS DEL PAE SEGÚN CRONOGRAMA ESCOLAR ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION No. 3628 de 2024
VALOR DEL CONTRATO	SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS ($799.874.660) M/CTE
FECHA ACTA DE INICIO	VEINTISIETE (27) DE DICIEMBRE DE 2024
FECHA DE TERMINACION CONTRATO	CIENTO TREINTA (130) DIAS CALENDARIO Y/O HASTA AGOTAR LAS RACIONES CONTRATADAS, SIN QUE SE SUPERE EL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
CAMBIO DE REPRESENTANTE LEGAL	ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA C.C R/L 1.116.869.865 de Tame (Arauca) 10 DE MARZO DE 2025
INTERVENTORIA	CONSORCIO INTERPAE 2025 CONTRATO DE INTERVENTORA No. 160-2025 R/L WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA 13 DE MARZO DE 2025
VALOR ANTICIPO 50%	TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE. ($399.937.330) 19 MARZO DE 2025

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

PÓLIZAS DE LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO 402 – 2024.

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

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

ASPECTOS TECNICOS DEL CONTRATO 402-2024.

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

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

ASPECTOS FINANCIEROS INICIO DEL CONTRATO 402-2024.

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

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

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

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

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

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

TABLA 1 BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

1. Valor del Contrato N°556 de 2023	$ 799.874.660	
2. Ejecución del Contrato		
Valor Ejecutado Acumulado		0
Valor Pendiente por Ejecutar		0
3. Pagos Realizados Contrato		0
Pago de Anticipo del 50%		$399.937.330
4. Pagos Pendientes		
Saldo		$399.937.330
Saldo por Amortizar		$ 799.874.660
Sumas Iguales	$ 799.874.660	

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

CANTIDAD EJECUTADA.

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

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	Valor total

1	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	UNIDAD	17.153	$ 6.098	**$ 104.598.994**
		TOTAL			**$ 104.598.994**

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

REPORTE DE BENEFICIARIOS ATENDER POR SEDE EDUCATIVA:

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

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

La entrega de raciones para el presente informe comprende desde el **01 de Agosto de 2025 y el 31 de Agosto de 2025**. En este tiempo se programaron atender 19 dias calendario escolar, de los cuales se atendieron **17 dias calendario escolar**, en las Sedes educativas (**IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal), I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal)**, distribuyéndose las raciones atendidas de la siguiente manera:

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS ATENDIDOS	CUPOS PRIRIZADOS POR SEDE / INSTITUCION EDUCATIVA	TOTAL, DE RACIONES ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL
AGOSTO	ORIENTAL FEMENINO	17	547	9.299	$ 6.098	$ 56.705.302
AGOSTO	SAN LUIS (sede principal)	17	293	4.981	$ 6.098	$ 30.374.138

AGOSTO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	17	169	2.873	$ 6.098	$ 17.519.554
TOTAL				**17.153**	**$ 6.098**	**$ 104.598.994**

Teniendo en cuenta lo anterior y para dar cumplimiento a la obligación del literal 1 de la obligación específica, se realizó el transporte y la distribución de **9.299** raciones bajo la modalidad comida caliente transportada de la Sede Froilán Farias a la institución educativa Oriental femenino, en el periodo comprendido entre el día **01 de Agosto de 2025 y el 31 de Agosto de 2025.** Para evidenciar lo anterior se soporta con las certificaciones emitidas por los rectores de las diferentes instituciones educativas.

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

ACTIVIDADES SUPERVISADAS DEL CONTRATO 402-2024.

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

ITEM	FECHA	LUGAR VISITA	FORMATO	HORA
1	05 AGOSTO	SAN LUIS	RACION PREPARADA EN SITIO	7: 00 A.M
2	13 AGOSTO	ORIENTAL FEMENINO	RACION CALIENTE TRANSPORTADA	9:00 A.M
3	19 AGOSTO	FROILAN FARIAS	RACION PREPARADA EN SITIO	7:30 A.M
4	27 AGOSTO	FROILAN FARIAS	RACION PREPARADA EN SITIO	8:00 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.

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

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

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

9	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA	LUNES 21 DE ABRIL DE 2025	

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

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

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 **(01 de Agosto de 2025 al 31 de Agosto de 2025),** se realizó capacitación a todo el personal manipulador, en Protocolo Interno para Calibración de Equipos de Medición.

ITEM	DESCRIPCION	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	**Protocolo interno para Calibración de equipos de Medición.**	Colegio Froilán Farias	28/08/2025	**2 Horas**

TABLA No 8: RELACION DE CAPACITACIONES MES DE AGOSTO

El día 18 de mayo en compañía del representante legal de la interventoría, se llevó a cabo la visita de verificación administrativa, bodega y de plantas de ensamble de los operadores, donde se pudo evidenciar las condiciones de higiene del establecimiento mencionado, del mismo modo se realizó la respectiva valoración con la ayuda del formato suministrado con la unidad reguladora, permitiéndonos observar el cumplimiento de los puntos a evaluar en cada uno de los procesos, el ítem de instalaciones físicas y sanitaras se manifestó de manera satisfactoria el cumplimento de la bodega, se observa que se cuente con el plan de saneamiento, control de plagas, manejo de residuos, abastecimiento de agua siempre en aras de mantener con calidad todos los procesos involucrados en el contrato; El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, durante la ejecución del periodo establecido en el presente informe contó con una Bodega y/o planta de ensamble, que presentó una infraestructura acorde con la normatividad sanitaria, colombiana vigente y los lineamientos técnicos requeridos por el PAE, para llevar acabo el almacenamiento y distribución diaria de materia prima a cada uno de los puntos de preparación (restaurantes escolares en sedes educativas) además de un área administrativa para atender cualquier tipo de queja o reclamo, ubicada en la Carrera 47 # 15-24 Barrio Simón Bolívar.

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

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

Entregar mensualmente a la interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento industrializado y/o modalidad adoptada, en donde se identifique claramente el alimento, lote (cuando aplique), fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis, y mes al que corresponde dicho reporte.
Realizar la toma de muestras en cada establecimiento Educativo (Restaurantes escolares), mínimo dos (2) muestras mensuales durante la ejecución del contrato esto es distribuido así:

TOMA DE MUESTRAS

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

DISTRIBUCION DE MUESTRAS MENSUALIZADAS

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

El día **13 de Agosto 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 Agosto:

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
13/08/2025 7:00	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 2695-25	26/08/2025 18:32 pm	SAN LUIS	1	CARNE SUDADA	MICROBIOLOGICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
13/08/2025 06:30	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 2696-25	26/08/2025 18:33 pm	FROILAN FARIAS	1	CARNE GUISADA	MICROBIOLOGICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
13/08/2025 08:00	Área de servido	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 2697-25	26/08/2025 18:33 pm	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	CARNE GUISADA	MICROBIOLOGICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
13/08/2025 08:10	Llave-lavadero	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 2698-25	26/08/2025 18:33 PM	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	AGUA POTABLE	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
13/08/2025 06:40	Llave-lavaplatos	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 2699-25	26/08/2025 18:34 PM	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

13/08/2025 07:10	Llave-lavaplatos	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 2700-25	26/08/2025 18:34 PM	SAN LUIS	1	AGUA POTABLE	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

La interventoría realizo las muestras microbiológicas en la institución educativa técnica industrial froilan farias, como lo solicita el pliego del contrato, el día 12 DE AGOSTO de 2025, donde se realiza el protocolo de recolección sellado y enviado al laboratorio AQUALIM en la ciudad de Yopal, permitiéndonos el día 25 de julio 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.

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

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

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

Para dar cumplimiento a lo establecido los literales 19 y 20, la interventoría en la visita realizada el dia 12 de mayo se llevó a cabo una verificación de las condiciones de rotulado que establece la

Resolución 5109 de 200, con el acompañamiento de la supervisión del contrato de suministro No. 402 de 2024 y en la cual se pudo establecer que los productos cumplen con las condiciones mínimas establecidas en dicha Resolución como lo son (Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre y dirección del fabricante, instructivos de conservación, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, registro sanitario, condiciones de empaque primario y declaración de tabla nutricional.

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

Para el periodo comprendido entre el **01 de Agosto de 2025 y el 31 de Agosto de 2025** se atendieron **17 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 **17.153** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **CIENTO CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($ 104.598.994).**

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS ATENDIDOS	CUPOS PRIRIZADOS POR SEDE / INSTITUCION EDUCATIVA	TOTAL, DE RACIONES ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL
AGOSTO	ORIENTAL FEMENINO	17	547	9.299	$ 6.098	$ 56.705.302
AGOSTO	SAN LUIS (sede principal)	17	293	4.981	$ 6.098	$ 30.374.138
AGOSTO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	17	169	2.873	$ 6.098	$ 17.519.554
TOTAL				**17.153**	**$ 6.098**	**$ 104.598.994**

TABLA No. 11: RESUMEN DE EJECUCION INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dar a conocer que se programaron atender **19 dias calendario escolar** durante el mes de Agosto y fueron atendidos los **17 dias calendario escolar** en total, para una entrega de **17.153** raciones. Durante la ejecución del presente informe no se dio servicio dos dias Expresados de la siguiente manera:

Los dias: **19 y 20 de Agosto de 2025** en ocasión de que la ***junta directiva Asedar Filial Tame atendiendo las orientaciones de dadas por la Junta Directiva Ampliada de Asedar Central, convoca a todos sus afiliados asamblea permanente por el incumplimiento del pago del retroactivo***.

Lo anteriormente mencionado comprende un total de **2.018 raciones no entregadas. Los recursos no ejecutados por este concepto fueron de Doce Millones Trescientos Cinco Mil Setecientos Sesenta y Cuatro Pesos M/CTE ($12.305.764).**

A la Interventoría del contrato de suministro **No. 402 de 2024** se le entregara copia del consolidado mensual de **REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA** del contrato para su revisión, y los consolidados se adjuntarán al término del informe Final.

Dar a conocer que se programaron atender 19 dias calendario escolar durante el mes de Julio y fueron atendidos los 19 dias calendario escolar en total, para una entrega de **19.171** raciones. Por consiguiente, se informa que no hubo recursos sin ejecutar durante el mes de Julio.

Durante el periodo comprendido entre el **01 de Agosto de 2025 y el 31 de Agosto de 2025, en la *Institución educativa oriental femenino***, se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar, **mediante oficio: relocalización de 29 de Agosto de 2025.** En la ***sede educativa principal Froilán Farias*** no se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar. En la ***sede educativa principal San Luis***, se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar, mediante **oficio: Reporte de novedades de estudiantes Agosto 2025, del 03 de Septiembre de 2025.**

Se procedió a realizar 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. **ANEXO 11: PLANILLAS DE REGISTRO DE ESTUDIANTES RETIRADOS, INGRESADOS O TRASLADADOS.**

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

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

ACTIVIDADES REALIZADAS	
1	Revisar carpeta (diligenciamiento de formatos).
2	Visitas con actas de inspección a cada institución educativa que hacen parte del programa.
3	Ejecución de actividades de plan de saneamiento básico.
4	Inspección en el servido de las raciones
5	Recolección de información y entrega de informe de actividades mes de Julio.

Se realizó visitas técnicas, con el fin de verificar el desarrollo de actividades de actividades concernientes a la preparación de los complementos alimentarios, se verifico: procesos de limpieza y desinfección, porte de indumentaria, BPM, almacenamiento de materia prima, diligenciamiento de formatos.

En los puntos en los cuales se encontraron falencias, se explicó el debido procedimiento y se verifico que se realizara de manera adecuada.

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	LOCALIZACIÓN
1	11/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PRE ALISTAMIENTO	81	BODEGA CRA 47 # 15 - 24
2	25/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PRE ALISTAMIENTO	89	BODEGA CRA 47 # 15 - 24

TABLA No. 14: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS A BODEGA

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR
1	04/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN PUNTO DE ENTREGA	78	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
2	12/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN PUNTO DE ENTREGA	82	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
3	21/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN PUNTO DE ENTREGA	85	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
4	27/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN PUNTO DE ENTREGA	91	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO

TABLA No. 15: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS EN PUNTO DE ENTREGA

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR

1	04/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	79	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
2	05/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	80	SAN LUIS
3	12/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	83	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
4	13/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	84	SAN LUIS
5	21/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	86	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
6	21/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	87	SAN LUIS
7	25/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	88	SAN LUIS
8	26/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	90	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS

TABLA No. 16: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES

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

Conocer la calidad y la cantidad adecuada de las raciones a suministrar a la comunidad estudiantil, tal como lo expresa los registros nutricionales la interventoría ha venido realizando vigilancia a las raciones y gramajes en cada una de las visitas realzadas en cada uno de los restaurantes, permitiéndonos conocer y detectar que la ración si cumpla con el gramaje, logrando dar a los focalizados la cantidad adecuada, logrando cumplir con lo establecido.

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS.

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

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

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

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

DATOS GENERALES			PAGO AGOSTO		HONORARIOS
MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	01 DE AGOSTO DE 2025 A 31 DE AGOSTO DE 2025
Jessica Marcela Betancourt Guerrero	1.095.821.632 de Florida banca	**Coordinadora del proyecto** Microbióloga Industrial	9491540673	$ 413.300	$ 1.500.000
Gisela Santana Rebolledo.	1.094.246.117 de Pamplona N/S	**Profesional de apoyo** Nutricionista -Dietista	7981157715	$ 495.000	$ 1.500.000

RELACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL MANIPULADOR

No.	DATOS GENERALES	AFILIACIONES				PAGO SEGURIDAD SOCIAL AGOSTO		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	9491529127	$ 641.285
2	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9491529127	$ 641.285
3	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9491529127	$ 641.285
4	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9491529127	$ 641.285
5	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9491529127	$ 641.285
6	LILIANA PATRICIA BUSTAMANTE GARCIA	-	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 77.500	9491529127	$ 663.283
7	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9491529127	$ 641.285
8	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9491529127	$ 641.285

RELACION DE PAGOS DE NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE JULIO

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

ASPECTOS FINANCIEROS

PLAN DE INVERSION DEL ANTICIPO

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

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

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

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

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

MOVIMIENTOS FINANCIEROS

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

RELACION DE SOPORTES DEL ANTICIPO MES DE JULIO.

RELACIÓN DE SOPORTES DEL ANTICIPO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO N°402 DE 2024

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

Ración Alimento (víveres), Gas

No	FECHA	PROVEEDOR	NIT PROVEEDOR	NUMERO DE FACTURA	CONCEPTO	VALOR
1	28/07/2025	ALIMENTOS Y CASINOS DE ARAUCA SAS	901464403	FEV-42	VIVERES	$ 29.652.055
2	28/07/2025	ALIMENTOS Y CASINOS DE ARAUCA SAS	901464403	FEV-43	GAS	$ 1.900.000
3	28/07/2025	DAYANNA LIZETH ZAMBRANO RODRIGUEZ	1.116.864.804-4	FVE 166	VIVERES	$ 1.248.000
4	28/07/2025	DAYANNA LIZETH ZAMBRANO RODRIGUEZ	1.116.864.804-4	FVE 167	VIVERES	$ 1.248.000
5	28/07/2025	DAYANNA LIZETH ZAMBRANO RODRIGUEZ	1.116.864.804-4	FVE 168	VIVERES	$ 1.080.000
6	28/07/2025	DAYANNA LIZETH ZAMBRANO RODRIGUEZ	1.116.864.804-4	FVE 169	VIVERES	$ 1.092.000
7	30/07/2025	GUILLERMO BUITRAGO ROMERO	96191963	FV-7	VIVERES	$ 2.000.000
8	30/07/2025	ARNULFO DIAZ RODRIGUEZ	96195566	FE-332	VIVERES	$ 16.000.000
9	30/07/2025	GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA SAS	901088834	FVE-1401	VIVERES	$ 6.010.000

10	30/07/2025	GRANJA AVICOLA LA CONSENTIDA SAS	901088834	FVE-1405	VIVERES	$ 6.080.000
11	30/07/2025	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1.007.343.785	YM-1208	VIVERES	$ 960.000
12	30/07/2025	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1.007.343.785	YM-1209	VIVERES	$ 747.600
13	30/07/2025	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1.007.343.785	YM-1210	VIVERES	$ 738.000
14	30/07/2025	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1.007.343.785	YM-1211	VIVERES	$ 854.400
15	30/07/2025	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1.007.343.785	YM-1212	VIVERES	$ 868.800
16	31/07/2025	DAYANNA LIZETH ZAMBRANO RODRIGUEZ	1.116.864.804-4	FVE 170	VIVERES	$ 1.152.000
17	31/07/2025	DAYANNA LIZETH ZAMBRANO RODRIGUEZ	1.116.864.804-4	FVE 171	VIVERES	$ 1.261.000
18	31/07/2025	DAYANNA LIZETH ZAMBRANO RODRIGUEZ	1.116.864.804-4	FVE 172	VIVERES	$ 1.260.000
19	31/07/2025	DAYANNA LIZETH ZAMBRANO RODRIGUEZ	1.116.864.804-4	FVE 173	VIVERES	$ 1.261.000
20	31/07/2025	DAYANNA LIZETH ZAMBRANO RODRIGUEZ	1.116.864.804-4	FVE 174	VIVERES	$ 1.200.000
21	31/07/2025	GUILLERMO BUITRAGO ROMERO	96191963	FV-8	VIVERES	$ 3.000.000
22	31/07/2025	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1.007.343.785	YM-1225	VIVERES	$ 734.400

Transporte

No	FECHA	PROVEEDOR	NIT PROVEEDOR	NUMERO DE FACTURA	CONCEPTO	VALOR
23	28/07/2025	YOLANDA RIVERA DIAZ	28.083.375	DS23	TRANSPORTE MATERIA PRIMA Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO	$ 6.650.000

Mano de Obra Directa (Personal Manipulador)

No	FECHA	NOMBRE O RAZON SOCIAL	NIT. O C.C.	FACTURA O C.C.	CLASIF	VALOR

24	31/07/2025	NOMINA MES DE JULIO	901.901.123-2	SOPORTE NOMINA CONTADOR	NOMINA	$ 5.552.346
25	5/08/2025	SEGURIDAD SOCIAL JULIO	901.901.123-2	SOPORTE NOMINA CONTADOR	NOMINA	$ 1.816.300
Recurso humano: (Coordinador proyecto, Profesional de apoyo).						
No	**FECHA**	**NOMBRE O RAZON SOCIAL**	**NIT. O C.C.**	**FACTURA O C.C.**	**CLASIF**	**VALOR**
26	28/07/2025	JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO	1095821632	DS21	PAGO DE HONORARIOS COORDINADORA MES DE JULIO	$ 1.150.000
27	28/07/2025	GISELA SANTANA REBOLLEDO	700003842	DS22	PAGO DE HONORARIOS PROFESIONAL DE APOYO MES DE JULIO	$ 1.150.000
Control de calidad						
No	**FECHA**	**PROVEEDOR**	**NIT/C.C PROVEEDOR**	**NUMERO DE FACTURA**	**CONCEPTO**	**VALOR**
28	30/07/2025	AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS SAS	901.823.957-3	AQUA 578	ANALSIS DE MUESTRAS DE AGUA Y DE ALIMENTO	$ 1.765.772
Costos Indirectos						
No	**FECHA**	**PROVEEDOR**	**NIT/C.C PROVEEDOR**	**NUMERO DE FACTURA**	**CONCEPTO**	**VALOR**
29	29/05/2025	ALIMENTOS Y CASINOS DE ARAUCA SAS	901464403	FEV-44	ASEO Y DESINFECCION	$ 1.818.963
30	30/07/2025	RODRIGO RIAÑO RANGEL	96190907	FEE-31	ARRIENDO BODEGA	$ 3.500.000
31	30/07/2025	EDWIN FERNANDO DIAZ RODRIGUEZ	1094241704	FEE-230	MANTENIMENTO DE EQUIPOS	$ 6.000.000
32	31/07/2025	YOLANDA BARON RUIZ	68303607	FEP-55	CONSUMIBLES Y PAPELERIA	$ 1.938.600
TOTAL: CIENTO ONCE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/cte.						**$ 111.689.236**

El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, relaciona en el presente informe Relaciona soportes por un valor de **$ 111.689.236.** Los soportes serán adjuntados a la presentación de informe final del Contrato de Suministro No. 402 de 2024.

5.2 ACTA PARCIAL No. 1

El valor del acta parcial N°1 del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, correspondió a la suma de CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL CIENTO VEINTIDOS PESOS M/CTE **($ 493.261.122)**, de lo cual se amortizo el 50% en el acta parcial N°1, la suma *de DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL QUINIENTOS SESENTA Y UN PESOS MCTE.* ***($ 246.630.561)***, quedando un valor neto pagado al contratista de *DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL QUINIENTOS SESENTA Y UN PESOS MCTE.* ***($ 246.630.561)***, de los cuales el **día 22 de Julio de 2025**, recibió dos giros: Un giro por un valor de *SETENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS 0.48 MCTE.* **($ 76.838.210,34).** Un segundo giro por un valor de
($ 103.992.000,00), para un total girado de ($ 180.830.210.3) Estos giros fueron **consignados a la cuenta de ahorros No.** 506400238917- Banco Davivienda a nombre del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

5.2.1 MOVIMIENTOS FINANCIEROS

VALOR CONTRATO	$ 799.874.660
VALOR ACTA PARCIAL No 1 GIRADO POR MUNICIPIO DE TAME	**$ 180.830.210.3**
FECHA DE GIRO	22 DE JULIO DE 2025
ENTIDAD	MUNICIPIO DE TAME
TITULAR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

TABLA No. 26: MOVIEMINTOS FINANCIEROS

CONCLUSIÓN

El **CONSORCIO INTERPAE 2025**, a través de los profesionales contratados, realizo entre el 01 de AGOSTO y el 31 de AGOSTO del 2025, el seguimiento técnico, administrativo, jurídico y financiero al cumplimiento de cada una de las actividades establecidas en el **CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 402 DE 2024, CUYO OBJETO ES "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLECENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME"**

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

EL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, logra soportar que en el periodo comprendido entre el **01 DE AGOSTO DE 2025 Y EL 31 DE AGOSTO DE 2025,** se entregó un total de **17.153** Raciones bajo la modalidad complemento alimentario y comida caliente transportada, equivalentes al **13.08%** de las entregas de raciones a los titulares de derecho del Municipio de Tame, Departamento de Arauca, por medio del **contrato de suministro No. 402 de 2024.** Se tienen un porcentaje acumulado de entrega del **94.74 %,** con un total de **6.894** raciones por entregar.

EL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, se encargó de realizar el pago correspondiente de la seguridad social de todo el personal Operativo acorde a la fecha comprendida entre el **01 DE AGOSTO DE 2025 Y EL 31 DE AGOSTO DE 2025.**

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

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

ANEXOS.

ANEXO 1: REGISTRO FOTOGRAFICO.

ANEXO 2: ACTAS VISITAS MES DE AGOSTO

ANEXO 3: ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS MES DE AGOSTO.

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

ANEXO 5: INFORMACIÓN PERSONAL PROFESIONAL CONSORCIO INTERPAE2025.

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

ANEXO 1.
REGISTRO FOTOGRAFICO

REGISTRO FOTOGRAFICO

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



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



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



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



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



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



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

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	05/08/2025
Operador:	Raeuidos Por TM			Municipio:	Tame		
Institución educativa	San luis			Sede educativa:	San Luis		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		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

Scanned with CamScanner

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

	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).	O
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
54	Se cuenta con la guía de preparación y lista de intercambio de alimentos.	O
	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.	O
	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

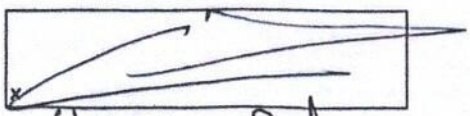
Scanned with CamScanner

3046

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

PLAN DE MEJORA			
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS



Nombre: Yeison Both
Documento: 1116871144
Cargo: D. Interventor

Firma de quien realiza la visita



Nombre: Maruchatc
Documento: 1118686513
Cargo: Manipuladora

Firma de quien atiende la visita

Scanned with CamScanner

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

Entidad Territorial:	Alcaldia de Ar	**No. de Contrato:**	402	**Fecha de visita:**	13/03/2017		
Operador:	Parando Pa Ca	**Municipio:**	Tame				
Institución Educativa:	Ayuda	**Sede Educativa:**	Oriental				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	**No. de Servicios:**		**No. de Manipuladoras:**	7

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 estandartizadas 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 caracteristicas 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: Yeisa Bada	Nombre: Leidy Monroy
Documento: 1116862681	Documento: 1116862681
Cargo: Interventor	Cargo: manipuladora

Scanned with CamScanner

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

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	19 08 2021
Operador:	Pae unidos por			Municipio:	Tame		
Institución educativa	Fraila			Sede educativa:	Fraila		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		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

Scanned with CamScanner

2044

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

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

Scanned with CamScanner

3050

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

PLAN DE MEJORA

ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS

Nombre: Yeison Bedu
Documento: 1116871947
Cargo: D. Interventoria II
Firma de quien realiza la visita

Nombre: Luz Deny M
Documento: 68303409
Cargo: Manipuladora
Firma de quien atiende la visita

Scanned with CamScanner

3051

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

Entidad Territorial:	Alcaldía de Tame			No de Contrato:	402	Fecha de la visita:	27/08/24
Operador:	Paeunidos por Tame			Municipio:	Tame		
Institución educativa	Fray Lon Faria			Sede educativa:	Fray Lon Faria		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	24
	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

Scanned with CamScanner

3052

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

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

Scanned with CamScanner

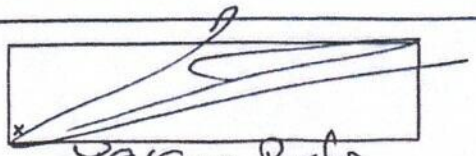
3053

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

PLAN DE MEJORA

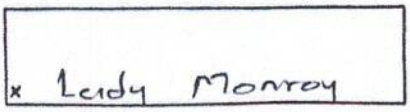
ÍTEM	OBSERVACIÓN	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE

FIRMAS



Nombre: Yelson Bello
Documento: 1116871944
Cargo: P. Intal

Firma de quien realiza la visita



Nombre: Leidy Monroy
Documento: 1116862681
Cargo: Manipuladora

Firma de quien atiende la visita

Scanned with CamScanner

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

ANEXO 2.

ACTAS VISITAS MES DE AGOSTO.

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

ANEXO 3.
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

AQUALIM

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

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	Avena
Cantidad y/o Presentación	80 gr
Operador	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
Temperatura de la Muestra	62 °C
Fecha de producción	2025-08-18
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	2025-08-18 08:00
Fecha y Hora de Recepción	2025-08-18 14:09
Fecha de Emisión del Resultado	2025-08-30

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

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

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

ANEXO 4.

CERTIFICACIONES EMITIDAS POR EL CONSORCIO INTERPAE2025 MES DE AGOSTO.

CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

EL SUSCRITO SUPERVISOR DESIGNADO

En cumplimiento con las tareas de vigilancia de la ejecución contractual e informar al Alcalde del Municipio de Tame, respecto del desarrollo del contrato, verificando el cumplimiento de las obligaciones contractuales durante la ejecución del contrato y en desarrollo de las obligaciones legales contenidas en los artículos 83, 84 y siguientes de la ley 1474 de 2011 y el Manual de Contratación y de Supervisión e Interventoría del Municipio.

Por medio del presente escrito certifico en mi calidad de representante legal **WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA** del contrato de prestación de servicios No. **160 de 2024**, que el contratista**, ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA,** identificado con C.C. No. 1.116.869.865 de Tame - Arauca, en el periodo comprendido del **01 de AGOSTO de 2025 al 31 de AGOSTO de 2025**, cumplió a satisfacción con las actividades del contrato cuyo objeto es: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA"** y todas las demás obligaciones pactadas de acuerdo con el seguimiento al contrato tal como se soporta con los respectivos informes del contratista y supervisión.
Esta certificación forma parte integral del **INFORME MENSUAL JULIO** del contrato de prestación de servicios No. 402 del año 2024, presentada a la Alcaldía de Tame – Arauca, para su correspondiente pago según lo pactado contractualmente.

Se expide en Tame – Arauca a los cuatro (25) días del mes de noviembre del año 2025, con destino a la carpeta contractual.

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L CONSORCIO INTERPAE2025
JULIO 2025

CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL (A) DEL MUNICIPIO DE TAME - ARAUCA
PAGO DE APORTES OBLIGATORIOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL
(ARTÍCULO 23 LEY 1150 DE 2007)
(Decreto 1703 de 2002)
(Ley 797 de 2003)

HACE CONSTAR:

Por medio del presente escrito certifico en mi calidad de representante legal **WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA** del contrato de prestación de servicios No. **160 de 2024**, y el contratista, **ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA,** identificado con C.C. No. 1.116.869.865 de Tame - Arauca, identificada con NIT. N° 901.901.123-2, realizó el pago conforme a los documentos soportes del pago de Aportes Obligatorios al Sistema de Seguridad Social (PENSION, ARL, CAJA DE COMPENSACION) correspondiente a los ingresos provenientes del Contrato de prestación de servicios suscrito con la Alcaldía del Municipio de Tame-Arauca, materia del presente pago.

Cuyo objeto es: "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA"

La certificación la realizo previa verificación del pago por los medios electrónicos de la Planilla del pago a la Seguridad Social, PILA Planilla Integrada de Liquidación de Aportes al pago a la Seguridad Social, correspondiente a la planilla N° 9491540673 pagada el 05 de septiembre de 2025, N° 7981157715 pagada el 01 de Agosto de 2025 y N° 949159127 pagada el 05 de septiembre de 2025 con pago a NUEVA EPS, SANITAS, FONDO DE PENSIONES PORVENIR, COLPENSIONES, ARL POSITIVA, CAJA DE COMPENSACION, COMFIAR. Correspondiente al mes de julio de 2025.

Personal manipulador

MES	No PLANILLA	FECHA PAGO DE PLANILLA	SALUD	PENSIÓN	ARL	CAJA DE COMPENSACION	TOTAL
SEPTIEMBRE	949159127	05/09/2025	---------	$1.196.300	$277.600	$342.400	$1.816.300
						VALOR TOTAL	$ 1.816.300

Personal Profesional julio

MES	No PLANILLA	FECHA PAGO DE PLANILLA	SALUD	PENSIÓN	ARL	TOTAL
SEPTIEMBRE	9491540673	05/09/2025	$178.000	$227.800	$7.500	$ 413.300
SEPTIEMBRE	7981157715	01/08/2025	$200.000	$256.000	$39.000	$495.000

Esta certificación forma parte integral del **Acta Recibo parcial N1.** del contrato de prestación de servicios No. **402** del año 2024, presentada a la Alcaldía de Tame – Arauca, para su correspondiente pago según lo pactado contractualmente.

Se expide en Tame – Arauca a los seis (25) días del mes de noviembre del año 2025, con destino a la carpeta contractual.

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L CONSORCIO INTERPAE2025
JULIO 2025

3062

ANEXO 5.

INFORMACIÓN PERSONAL PROFESIONAL CONSORCIO INTERPAE2025.

3062

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

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

Periodo de Pago: **20250801 - 20250830**
Comprobante Número:**6**
Fecha y hora de generación: **02/09/2025 - 09:52 AM**
Fecha y hora de expedición: **02/09/2025 - 09:55 AM**

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

INGRESOS

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

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

DEDUCCIONES

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

LICENCIAS NO REMUNERADAS

Concepto	Inicio	Fin	Cantidad

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

Observaciones:

Condiciones de pago: Efectivo $ 1.580.000

Soporte de pago: DNE6
CUNE:
7d88a31afcf81ce5c856bed2912d39441580595b76faff077a027728c5ff61be80c1c7dd821ab571ea2e3143079b175f

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

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

NOMINA DE EMPLEADOS
DEL PERIODO DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 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	0	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 PRESTA	%	VALOR
CESANTIAS	8.33	141,610
INTERESES CESANT	12	16,993
PRIMA DE SERVICIO	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

3064

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901926563
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			CONSORCIO INTERPAE 2025
CIUDAD/MUNICIPIO:	TAME	DEPARTAMENTO:	ARAUCA
DIRECCIÓN:	CALLE 15 N 33 130	TELÉFONO:	3645207
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	5-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:			7988312287	TIPO DE PLANILLA:			E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	agosto	AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	septiembre	AÑO 2025
DÍAS DE MORA:			12				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2025/09/24	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			1788970201

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	$ 1.900	$ 0	$ 240.000	$ 1.900	$ 241.900
SUBTOTALES:										**$ 240.000**	**$ 1.900**	**$ 241.900**

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	$ 500	$ 0	$ 60.000	$ 500	$ 0	$ 60.500
SUBTOTALES:													**$ 60.000**	**$ 500**	**$ 0**	**$ 60.500**

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	$ 500	$ 60.500
SUBTOTALES:			**$ 60.000**	**$ 500**	**$ 60.500**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES						
																									PENSIÓN							SALUD							ARP															
																												FSP		APORTES VOLUNTARIOS																		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	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	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 1116871948	SEDON CASTAÑEDA YESSON 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	30	$ 1.500.000	CCF67-COMFIAR	$ 60.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 370.900

3661

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:	8884005
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:			7981499993	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	agosto	AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES agosto AÑO 2025
DÍAS DE MORA:			6		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2325/09/08	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	1760949153

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	$ 900	$ 0	$ 228.800	$ 900	$ 229.700
SUBTOTALES:										**$ 228.800**	**$ 900**	**$ 229.700**

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
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 178.800	$ 0	$ 700	$ 0	$ 178.800	$ 700	$ 0	$ 179.500
SUBTOTALES:													**$ 178.800**	**$ 700**	**$ 0**	**$ 179.500**

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	$ 200	$ 0	$ 35.100
SUBTOTALES:									**$ 34.900**	**$ 200**	**$ 0**	**$ 35.100**

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	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 ADMIN	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	$ 178.600	$ 0	$ 178.800	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	1.430.000	86079305	$ 34.900	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 444.300

3966

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:	79837630 43			TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES agosto	AÑO 2025		PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES agosto AÑO 2025
DÍAS DE MORA:	2				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2025/09/11			NÚMERO AUTORIZACIÓN:	1768846612

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	$ 227.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 300	$ 0	$ 227.800	$ 300	$ 228.100
SUBTOTALES:										**$ 227.800**	**$ 300**	**$ 228.100**

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
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 178.000	$ 0	$ 300	$ 0	$ 178.000	$ 300	$ 0	$ 178.300
SUBTOTALES:													**$ 178.000**	**$ 300**	**$ 0**	**$ 178.300**

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	$ 7.500	$ 7.500	$ 100	$ 0	$ 7.600
SUBTOTALES:									**$ 7.500**	**$ 100**	**$ 0**	**$ 7.600**

LIQUIDACION DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																		SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES						
																											PENSIÓN								SALUD							ARP												
																													FSP		APORTES VOLUNTARIOS																	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	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	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 1116869141	SEPULVEDA CACHAY PEDRO ALEJANDRO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.423.500				NO																	230201-PROTECCION	30	$ 1.423.500	$ 227.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 227.800	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.423.500	$ 178.000	$ 0	$ 178.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.423.500	1116869141	$ 7.500		$ 0		$ 0		$ 0		$ 0		$ 0

TOTAL PAGADO: $ 414.000

CONSORCIO INTERPAE 2025
Nit: 901.926.563-8

ANEXO 6.

CONTRATO Y PAGO OFICINAL.

3069

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE

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

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

Powered by CamScanner

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

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

Nikool Galeano.

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

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

Powered by CamScanner

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

INFORME No. 8 DE GESTION OPERADOR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, PARA EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 DE AGOSTO DE 2025 AL 31 DE AGOSTO DE 2025



TAME – ARAUCA
SEPTIEMBRE DE 2025

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

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

INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024

No. CONTRATO	CONTRATO 402 DE 2024
TIPO DE CONTRATO	MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO
FECHA FIRMA DEL CONTRATO	VEINTISIETE (27) DE DICIEMBRE DE 2024
CONTRATISTA	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025 NIT: 901.901.123-2
REPRESENTANTE LEGAL	WILSON LÓPEZ JARAMILLO C.C R/L 96.190.265 de Tame (Arauca)
OBJETO	"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."
PLAZO	CIENTO TREINTA (130) DIAS CALENDARIO ESCOLAR Y / O HASTA AGOTAR RACIONES CONTRATADAS TENIENDO EN CUENTA QUE LA MATRICULA PUEDE VARIAR POR DESERCION ESCOLAR O POR AUMENTO DE LOS TITULARES DE DERECHO OBJETOS DEL PAE SEGÚN CRONOGRAMA ESCOLAR ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION No. 3628 de 2024
VALOR DEL CONTRATO	SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS ($799.874.660) M/CTE
FECHA ACTA DE INICIO	VEINTISIETE (27) DE DICIEMBRE DE 2024
FECHA DE TERMINACION CONTRATO	CIENTO TREINTA (130) DIAS CALENDARIO Y/O HASTA AGOTAR LAS RACIONES CONTRATADAS, SIN QUE SE SUPERE EL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
CAMBIO DE REPRESENTANTE LEGAL	ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA C.C R/L 1.116.869.865 de Tame (Arauca) 10 DE MARZO DE 2025
INTERVENTORIA	CONSORCIO INTERPAE 2025 CONTRATO DE INTERVENTORA No. 160-2025 R/L WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA 13 DE MARZO DE 2025
VALOR ANTICIPO 50%	TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE. ($399.937.330) 19 MARZO DE 2025
VALOR ACTA PARCIAL No. 1	CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL CIENTO VEINTIDOS PESOS M/CTE **($ 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 PAGADO 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)**
SUPERVISOR	WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN SECRETARIO DE EDUCACION Y TECNOLOGIA MUNICIPAL, SEGÚN COMUNICACIÓN DE SUPERVISION DEL 27 DE DICIEMBRE DE 2024

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

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

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCION **4**

2. AVANCE TECNICO **5**

2.1 ACTIVIDADES DESARROLLADAS TENDIENTES A CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES ESPECÍFICAS, DE ACUERDO A LOS LITERALES ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 DE 2024. 5

3. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS 41

3.1 ACTIVIDADES DESARROLLADAS TENDIENTES A CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES GENERALES, DE ACUERDO A LOS LITERALES ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 402 de 2024: 41

4. NOVEDADES **42**

5. ASPECTOS FINANCIEROS **42**

5.1 PLAN DE INVERSION DEL ANTICIPO 42

5.1.1 MOVIMIENTOS FINANCIEROS 42

5.1.2 RELACION DE SOPORTES DEL ANTICIPO 43

5.1.3 CANCELACION DE CUENTA POR MANEJO DE ANTICIPO 43

5.2 ACTA PARCIAL No. 1 43

5.2.1 MOVIMIENTOS FINANCIEROS 43

6. CONCLUSIONES **44**

7. ANEXOS **45**

3072

1. INTRODUCCION

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

4

Este informe corresponde al periodo comprendido desde el **01 de Agosto de 2025 y el 31 de Agosto de 2025**, correspondiente a: **(17) dias de entrega** en la **IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal) , I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal),** de complemento alimentario jornada mañana (CAJM), modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, según el Contrato No. 402 de 2024, modalidad Suministro, suscrito entre el **MUNICIPIO DE TAME** y el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, cuyo objeto es; **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."**

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

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

TABLA No.2: UBICACIÓN DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS

A continuación, se describe detalladamente cada una de las actividades que se realizaron y que fueron de vital importancia para la ejecución del programa de alimentación escolar durante el periodo correspondiente **(01 de Agosto de 2025 y el 31 de Agosto de 2025),** a este informe como es el **INFORME DE AVANCE TECNICO**:

2. AVANCE TECNICO

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

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

5

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

Desarrollo literal 1:

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

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	UNIDAD	17.153	$ 6.098	**$ 104.598.994**
			TOTAL		**$ 104.598.994**

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

REPORTE DE BENEFICIARIOS ATENDER POR SEDE EDUCATIVA:

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

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

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

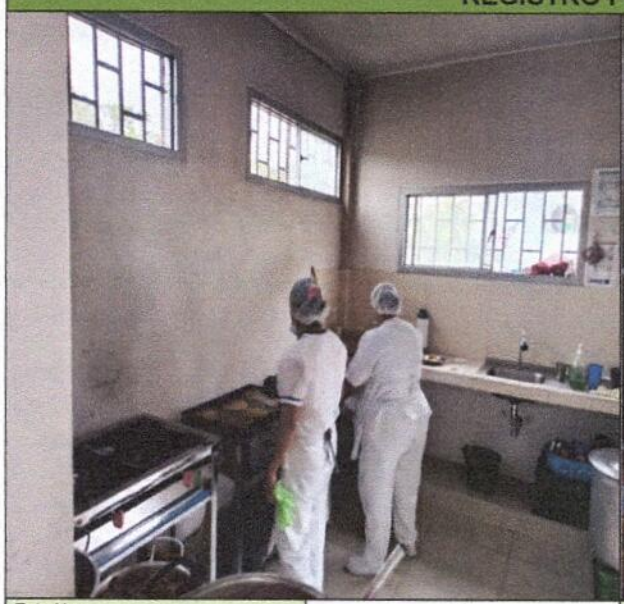
La entrega de raciones para el presente informe comprende desde el **01 de Agosto de 2025 y el 31 de Agosto de 2025**. En este tiempo se programaron atender 19 dias calendario escolar, de los cuales se atendieron **17 dias calendario escolar**, en las Sedes educativas (**IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal), I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal)**, distribuyéndose las raciones atendidas de la siguiente manera:

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS ATENDIDOS	CUPOS PRIRIZADOS POR SEDE / INSTITUCION EDUCATIVA	TOTAL, DE RACIONES ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL
AGOSTO	ORIENTAL FEMENINO	17	547	9.299	$ 6.098	$ 56.705.302
AGOSTO	SAN LUIS (sede principal)	17	293	4.981	$ 6.098	$ 30.374.138
AGOSTO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	17	169	2.873	$ 6.098	$ 17.519.554
TOTAL				**17.153**	**$ 6.098**	**$ 104.598.994**

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

Teniendo en cuenta lo anterior y para dar cumplimiento a la obligación del literal 1 de la obligación específica, se realizó el transporte y la distribución de **9.299** raciones bajo la modalidad comida caliente transportada de la Sede Froilán Farias a la institución educativa Oriental femenino, en el periodo comprendido entre el dia **01 de Agosto de 2025 y el 31 de Agosto de 2025.** Para evidenciar lo anterior se soporta con las certificaciones emitidas por los rectores de las diferentes instituciones educativas.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



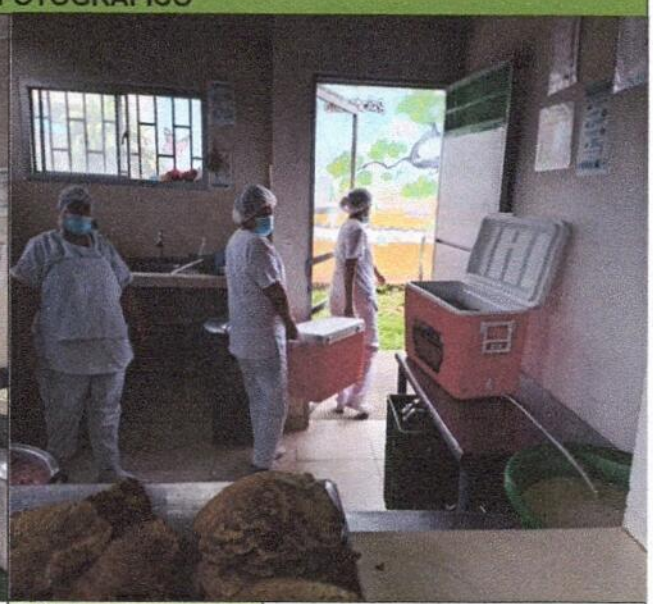


Foto No:	1	Foto No:	2
Descripción:	Preparación de Raciones Restaurante escolar Froilán Farias	Descripción:	Embalaje de Raciones Restaurante escolar Froilán Farias.
Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**		Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	

IMAGEN No. 1: REGISTRO FOTOGRAFICO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

3076

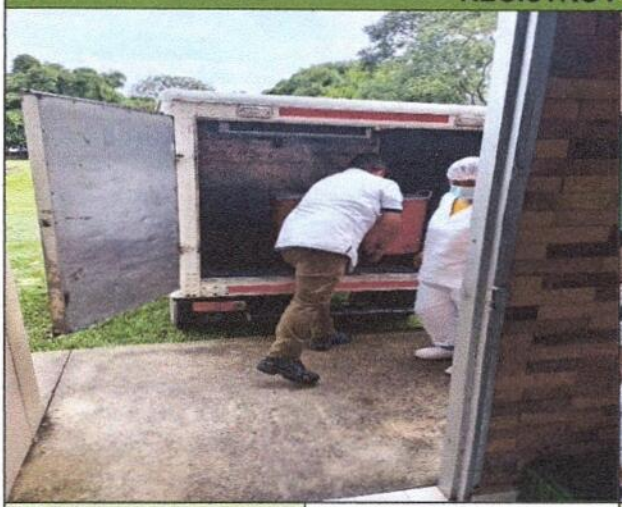
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	3	Foto No:	4
Descripción:	Transporte de Raciones Restaurante escolar Froilán Farias a Sede Educativa Oriental Femenino	Descripción:	Servido de Raciones Sede Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**		Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	

IMAGEN No. 2: REGISTRO FOTOGRAFICO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

RACIONES PROGRAMADAS SEGÚN CONTRATO SUMINISTRO No. 402-2024	*RACIONES EJECUTADAS O ENTREGADAS A CORTE DE PRESENTE INFORME*	*PORCENTAJE DE AVANCE DE EJECUCION PRESENTE INFORME*	*PORCENTAJE DE AVANCE DE EJECUCION ACUMULADO*	*RACIONES POR ENTREGAR*
131.170	***17.153***	***13.08%***	***94.74%***	***6.894***

TABLA No. 6: RESUMEN DE ENTREGA DE RACIONES

ANEXO 1: CERTIFICACIONES DE RECTORES

2. **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.**

Desarrollo literal 2:

La coordinación con cada establecimiento educativo para la entrega de raciones se estableció el día **17 de Enero de 2025,** en el momento de la socialización del Contrato de Suministro No. 402 de 2024, en el cual se socializaron las respectivas **fechas de entrega, cantidad de raciones programadas, Horarios de entrega, minuta de complemento a suministrar , los lineamientos Resolución No. 00335 de fecha 23 de diciembre de 2021, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender** en aras de realizar una entrega de complementos optima en cada sede educativa. De Igual manera Cada establecimiento educativo, tiene vigente el CAE, Comité De alimentación escolar, y el cual el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, GARANTIZA**, su total participación, y el control social durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

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

3. **Cumplir en los términos y plazos el objeto contractual.**

Desarrollo literal 3:

8

El desarrollo de actividades ha transcurrido en total normalidad a corte del presente informe de gestión y avance, dando cumplimiento a lo establecido en el marco del objeto del contrato.

ANEXO 2: CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE TERMINOS Y PLAZOS

4. **En caso de presentarse intercambios en el menú diario debe mantenerse el equilibrio nutricional Vs presupuestal, acción que debe ser avalada y socializada a la supervisión y /o apoyo a la supervisión en un plazo de ocho (8) días.**

Desarrollo literal 4:

Durante la ejecución de actividades no se presentó ningún intercambio en el menú diario.

ANEXO 3: CERTIFICACION DE MANEJO DE INTERCAMBIOS

5. **Suministrar el servicio PAE para estudiantes de las instituciones educativas oficiales, cumpliendo con las minutas ajustadas, especificaciones técnicas y nutricionales del PAE, durante ciento treinta (130) días calendario escolar (de lunes a viernes) y/o hasta agotar recursos.**

6. **Cumplir con las porciones y gramajes indicados y demás especificaciones técnicas de carácter nutricional mínimas establecidas en la Minuta patrón establecidas en la Resolución No. 002 de fecha 11 de enero de 2022, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender "Por la cual se modifica y adiciona la resolución 335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" y demás normas.**

Desarrollo literal 5 y 6:

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

los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE" y demás normas.

ANEXO 4: CONCEPTOS NUTRICIONALES

7. **Contratar el personal requerido para la ejecución idónea del Contrato, según la Resolución No. 002 de fecha 11 de enero de 2022, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender "Por la cual se modifica y adiciona la resolución 335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" y demás normas.**

9

Desarrollo literal 7:

El CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, durante el periodo de ejecución del presente informe, contó con personal capacitado y suficiente para dar cumplimiento a la prestación del servicio de alimentación escolar en el municipio de Tame-Arauca, basado en lo establecido en el numeral **3.2.4 - CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL** del pliego de condiciones y cuyas hojas de vida están aprobadas durante el proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. SA-SI-TA-022-2024.**

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

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

TABLA No 7: DATOS DE PERSONAL MANIPULADOR

8. **Realizar la publicación de la minuta patrón con su respectivo ciclo de menús por semanas y la lista de intercambios, en un lugar visible del restaurante escolar de las Instituciones educativas y sedes educativas, donde se entregue el servicio PAE.**

9. **Los formatos de visibilidad deben ser placa en acrílico 2mm en vinilo invertido, media; 35cm ancho x 20 cm alto**

Desarrollo literal 8 y 9:

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. 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**.

10. **Para la atención de solicitudes, inquietudes y concertación de actividades para la ejecución del programa, el Contratista deberá contar mínimo con una (1) línea telefónica móvil y crear un correo electrónico para recepción de peticiones, quejas y reclamos, datos de contactos extensivos de la administración municipal, para verificación del mismo, lo cual se debe reportar al inicio de la ejecución del contrato a la Supervisión y apoyo a la supervisión designada.**

10

11. **Así mismo, deberá asignar el personal suficiente para la atención telefónica y correo electrónico que garantice la oportunidad en la respuesta. Si durante la ejecución del contrato, se presentan dificultades con la comunicación a través de estas líneas, el Contratista deberá ampliar el número de ellas y sólo se podrán disminuir, con autorización por parte de la Supervisión, previo análisis de la situación. El horario de atención debe ser como mínimo de 8:00 a.m., 12:00 p.m. y de 2:00 p.m. 5:00 p.m. de lunes a viernes.**

Desarrollo literal 10 y 11:

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 de 2025**, 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.

NOTA: A la fecha de corte del presente informe no se han recibido PQR a las líneas disponibles por el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

ANEXO 5: CERTIFICACION DE MANEJO DE PQR.

12. **Informar oportunamente al supervisor y/o apoyo del supervisor del contrato, de cualquier situación que pueda afectar la correcta ejecución del mismo.**

Desarrollo literal 12:

Durante el mes de Agosto no hubo ninguna situación que pueda afectar la ejecución del programa.

13. **Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente relacionado con la minuta patrón, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, población focalizada, diligenciamiento de formatos, plan de saneamiento básico, y transmisión correcta de la información**

que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.

Desarrollo literal 13:

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.

11

Durante el periodo de ejecución descrito en el presente informe **(01 de Agosto de 2025 al 31 de Agosto de 2025),** se realizó capacitación a todo el personal manipulador, en Protocolo Interno para Calibración de Equipos de Medición.

ITEM	DESCRIPCION	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	Protocolo interno para Calibración de equipos de Medición.	Colegio Froilán Farias	28/08/2025	2 Horas

TABLA No 8: RELACION DE CAPACITACIONES MES DE AGOSTO

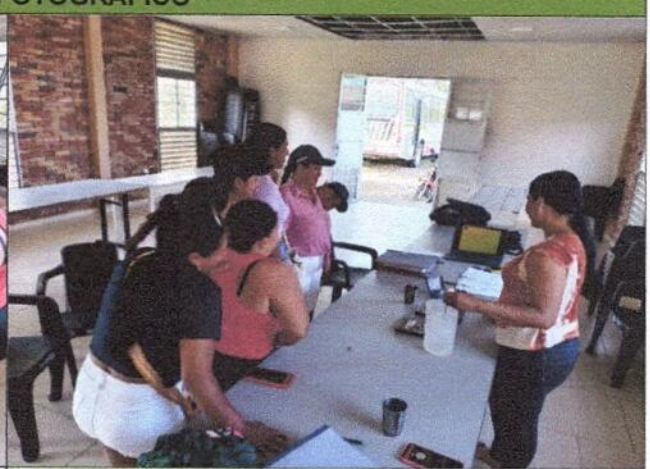
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	5	Foto No:	6
Descripción:	CAPITACION DE LA FUNDAMENTACION DE LOS PROTOCOLOS INTERNOS PARA CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN	Descripción:	CAPITACION DE LA FUNDAMENTACION DE LOS PROTOCOLOS INTERNOS PARA CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN.
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR LA COORDINADORA JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO MICROBIOLOGA INDUSTRIAL, ESP EN SEGURIDAD ALIMENTARIA.**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR LA COORDINADORA JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO MICROBIOLOGA INDUSTRIAL, ESP EN SEGURIDAD ALIMENTARIA.**	

IMAGEN No. 3: CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR

3081

12

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	7	Foto No:	8
Descripción:	DILIGENCIAMIENTO DE PROTOCOLO INTERNO PARA CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN	Descripción:	PRACTICA DE LOS PROTOCOLOS INTERNO PARA CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN.
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR LA COORDINADORA JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO MICROBIOLOGA INDUSTRIAL, ESP EN SEGURIDAD ALIMENTARIA.**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR LA COORDINADORA JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO MICROBIOLOGA INDUSTRIAL, ESP EN SEGURIDAD ALIMENTARIA.**	

IMAGEN No 4: CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR

ANEXO 6: ADJUNTO SOPORTE DE ACTA DE CAPACITACIÓN, MATERIAL IMPLEMENTADO Y CERTIFICACIONES.

14. **Para cualquier cambio de personal el contratista deberá contar con la aprobación de la supervisión, para lo cual deber tener en cuenta que la hoja de vida de cambio deberá cumplir con los requisitos del presente proceso precontractual.**

Desarrollo literal 14:

Durante el tiempo reportando en el presente informe, no se solicitó ningún cambio de personal.

15. **Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, gramera, termómetros, carretillas transportadoras (en caso de ser necesario), canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente, descripción que deberá reportarse en los respectivos informes.**

Desarrollo literal 15:

El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, durante la ejecución del periodo establecido en el presente informe contó con una Bodega y/o planta de ensamble, que presentó una infraestructura acorde con la normatividad sanitaria, colombiana vigente y los lineamientos técnicos requeridos por el PAE, para llevar acabo el almacenamiento y distribución diaria de materia prima a cada uno de los puntos de preparación

(restaurantes escolares en sedes educativas) además de un área administrativa para atender cualquier tipo de queja o reclamo, ubicada en la Carrera 47 # 15-24 Barrio Simón Bolívar.

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

NOTA: En el informe de **avance y gestión No 1**, se anexó copia de la documentación mencionada anteriormente.

16. **Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento: la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menú, grupos de edad y modalidad.**

Desarrollo literal 16:

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

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

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

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

TABLA No. 9: DISTRIBUCION DE MUESTRAS MENSUALIZADAS

Desarrollo literal 17 y 18:

El día 15 de Enero de 2025 mediante el oficio **ASUNTO: SOLICITUD DE APROBACION DE PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO**, vía correo electrónico, se dio a conocer el plan de muestreo microbiológico a la supervisión, para su verificación y/o aprobación, y cuya aprobación por parte de la **supervisión del Contrato de Suministro No. 402 de 2024 se dio el día 17 de Enero de 2025.** El día 17 de Marzo de 2025 El

3083

consorcio solicita a la interventoría del contrato de suministro la verificación y/o aprobación del plan de muestreo Microbiológico en aras de dar continuidad al proceso de toma de muestras mensualizadas.

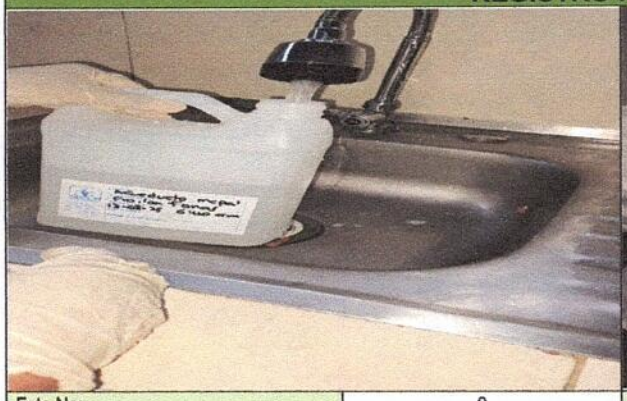
El día **13 de Agosto de 2025**, el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, realizó la recolección y envió de Muestras al laboratorio **AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S (AQUALIM),,** teniendo en cuenta **El Plan de Muestreo Microbiológico** aprobado por la **interventoría del Contrato de Suministro No. 402 de 2024, el día 19 de Marzo de 2025.**

Relación de análisis de resultados Mes de Agosto:

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
13/08/2025 7:00	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 2695-25	26/08/2025 18:32 pm	SAN LUIS	1	CARNE SUDADA	MICROBIOLOGICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
13/08/2025 06:30	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 2696-25	26/08/2025 18:33 pm	FROILAN FARIAS	1	CARNE GUISADA	MICROBIOLOGICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
13/08/2025 08:00	Área de servido	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 2697-25	26/08/2025 18:33 pm	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	CARNE GUISADA	MICROBIOLOGICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
13/08/2025 08:10	Llave-lavadero	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 2698-25	26/08/2025 18:33 PM	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	1	AGUA POTABLE	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
13/08/2025 06:40	Llave-lavaplatos	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 2699-25	26/08/2025 18:34 PM	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
13/08/2025 07:10	Llave-lavaplatos	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 2700-25	26/08/2025 18:34 PM	SAN LUIS	1	AGUA POTABLE	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

TABLA No. 10: RELACION DE RESULTADOS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO

REGISTRO FOTOGRÁFICO



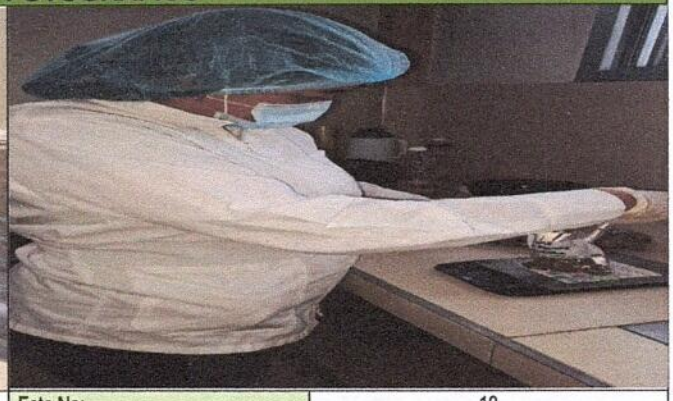


Foto No:	9	Foto No:	10
Descripción:	Toma De Muestras: **Tipo de alimento:** agua potable **Lugar de toma de muestra:** llave lavaplatos **Dirección de toma de muestra:** Rest. Escolar colegio Froilán farias	Descripción:	Toma De Muestras: **Tipo de alimento:** Carne Guisada **Lugar de toma de muestra:** cocina **Dirección de toma de muestra:** Rest. Escolar colegio Froilán farias
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOSPOR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 5: REGISTRO FOTOGRAFICO TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

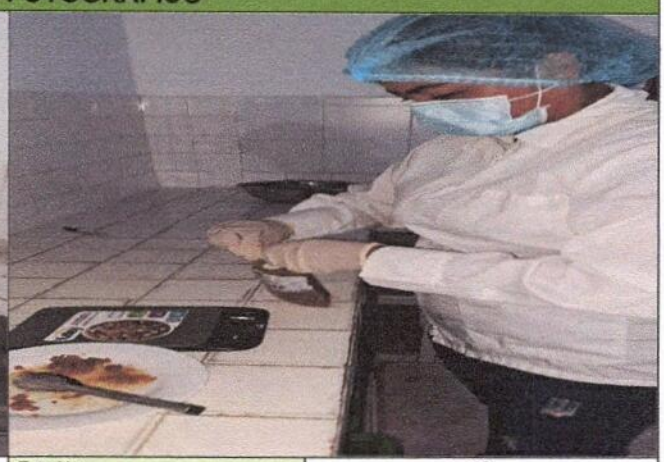
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	11	Foto No:	12
Descripción:	Toma De Muestras: **Tipo de alimento:** agua potable **Lugar de toma de muestra:** llave lavaplatos **Dirección de toma de muestra:** Rest. Escolar colegio San Luis	Descripción:	Toma De Muestras: **Tipo de alimento:** Carne Sudada **Lugar de toma de muestra:** cocina **Dirección de toma de muestra:** Rest. Escolar colegio San Luis
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOSPOR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 6: REGISTRO FOTOGRAFICO TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

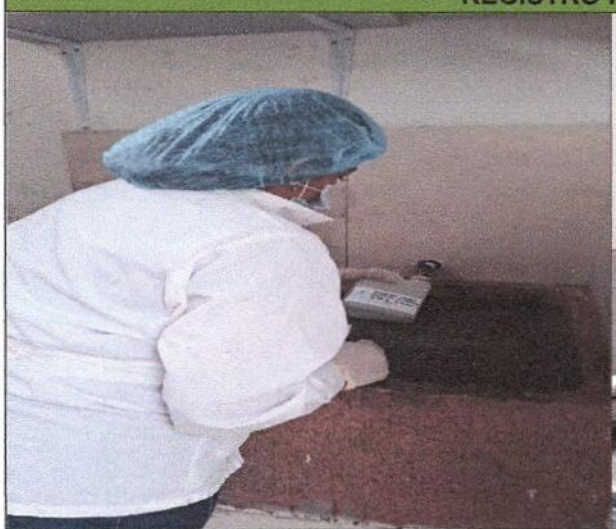
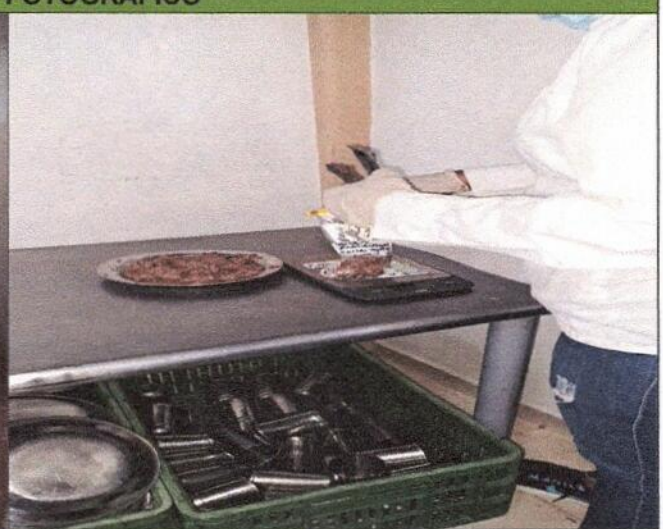
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	13	Foto No:	14
Descripción:	Toma De Muestras: **Tipo de alimento:** agua potable **Lugar de toma de muestra:** llave lavadero **Dirección de toma de muestra:** Área de Servido Instituto Oriental Femenino	Descripción:	Toma De Muestras: **Tipo de alimento:** Carne Guisada **Lugar de toma de muestra:** Área de servido **Dirección de toma de muestra:** Área de servido Instituto Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOSPOR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 7: REGISTRO FOTOGRAFICO TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

ANEXO 7: RESULTADOS DE ANALISIS DE MUESTRAS

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

19. **Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.**

20. **Entregar durante la ejecución del contrato alimentos, que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen sustituyan.**

Desarrollo literal 19 y 20:

Para dar cumplimiento a lo establecido los literales 19 y 20, el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** llevo a cabo una verificación de las condiciones de rotulado que establece la Resolución 5109 de 200, con el acompañamiento de la supervisión del contrato de suministro No. 402 de 2024 y en la cual se pudo establecer que los productos cumplen con las condiciones mínimas establecidas en dicha Resolución como lo son (Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre y dirección del fabricante, instructivos de conservación, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, registro sanitario, condiciones de empaque primario y declaración de tabla nutricional. Para ello se diligencio el **ANEXO 8: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO** dispuesto por el consorcio y se adjuntan los soportes de vigencias de cada registro sanitario.

16

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto No:	15	Foto No:	16
Descripción:	Verificación de condiciones de rotulado	Descripción:	Verificación de condiciones de rotulado
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOSPOR TAME 2025, con el acompañamiento de La INTERVENTORIA**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025, con el acompañamiento de La INTERVENTORIA**	

IMAGEN No. 8: REGISTRO FOTOGRAFICO VERIFICACION DE ROTULADO

3086

17

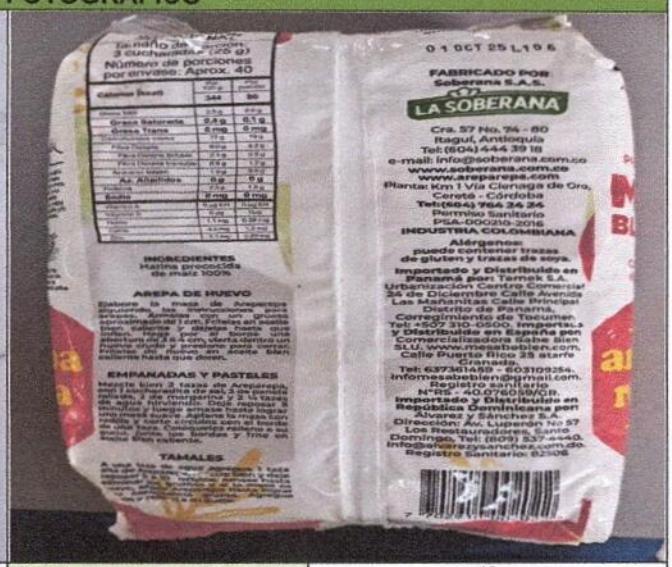
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	17	Foto No:	18
Descripción:	HARINA DE MAIZ BLANCO	Descripción:	HARINA DE MAIZ BLANCO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 9: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	19	Foto No:	20
Descripción:	MARGARINA SABRINA	Descripción:	MARGARINA SABRINA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 10: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	21	Foto No:	22
Descripción:	PAN DE MOLDE (PAN TAJADO BLANCO HORNEADITOS)	Descripción:	PAN DE MOLDE (PAN TAJADO BLANCO HORNEADITOS)
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOSPOR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No.11: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

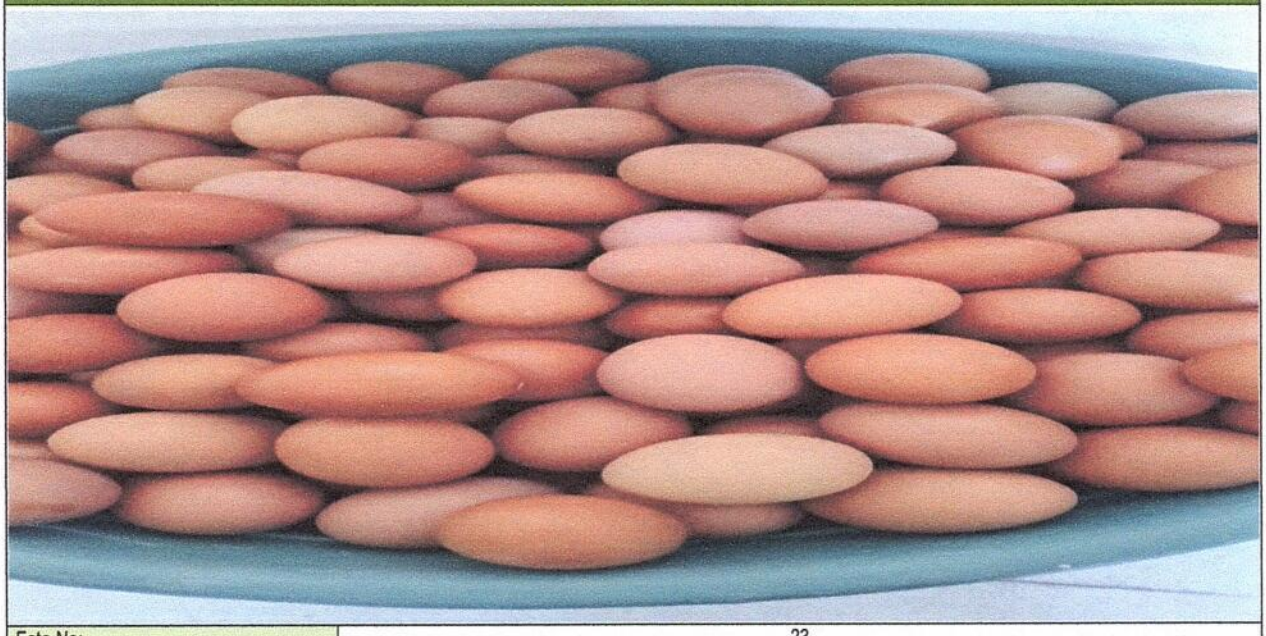
REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Foto No:	23
Descripción:	HUEVOS GRANJA LA CONSENTIDA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 12: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	24	Foto No:	25
Descripción:	LECHE EN POLVO ENTERA MIRAMONTE	Descripción:	LECHE EN POLVO ENTERA MIRAMONTE
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 13: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	26	Foto No:	27
Descripción:	AZUCAR BLANCO ESPECIAL INCAUCA	Descripción:	AZUCAR BLANCO ESPECIAL INCAUCA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 14: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

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

3089

20

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	28	Foto No:	29
Descripción:	PANELA MEGA PANELA	Descripción:	PANELA MEGA PANELA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 15: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

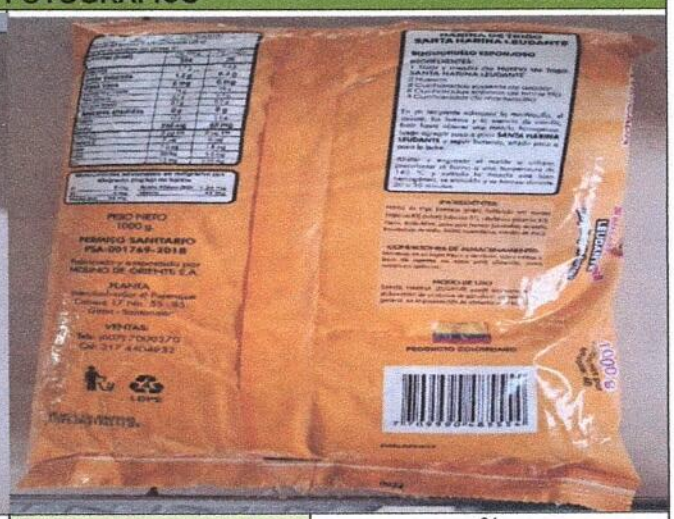
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	30	Foto No:	31
Descripción:	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA SANTA HARINA	Descripción:	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA SANTA HARINA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 16: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	32	Foto No:	33
Descripción:	CHOCOLATE TRADICIONAL AROMA	Descripción:	CHOCOLATE TRADICIONAL AROMA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 17: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	34	Foto No:	35
Descripción:	AVENA EN HOJUELAS LA ABUELA	Descripción:	AVENA EN HOJUELAS LA ABUELA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 18: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	36	Foto No:	37
Descripción:	SUPER AREPA HARINA DE MAIZ	Descripción:	SUPER AREPA HARINA DE MAIZ
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 19: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

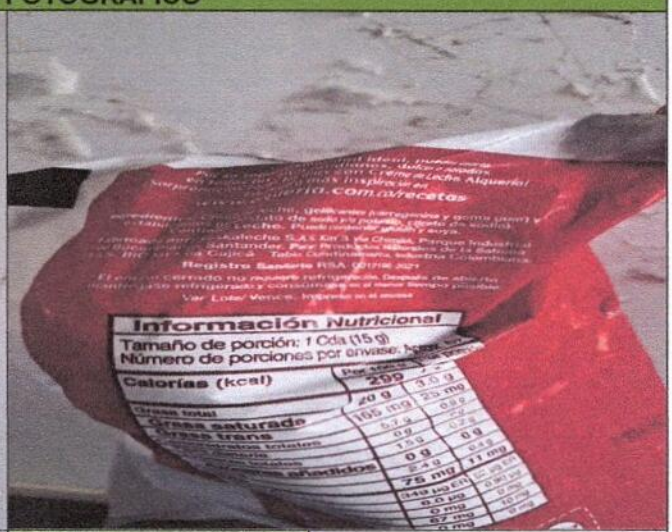
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	38	Foto No:	39
Descripción:	CREMA DE LECHE	Descripción:	CREMA DE LECHE
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 20: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

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

3092

23

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	40	Foto No:	41
Descripción:	ACEITE DE SOYA	Descripción:	ACEITE DE SOYA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 21: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	42	Foto No:	43
Descripción:	REFISAL	Descripción:	REFISAL
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 22: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

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

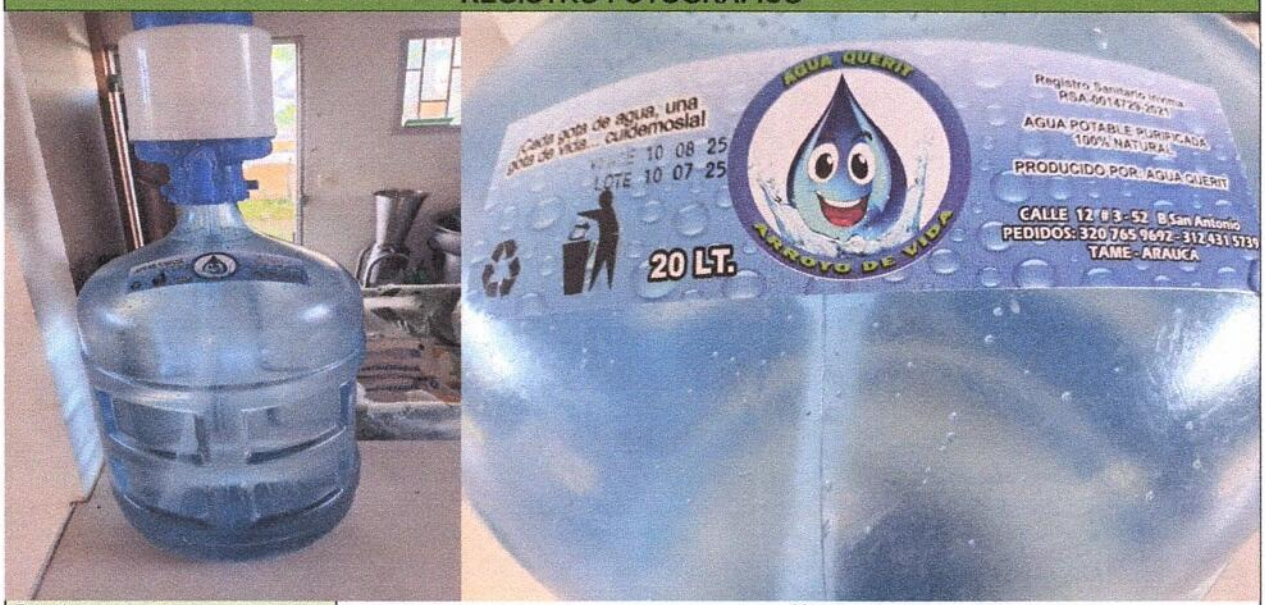
REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Foto No:	44
Descripción:	AGUA POTABLE
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 23: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

24

21. Cumplir con la entrega de insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo a la resolución No. 335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"

Desarrollo literal 21:

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 17 de enero de 2025** y verificado y aprobado por la **interventoría del contrato de suministro No. 402-2024, el día 19 de Marzo de 2025.** Se adjunta el **REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO DESAYUNO**, en los cuales se evidencia los registros de materia prima e insumos de ase que se allegan a cada institución educativa.

ANEXO 9: REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES

22. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN, así mismo efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato junto con el consolidado

mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.

Desarrollo literal 22:

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

25

Para el periodo comprendido entre el **01 de Agosto de 2025 y el 31 de Agosto de 2025** se atendieron **17 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 **17.153** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **CIENTO CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($ 104.598.994).**

MES DE EJECUCION	INSTITUCION EDUCATIVA	DIAS ATENDIDOS	CUPOS PRIRIZADOS POR SEDE / INSTITUCION EDUCATIVA	TOTAL, DE RACIONES ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL
AGOSTO	ORIENTAL FEMENINO	17	547	9.299	$ 6.098	$ 56.705.302
AGOSTO	SAN LUIS (sede principal)	17	293	4.981	$ 6.098	$ 30.374.138
AGOSTO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	17	169	2.873	$ 6.098	$ 17.519.554
TOTAL				**17.153**	**$ 6.098**	**$ 104.598.994**

TABLA No. 11: RESUMEN DE EJECUCION INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dar a conocer que se programaron atender **19 dias calendario escolar** durante el mes de Agosto y fueron atendidos los **17 dias calendario escolar** en total, para una entrega de **17.153** raciones. Durante la ejecución del presente informe no se dio servicio dos dias Expresados de la siguiente manera:

Los dias: **19 y 20 de Agosto de 2025** en ocasión de que la ***junta directiva Asedar Filial Tame atendiendo las orientaciones de dadas por la Junta Directiva Ampliada de Asedar Central, convoca a todos sus afiliados asamblea permanente por el incumplimiento del pago del retroactivo***.

Lo anteriormente mencionado comprende un total de **2.018 raciones no entregadas. Los recursos no ejecutados por este concepto fueron de Doce Millones Trescientos Cinco Mil Setecientos Sesenta y Cuatro Pesos M/CTE ($12.305.764).**

A la Interventoría del contrato de suministro **No. 402 de 2024** se le entregara copia del consolidado mensual de **REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA** del contrato para su revisión, y los consolidados se adjuntarán al término del informe Final.

23. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN a la supervisión y/o interventoría, del programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.

Desarrollo literal 23:

26

En el actual informe, se da a conocer a la Interventoría del **Contrato de Suministro No. 402 de 2024**, un grado de **GESTION Y AVANCE** (Técnico, administrativo), sobre las actividades contractuales del mes de Agosto. De igual manera se adjunta soporte de entrega de informe de Mes de Julio a la Interventoría:

ITEM	DESCRIPCION	FECHA PRESENTACION
1	INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DEL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 07 DE JULIO DE 2025 Y EL 31 DE JULIO DE 2025 DEL CONTRATO EN REFERENCIA	11 DE AGOSTO DE 2025

TABLA No. 12: RELACION DE INFORMES PRESENTADOS A INTERVENTORIA PERIODICAMENTE

ANEXO 10: OFICIOS DE RADICADO DE INFORMES TECNICOS DE GESTION Y AVANCE

24. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial, y/o del MEN, supervisión o a la interventoría, y facilitar la información requerida y participar en las reuniones de comités de alimentación escolar y/o comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.

Desarrollo literal 24:

Durante la ejecución del presente informe No se realizaron visitas de Inspección, por parte de la supervisora del programa de alimentos y bebidas alcohólicas, de la Unidad Administrativa Especial de Salud Arauca a ninguna de los restaurantes Escolares: **IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal), I.E ORIENTAL FEMENINO y I.E SAN LUIS (Sede Principal) y Bodega** Del Consorcio.

25. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, y demás actores que participen en el PAE.

Desarrollo literal 25:

No aplicaron para el periodo de corte del presente informe requerimiento alguno de entes de control, supervisión, MEN etc.

26. Llevar un registro actualizado de cada uno de los estudiantes atendidos en las sedes educativas, donde se realice mes a mes la actualización de que estudiantes han ingresado, se han retirado o han sido trasladados. La planilla tendrá el Vo.Bo. del Rector o director.

Desarrollo literal 26:

Durante el periodo comprendido entre el **01 de Agosto de 2025 y el 31 de Agosto de 2025, en la *Institución educativa oriental femenino,*** se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar**, mediante oficio: refocalización de 29 de Agosto de 2025.** En la ***sede educativa principal Froilán Farias*** no se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar. En la ***sede educativa principal San Luis***, se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar, mediante **oficio: Reporte de novedades de estudiantes Agosto 2025, del 03 de Septiembre de 2025.**

Se procedió a realizar 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. **ANEXO 11: PLANILLAS DE REGISTRO DE ESTUDIANTES RETIRADOS, INGRESADOS O TRASLADADOS.**

27

27. Presentar en el primer informe, soporte del recibido de los inventarios de cada uno de los restaurantes los cuales quedan a cargo y bajo la responsabilidad del contratista mientras dure la ejecución del contrato.

Desarrollo literal 27:

El día **17 de enero de 2025**, el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025,** dio conocer a la supervisión del contrato copia del soporte de recibido de los inventarios de cada uno de los restaurantes por parte de rectores de las Instituciones Educativas beneficiadas., en el marco de actividades contempladas en el cronograma de pre-alistamiento de la operación. Se realizo la verificación física, técnica y posterior aprobación mediante oficio **APROBACION CRONOGRAMA DE ALISTAMIENTO DE LA OPERACIÓN.**

Copias de los soportes fueron adjuntados en el primer informe, y los originales fueron adjuntados al informe de la parcial No. 1.

28. Hacer uso adecuado de los elementos existentes en cada uno de los restaurantes escolares, según inventario, finalizado el contrato, las instalaciones y su inventario deberán ser devueltos a las Instituciones y/o centros educativos mediante la suscripción de la respectiva acta de entrega, la cual generara el respectivo paz y salvo firmado por el director o delegado encargado de la institución educativa.

Desarrollo literal 28:

Nota: Aplica para el informe final de actividades.

29. Permitir la participación de las instancias de la comunidad en la veeduría y control social de la prestación del servicio en los diferentes establecimientos educativos, en caso que se constituya.

Desarrollo literal 29:

A la fecha de corte del presente informe el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, no ha sido requerido por ninguna veeduría ciudadana conformada en el Municipio de Tame.

30. Realizar las actividades contempladas en los Resolución No. 00335 de fecha 23 de diciembre de 2021, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender

"Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" y sus anexos, y la Resolución No. 002 de fecha 11 de enero de 2022, expedida por la Unidad Administrativa Especial Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender "Por la cual se modifica y adiciona la resolución 335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"

Desarrollo literal 30:

Se desarrollaron las siguientes actividades contempladas en la resolución que permiten dar cumplimiento al objeto contractual:

28

ACTIVIDADES REALIZADAS	
1	Revisar carpeta (diligenciamiento de formatos).
2	Visitas con actas de inspección a cada institución educativa que hacen parte del programa.
3	Ejecución de actividades de plan de saneamiento básico.
4	Inspección en el servido de las raciones
5	Recolección de información y entrega de informe de actividades mes de Agosto.

TABLA No 13: DESARROLLO DE ACTIVIDADES PROPIAS DEL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL

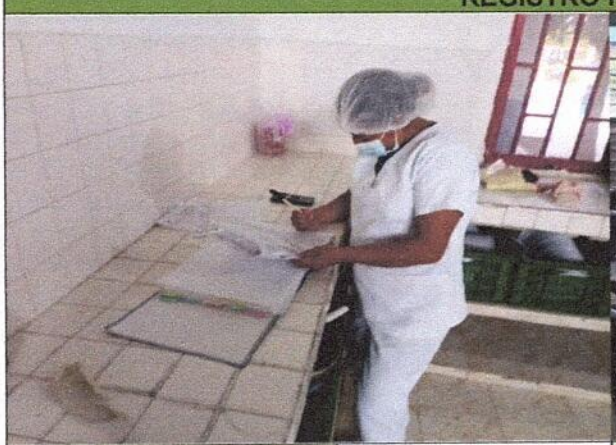
ACTIVIDAD 1: Revisar carpeta (diligenciamiento de formatos).

Descripción de la Actividad 1 desarrollada:

Durante el transcurso del mes se realizó revisión de carpetas, para verificar que los formatos se estén diligenciando a diario y de manera adecuada. Las manipuladoras diligencian diariamente los formatos de plan de saneamiento (limpieza y desinfección, registro de ph y cl, verificación de control integrado de plagas, registro de residuos sólidos), registro de temperatura, Kardex.

Descripción del soporte de la actividad 1:

se anexan fotografías de algunos de las tareas realizadas.

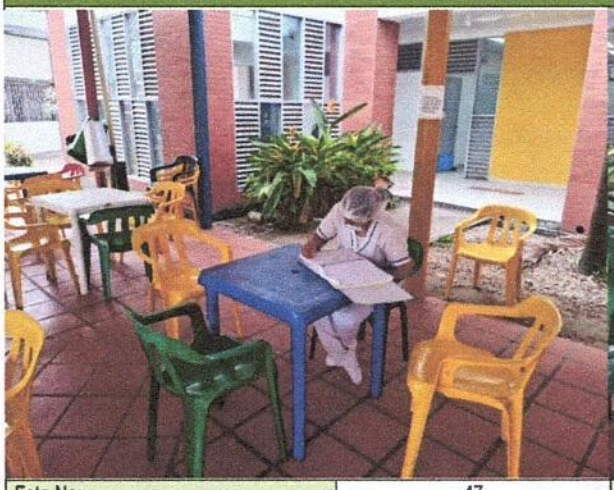
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
	oto No:	45	Foto No:	46
			

3098

Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico	Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 24: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 1

REGISTRO FOTOGRÁFICO



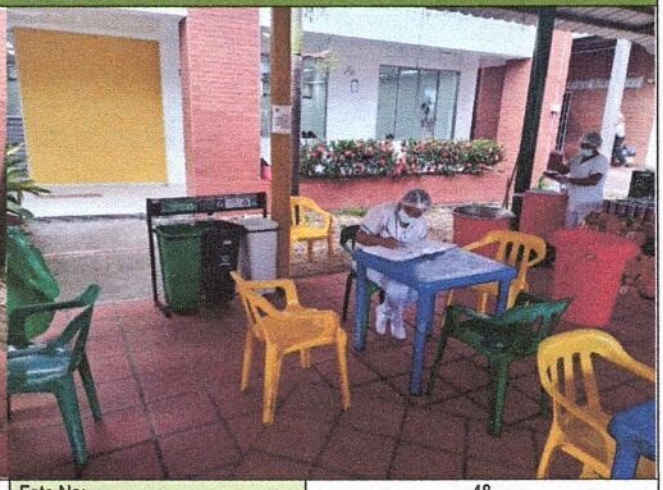


Foto No:	47	Foto No:	48
Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico	Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 25: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 1

ACTIVIDAD 2: Visitas con actas de inspección a cada institución educativa que hacen parte del programa.

Descripción de la Actividad 2 desarrollada:

Se realizó visitas técnicas, con el fin de verificar el desarrollo de actividades de actividades concernientes a la preparación de los complementos alimentarios, se verifico: procesos de limpieza y desinfección, porte de indumentaria, BPM, almacenamiento de materia prima, diligenciamiento de formatos.

En los puntos en los cuales se encontraron falencias, se explicó el debido procedimiento y se verifico que se realizara de manera adecuada.

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	LOCALIZACIÓN
1	**11/08/2025**	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PRE ALISTAMIENTO	81	**BODEGA CRA 47 # 15 - 24**
2	**25/08/2025**	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE	89	**BODEGA CRA 47 # 15 - 24**

3094

		ALMACENAMIENTO Y PRE ALISTAMIENTO		

TABLA No. 14: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS A BODEGA

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR
1	04/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN PUNTO DE ENTREGA	78	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
2	12/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN PUNTO DE ENTREGA	82	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
3	21/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN PUNTO DE ENTREGA	85	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
4	27/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN PUNTO DE ENTREGA	91	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO

TABLA No. 15: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS EN PUNTO DE ENTREGA

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR
1	04/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	79	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
2	05/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	80	SAN LUIS
3	12/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	83	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
4	13/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	84	SAN LUIS
5	21/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	86	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
6	21/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	87	SAN LUIS
7	25/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	88	SAN LUIS
8	26/08/2025	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES	90	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS

TABLA No. 16: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES

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

Descripción del soporte de la Actividad 2 desarrollada:

ANEXO 12: ACTAS DE INSPECCIÓN CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

ACTIVIDAD 3: Ejecución de actividades de plan de saneamiento básico.

Descripción de la Actividad 3 desarrollada:

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,** en el cual el **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025** resulto seleccionado, dentro de las actividades realizadas por parte de las manipuladoras durante los meses objeto de descripción en el presente informe, están las establecidas dentro de los programas: programa de limpieza y desinfección, control integrado de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento y monitoreo de calidad del agua; De igual manera la **supervisión del Contrato de suministro No.402 de 2024**, realizo verificación y aprobación del plan de saneamiento, con fecha de **17 de Enero de 2025**. De la misma manera el día **17 de Marzo de 2025** se solicitó a la interventoría la verificación y/o aprobación del Plan de saneamiento que esta siendo objeto de ejecución por parte del Consorcio. Para el desarrollo de dichas actividades se dotaron los puntos con los elementos necesarios como:

PROGRAMAS	ELEMENTOS	FORMATOS
limpieza y desinfección	Escoba, traperos, baldes, limpia telarañas, toallas, esponjas, cloro, jeringa, detergente, jabón.	Formato de verificación según labor realizada (diario, semanal, quincenal, cada que se requiera)
abastecimiento y monitoreo de calidad del agua	Kit de medición de ph y cl	Formato de verificación diaria.
manejo de residuos sólidos y líquidos	Recipientes de recolección de desechos, bolsas plásticas.	Formato de diligenciamiento, cada que se requiera.
control integrado de plagas	Se realizo aislamiento de áreas, fumigación.	Formato de verificación semanal.

TABLA No 17: ELEMENTOS UTILIZADOS EN LA EJECUCION DEL PLAN DE SANEAMIENTO

El programa de proveedores se ha desarrollado en concordancia a lo establecido en el **literal 19 y 20, cumplimiento de la cláusula segunda del aspecto técnico del presente informe, pág. 16,** en donde se detalla el cumplimiento de requisitos rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011) y así garantizar que los productos que lo requieran contengan los registros, permisos o notificaciones sanitarias. El debido control dentro del programa proveedores del plan de saneamiento es llevado a cabo en el formato **Kardex.**

En cuanto al **programa de calibración de equipos**, se realizó Capacitación y practica de implementación de los protocolos internos de calibración de equipos de medición como las Grameras y los termómetros el día 28 de Agosto de 2025, se llevó a cabo el diligenciamiento de formatos denominados **PROTOCOLO INTERNO PARA CALIBRACION DE EQUIPOS. Ver literal 13, cumplimiento de la cláusula segunda del aspecto técnico del presente informe, pág. 11.**

Se tiene desglosado los registros contenidos en el plan de saneamiento básico por cada institución educativa, bodega y vehículo de la siguiente manera.

BODEGA DE ALISTAMIENTO			
	PROGRAMA	**REGISTROS**	**OBSE0RVACION /FRECUENCIA**
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Limpieza y desinfección	Verificación en limpieza y desinfección	Cada que se desarrollen actividades
	Abastecimiento y Monitoreo de la calidad del agua	Manejo de residuos solidos	Cada que se desarrollen actividades
	Manejo de Residuos solidos	Control Suministro de agua potable	Cada que se desarrollen actividades
	Control Integrado de Plagas	Registro Control de Plagas	Diligenciamiento 1 vez por semana

TABLA No 18: REGISTROS DE PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA

VEHICULO DE TRANSPORTE			
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	**PROGRAMA**	**REGISTROS**	**OBSERVACION /FRECUENCIA**
	Limpieza y desinfección	Verificación en limpieza y desinfección	diario
COMPLEMENTOS DEL BPM	bpm	temperatura	diario

TABLA No 19: REGISTROS DE PLAN DE SANEAMIENTO VEHICULO

INSTITUCIONES DE ENTREGA (INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO)			
	PROGRAMA	**REGISTROS**	**OBSERVACION /FRECUENCIA**
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Limpieza y desinfección	Verificación en limpieza y desinfección	Diligenciamiento diario
	Abastecimiento y Monitoreo de la calidad del agua	Control Suministro de agua potable	Diligenciamiento diario
	Manejo de Residuos solidos	Manejo de residuos solidos	Diligenciamiento diario

TABLA No 20: REGISTROS DE PLAN DE SANEAMIENTO ORIENTAL FEMENINO, SEDE DE SERVIDO

INSTITUCIONES DE PREPARACION EN SITIO (I.E TECNICA FROILAN FARIAS sede principal, I.E NACIONAL SAN LUIS sede principal)			
	PROGRAMA	**REGISTROS**	**OBSERVACION /FRECUENCIA**
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Limpieza y desinfección	Verificación en limpieza y desinfección	Diligenciamiento diario
	Manejo de Residuos solidos	Manejo de residuos solidos	Diligenciamiento diario

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

	Abastecimiento y Monitoreo de la calidad del agua	Control Suministro de agua potable	Diligenciamiento diario
	Control Integrado de Plagas	Registro Control de Plagas	Diligenciamiento 1 vez por semana
	Proveedores	Kardex	Diligenciamiento diario

TABLA No 21: REGISTROS DE PLAN DE SANEAMIENTO SEDES DE PREPARACION DE RACIONES

Descripción del soporte de la actividad 5:

ANEXO 13: REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO: Se adjunta **CONSTANCIA DE APROBACION DE DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO,** realizada por la Interventoría.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



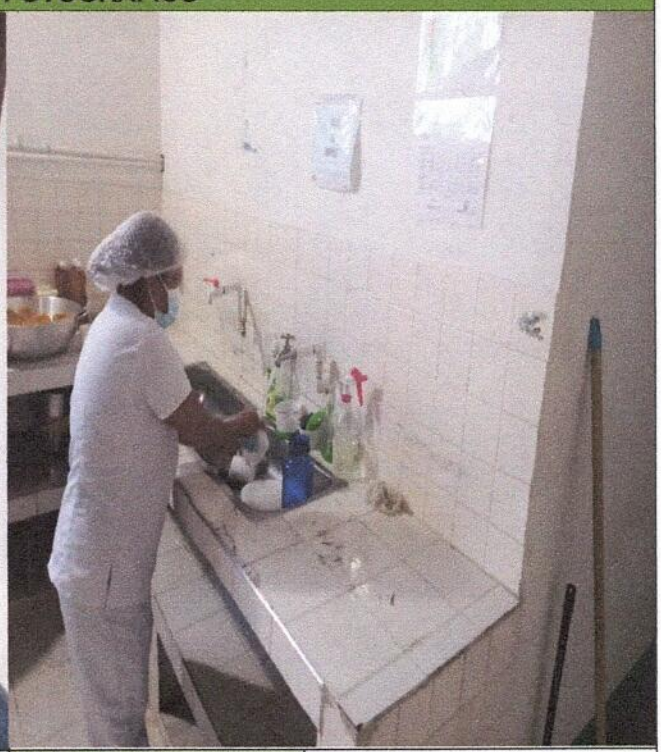


Foto No:	49	Foto No:	50
Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección Restaurante escolar San Luis	Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección en Restaurante Escolar Sede San Luis
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 26: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

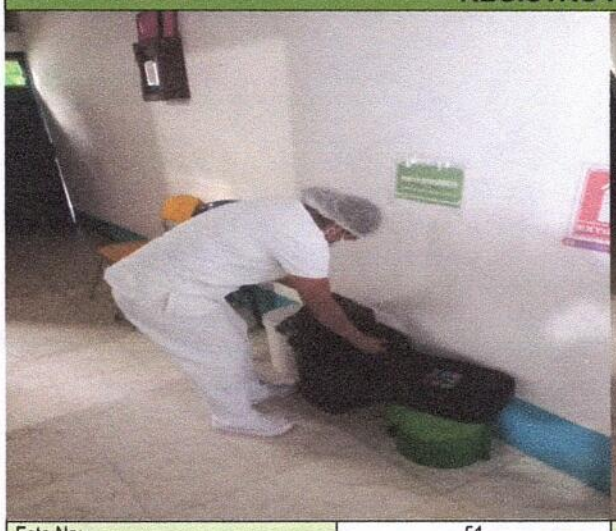
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	51	Foto No:	52
Descripción:	Recolección de Residuos Restaurante Escolar San Luis	Descripción:	Recolección de Residuos Restaurante Escolar San Luis
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**	

IMAGEN No. 27: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	53	Foto No:	54
Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Restaurante escolar Sede San Luis	Descripción:	Toma de Ph y cloro En Restaurante Escolar Sede San Luis
Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**		Observaciones Particulares **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**	

IMAGEN No. 28: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	55	Foto No:	56
Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección Restaurante escolar Froilán Farias	Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección Restaurante escolar Froilán Farias
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 29: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	57	Foto No:	58
Descripción:	Recolección de Residuos Restaurante Escolar Froilán Farias	Descripción:	Recolección de Residuos Restaurante Escolar Froilán Farias
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**	

IMAGEN No. 30: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

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

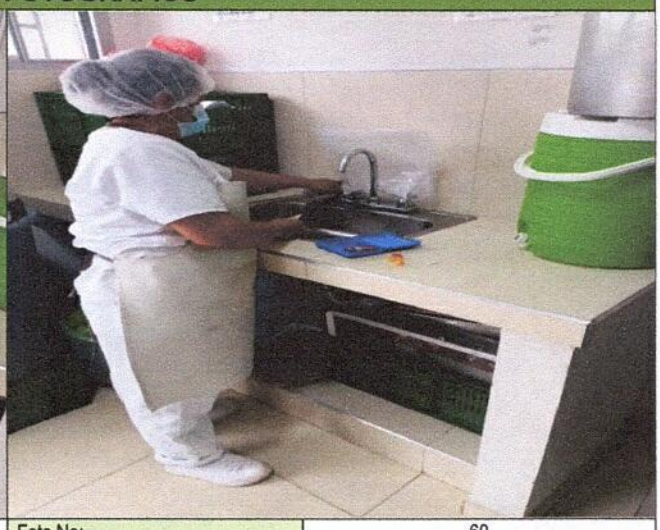
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	59	Foto No:	60
Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Restaurante Escolar Froilán Farias	Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Restaurante Escolar Froilán Farias
Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**		Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**	

IMAGEN No. 31: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

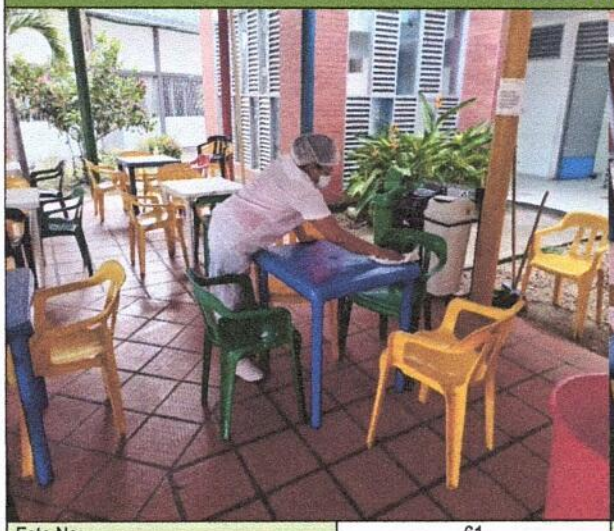
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	61	Foto No:	62
Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección Punto de servido Oriental Femenino	Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección Punto de servido Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**	

IMAGEN No.32: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

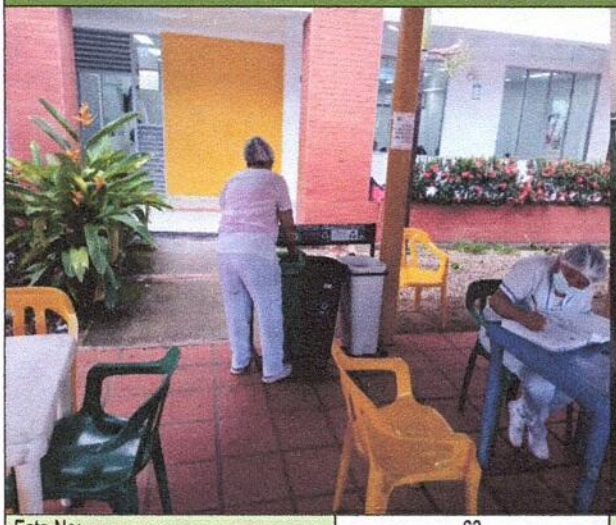
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	63	Foto No:	64
Descripción:	Actividades de Recolección de residuos Punto de servido Oriental Femenino	Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Punto de servido oriental femenino
Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**		Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**	

IMAGEN No.33: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	65	Foto No:	66
Descripción:	Actividades de recolección de residuos Bodega (AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA)	Descripción:	Actividades de diligenciamiento de formatos
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**		Observaciones Particulares **BPM**	

IMAGEN No. 34: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

3107

38

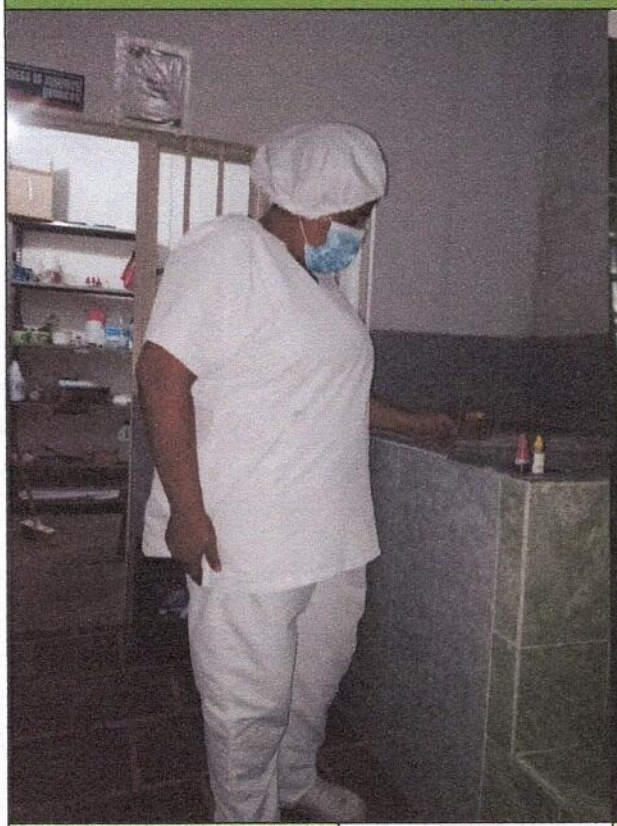
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	67	Foto No:	68
Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Bodega	Descripción:	Actividad de limpieza
Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**		Observaciones Particulares **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No.35: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

ACTIVIDAD 4: Inspección en el servido de las raciones

Descripción de la Actividad 4 desarrollada:

Se realiza visita a la hora del servido de las raciones en las diferentes sedes, para verificar peso de raciones, presentación, limpieza y desinfección, organización del área de servido. En todas las sedes se cumple con el servicio. Las raciones se sirven a la hora indicada por los docentes de las instituciones.

Descripción del soporte de la actividad 4:

Evidencia Fotográfica:

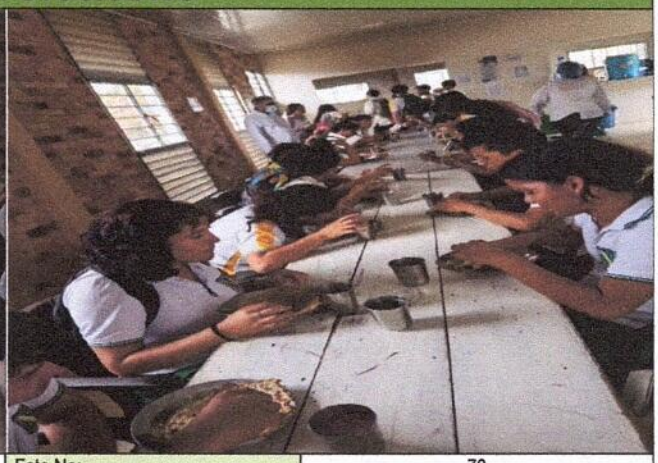
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	69	Foto No:	70
Descripción:	Servido de raciones Restaurante Escolar Froilán Farias con verificación de la INTERVENTORIA	Descripción:	Servido de raciones Restaurante Escolar Froilán Farias con verificación de la INTERVENTORIA
Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**		Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**	

IMAGEN No. 36: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

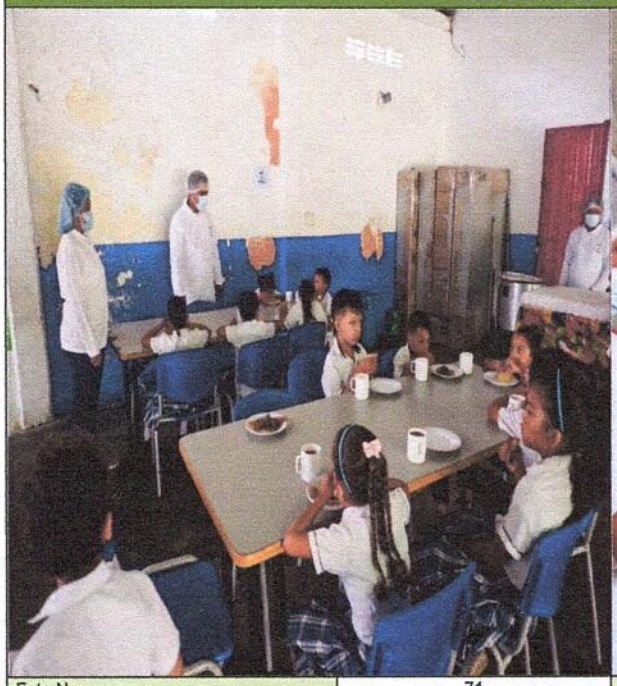
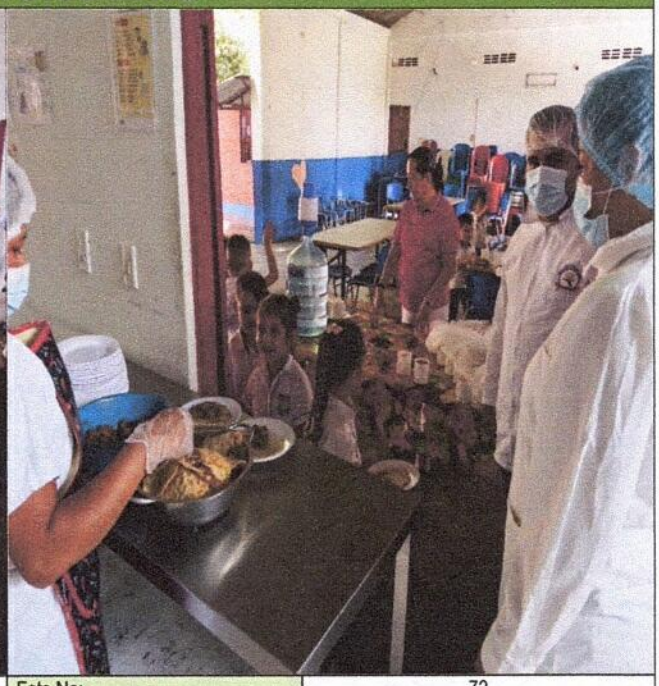
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	71	Foto No:	72
Descripción:	Servido de raciones Restaurante Escolar Sa Luis con verificación de la INTERVENTORIA	Descripción:	Servido de raciones Restaurante Escolar San Luis con verificación de la INTERVENTORIA
Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**		Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**	

IMAGEN No. 37: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

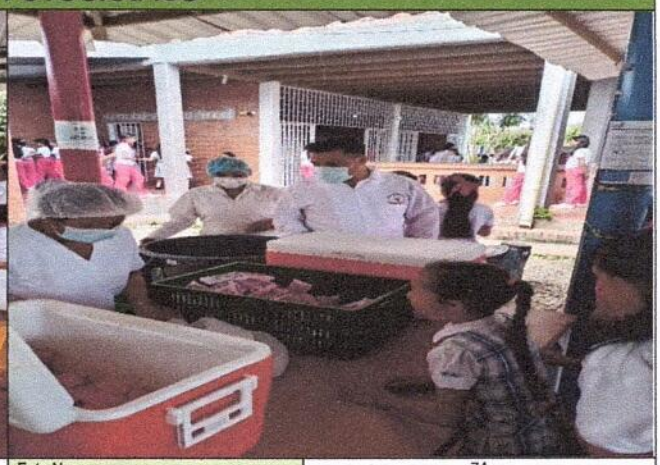
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	73	Foto No:	74
Descripción:	Servido de raciones oriental femenino con verificación de la INTERVENTORIA	Descripción:	Servido de raciones oriental femenino con verificación de la INTERVENTORIA
Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**		Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**	

IMAGEN No. 38: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

ACTIVIDAD 5: Recolección de información y entrega de informe de actividades mes de Agosto.

Descripción de la Actividad 5 desarrollada:

Se realizo la recolección de formatos diligenciados del mes de Agosto, en cada uno de los puntos de preparación y el de servido, para ser presentados como anexos al presente informe.

Descripción del soporte de la actividad 5:

Se anexa evidencia fotográfica y soportes documentales

.

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	75	Foto No:	76
Descripción:	Recolección de Información para informe mensual de avance	Descripción:	Recolección de Información para Informe mensual de avance
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**	

IMAGEN No. 39: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 5

3. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

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

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 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

41

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

Desarrollo literal a) y b):

RELACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL PROFESIONAL

DATOS GENERALES			PAGO AGOSTO		HONORARIOS
MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	01 DE AGOSTO DE 2025 A 31 DE AGOSTO DE 2025
Jessica Marcela Betancourt Guerrero	1.095.821.632 de Florida banca	**Coordinadora del proyecto** Microbióloga Industrial	9491540673	$ 413.300	$ 1.500.000
Gisela Santana Rebolledo.	1.094.246.117 de Pamplona N/S	**Profesional de apoyo** Nutricionista -Dietista	7981157715	$ 495.000	$ 1.500.000

TABLA No. 22: RELACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL MES DE AGOSTO

RELACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR

No.	DATOS GENERALES	AFILIACIONES				PAGO SEGURIDAD SOCIAL AGOSTO		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	9491529127	$ 641.285
2	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9491529127	$ 641.285
3	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9491529127	$ 641.285
4	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9491529127	$ 641.285
5	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9491529127	$ 641.285
6	LILIANA PATRICIA BUSTAMANTE GARCIA	-	-	$ 42.800	$ 34.700	-	9491529127	$ 663.283
7	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9491529127	$ 641.285
8	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	$ 170.900	-	$ 42.800	$ 34.700	$ 248.400	9491529127	$ 641.285

TABLA No. 23: RELACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE AGOSTO

ANEXO 14: SOPORTES PAGOS DE SALARIOS, SEGURIDAD SOCIAL

4. NOVEDADES

Los dias **19 y 20 de Agosto de 2025** no se dio servicio en ninguna Sede Educativa, en ocasión de que la ***junta directiva Asedar Filial Tame atendiendo las orientaciones de dadas por la Junta Directiva Ampliada de Asedar Central, convoca a todos sus afiliados asamblea permanente por el incumplimiento del pago del retroactivo***.

42

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 PLAN DE INVERSION DEL ANTICIPO

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

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

TABLA No. 24: APERTURA DE CUENTA

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

5.1.1 MOVIMIENTOS FINANCIEROS

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

TABLA No. 25: MOVIEMINTOS FINANCIEROS

5.1.2 RELACION DE SOPORTES DEL ANTICIPO

RELACION SOPORTES DE ANTICIPO ADJUNTADOS EN INFORME PARCIAL No. 1	$ 252.950.669
RELACION SOPORTES DE ANTICIPO PENDIENTES POR ADJUNTAR A INFORME PARCIAL No.2 Ó FINAL	$ 146.986.661
TOTAL, ANTICIPO SOPORTADO	$ 399.937.330
TOTAL, ANTICIPO AMORTIZADO SEGÚN PLAN DE INVERSION DE ANTICIPO	$ 401.936.216

TABLA No. 26: VALOR ANTICIPO SOPORTADO

NOTA: Los soportes de la relación de anticipo correspondiente a **$ 146.986.661, serán adjuntados a termino de la siguiente parcial o en su defecto informe final.**

5.1.3 CANCELACION DE CUENTA POR MANEJO DE ANTICIPO

ENTIDAD BANCARIA	CUENTA DE AHORROS	FECHA DE APERTURA	FECHA DE CANCELACION	TITULAR DE CUENTA	RENDIMIENTO FINANCIERO MARZO-AGOSTO
Banco Davivienda	506400238909	22/01/2025	14/08/2025	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	$ 7.620,26

TABLA No. 27: CANCELACION DE CUENTA

5.2 ACTA PARCIAL No. 1

El valor del acta parcial N°1 del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, correspondió a la suma de CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL CIENTO VEINTIDOS PESOS M/CTE **($ 493.261.122)**, de lo cual se amortizo el 50% en el acta parcial N°1, la suma *de DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL QUINIENTOS SESENTA Y UN PESOS MCTE.* ***($ 246.630.561),*** quedando un valor neto pagado al contratista de *DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL QUINIENTOS SESENTA Y UN PESOS MCTE.* ***($ 246.630.561),*** de los cuales el **día 22 de Julio de 2025,** recibió dos giros: Un giro por un valor de *SETENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS 0.48 MCTE.* **($ 76.838.210,34).** Un segundo giro por un valor de **($ 103.992.000,00), para un total girado de ($ 180.830.210.3)** Estos giros fueron **consignados a la cuenta de ahorros No.** 506400238917- Banco Davivienda a nombre del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

5.2.1 MOVIMIENTOS FINANCIEROS

VALOR CONTRATO	$ 799.874.660
VALOR ACTA PARCIAL No 1 GIRADO POR MUNICIPIO DE TAME	**$ 180.830.210.3**
FECHA DE GIRO	22 DE JULIO DE 2025
ENTIDAD	MUNICIPIO DE TAME
TITULAR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

TABLA No. 26: MOVIEMINTOS FINANCIEROS

6. CONCLUSIONES

El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, cumplió con lo descrito en el plan de saneamiento que se rigen bajo la normatividad vigente, aprobado por la **SUPERVISION** el día **17 de Enero de 2025** y verificado y aprobado por la interventoría el día **19 de Marzo de 2025**, con el fin de contar con un control de condiciones higiénico – sanitarias en la planta de ensamble y los puntos de preparación, durante el periodo comprendido entre el **01 DE AGOSTO DE 2025 Y EL 31 DE AGOSTO DE 2025.**

44

El **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, en la ejecución, brindo a todo el personal manipulador de alimentos los insumos, dotación y capacitación pertinente para cumplir con todo lo relacionado con las buenas prácticas de manufactura.

EL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, logra soportar que en el periodo comprendido entre el **01 DE AGOSTO DE 2025 Y EL 31 DE AGOSTO DE 2025,** se entregó un total de **17.153** Raciones bajo la modalidad complemento alimentario y comida caliente transportada, equivalentes al **13.08%** de las entregas de raciones a los tituiares de derecho dei Municipio de Tame, Departamento de Arauca, por medio dei **contrato de suministro No. 402 de 2024.** Se tienen un porcentaje acumulado de entrega del **94.74 %,** con un total de **6.894** raciones por entregar.

EL **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025**, se encargó de realizar el pago correspondiente de la seguridad social de todo ei personal Operativo acorde a la fecha comprendida entre ei **01 DE AGOSTO DE 2025 Y EL 31 DE AGOSTO DE 2025.**

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 **01 DE AGOSTO DE 2025 Y EL 31 DE AGOSTO DE 2025.**

Abel Riaño

R/L ABEL RODRIGO RIAÑO SIERRA
CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
NIT. 901.901.123-2

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
COORDINADORA
CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025

3114

7. ANEXOS

ANEXO 1: CERTIFICACIONES DE RECTORES
ANEXO 2: CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE TERMINOS Y PLAZOS
ANEXO 3: CERTIFICACION DE MANEJO DE INTERCAMBIOS
ANEXO 4: CONCEPTOS NUTRICIONALES
ANEXO 5: CERTIFICACION DE MANEJO DE PQR.
ANEXO 6: ADJUNTO SOPORTE DE ACTA DE CAPACITACIÓN, MATERIAL IMPLEMENTADO Y CERTIFICACIONES
ANEXO 7: RESULTADOS DE ANALISIS DE MUESTRAS
ANEXO 8: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO
ANEXO 9: REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES
ANEXO 10: OFICIOS DE RADICADO DE INFORMES TECNICOS DE GESTION Y AVANCE
ANEXO 11: PLANILLAS DE REGISTRO DE ESTUDIANTES RETIRADOS, INGRESADOS O TRASLADADOS
ANEXO 12: ACTAS DE INSPECCIÓN CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
ANEXO 13: REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO
ANEXO 14: SOPORTES PAGOS DE SALARIOS, SEGURIDAD SOCIAL

45

315

ANEXO 1: CERTIFICACIONES DE RECTORES

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

3116

CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DATOS GENERALES			
OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CONTRATO N°	402 DE 2024

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	ORIENTAL FEMENINO			CÓDIGO DANE	381794000399
DEPARTAMENTO:	ARAUCA			CÓDIGO DANE	81
MUNICIPIO:	TAME			CÓDIGO DANE	81794
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	01 DE AGOSTO DE 2025	Hasta	31 DE AGOSTO DE 2025	
NOMBRE RECTOR:	JOSE LEONARDO CARVAJAL MENDEZ				

CERTIFICACIÓN

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

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO RACIÓN	ENTREGADO			
		N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES	NOVEDADES
ORIENTAL FEMENINO	CAJM/CAJT	547	17	9.299	
	ALMUERZO			-	
	RI				
TOTAL		547	-	9.299	

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

OBSERVACIONES

Se programaron **10393** raciones, y fueron atendida **9299**, debido a que no se dio servicio de alimentacion los dias: **19 y 20 de Agosto de 2025** en ocasion de, **la junta directiva Asedar Filial Tame atendiendo las orientaciones de dadas por la Junta Directiva Ampliada de Asedar Central, convoca a todos sus afiliados asamblea permanente por el incumplimiento del pago del retroactivo. (VER OFICIO DE ASEDAR),** Por tal motivo se atendieron **17 dias del Mes de Agosto**, por parte del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

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

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: Tame

FECHA:	DÍA	2-9-25	DEL	AÑO	
FIRMA DEL RECTOR					HUELLA:
NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR	JOSE LEONARDO CARVAJAL MENDEZ				

CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DATOS GENERALES			
OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CONTRATO N°	402 DE 2024

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	FROILAN FARIAS			CÓDIGO DANE	181794000624
DEPARTAMENTO:	ARAUCA			CÓDIGO DANE	81
MUNICIPIO:	TAME			CÓDIGO DANE	81794
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	01 DE AGOSTO DE 2025	Hasta	31 DE AGOSTO DE 2025	
NOMBRE RECTOR:	EDGAR GONZALEZ CORDERO				

CERTIFICACIÓN

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

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO RACIÓN	ENTREGADO			
		N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES	NOVEDADES
FROILAN FARIAS	CAJM/CAJT	169	17	2.873	
	ALMUERZO				
	RI				
SAN MIGUEL	CAJM/CAJT				
	ALMUERZO				
	RI				
PORVENIR	CAJM/CAJT			-	
	ALMUERZO				
	RI				
TOTAL		169	-	2.873	

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

OBSERVACIONES

Se programaron **3211** raciones, y fueron atendida **2873**, debido a que no se dio servicio de alimentacion los dias: **19 y 20 de Agosto de 2025** en ocasion de, la **junta directiva Asedar Filial Tame atendiendo las orientaciones de dadas por la Junta Directiva Ampliada de Asedar Central, convoca a todos sus afiliados asamblea permanente por el incumplimiento del pago del retroactivo. (VER OFICIO DE ASEDAR),** Por tal motivo se atendieron **17 dias del mes de Agosto**, por parte del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

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

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN:	Tame - Arauca					
FECHA:	DÍA 03	septiembre	DEL	AÑO 2025		
FIRMA DEL RECTOR					HUELLA:	
NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR	EDGAR GONZALEZ CORDERO					

3118

CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DATOS GENERALES			
OPERADOR	CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025	CONTRATO N°	402 DE 2024

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	SAN LUIS			CÓDIGO DANE	181794003151
DEPARTAMENTO:	ARAUCA			CÓDIGO DANE	81
MUNICIPIO:	TAME			CÓDIGO DANE	81794
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde	01 DE AGOSTO DE 2025	Hasta	31 DE AGOSTO DE 2025	
NOMBRE RECTOR:	JOHANNA ANDREA AVILA RAMIREZ				

CERTIFICACIÓN

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

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO RACIÓN	ENTREGADO			
		N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES	NOVEDADES
SAN LUIS	CAJM/CAJT	293	17	4.981	
	ALMUERZO				
	RI				
PACTO POR LA INFANCIA	CAJM/CAJT				
	ALMUERZO				
	RI				
NUEVO AMANECER	CAJM/CAJT			-	
	ALMUERZO				
	RI				
VEINTE DE JULIO	CAJM/CAJT			-	
	ALMUERZO				
	RI				
ALEGRE DESPERTAR	CAJM/CAJT			-	
	ALMUERZO				
	RI				
TOTAL		293	-	4.981	

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

OBSERVACIONES

Se programaron **5.567** raciones, y fueron atendida **4.981**, debido a que no se dio servicio de alimentacion los dias: **19 y 20 de Agosto de 2025** en ocasion de, **la junta directiva Asedar Filial Tame atendiendo las orientaciones de dadas por la Junta Directiva Ampliada de Asedar Central, convoca a todos sus afiliados asamblea permanente por el incumplimiento del pago del retroactivo. (VER OFICIO DE ASEDAR),** Por tal motivo se atendieron **17 dias del Mes de Agosto,** por parte del **CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025.**

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

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN:	Tame- Arauca				
FECHA:	DÍA 02		DEL 09	AÑO 2025	
FIRMA DEL RECTOR	JOHANNA A. AVILA R.				HUELLA:
NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR	JOHANNA ANDREA AVILA RAMIREZ				

3119

ANEXO 2: CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE TERMINOS Y PLAZOS

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

3120

ANEXO 3: CERTIFICACION DE MANEJO DE INTERCAMBIOS

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

3121

ANEXO 4: CONCEPTOS NUTRICIONALES

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

SEDE PRINCIPAL SAN LUIS

3123

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SAN LUIS	MES: AGOSTO 2025

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO / COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA

CONCEPTO NUTRICIONAL

En cumplimiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del municipio, se llevó a cabo la entrega de raciones preparadas en sitio para el complemento alimentario correspondiente a la jornada de la mañana, en la Institución Educativa San Luis. Esta actividad se desarrolló conforme a la minuta patrón establecida por la resolución departamental No. 00335 del 23 de diciembre de 2021.

Durante las visitas de verificación (***06, 12, 22 y 27 de Agosto de 2025***), se comprobó la adecuada implementación del programa mediante la revisión de aspectos esenciales, entre ellos: la cantidad de raciones servidas, el cumplimiento del menú establecido, las prácticas de manipulación de alimentos, el almacenamiento de insumos, la limpieza de las instalaciones, el estado del menaje, la disposición final de residuos, la calidad de los productos entregados y la disponibilidad de agua potable para consumo.

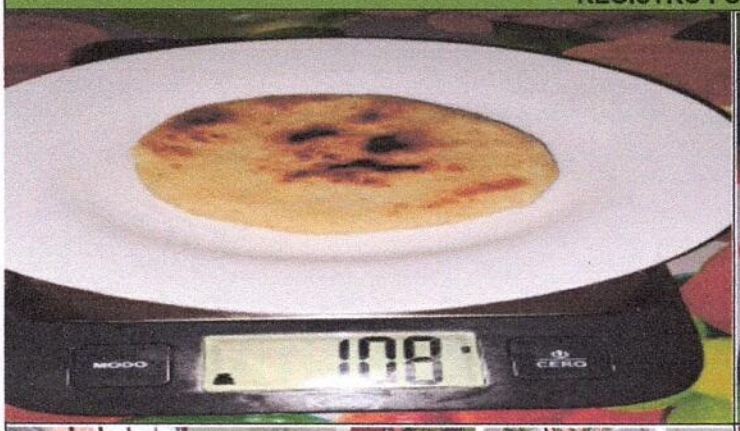
Se evidenció que las áreas de cocina y servicio cumplen con los estándares de higiene requeridos, manteniendo superficies limpias y ordenadas. Los recipientes para residuos resultan apropiados y se garantiza el suministro continuo de agua potable. El control de plagas se asegura a través de fumigaciones profesionales y el uso de barreras físicas. El personal manipulador acata de manera estricta la normativa en cuanto a indumentaria reglamentaria, utilizando uniforme completo, gorro, tapabocas, calzado cerrado y guantes, de acuerdo con la actividad desempeñada.

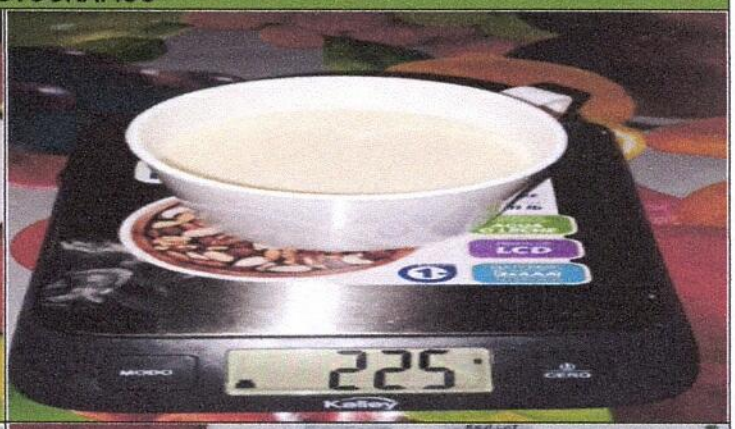
Las zonas de trabajo están debidamente señalizadas conforme a la normatividad vigente, y se da cumplimiento al plan de saneamiento básico mediante el registro diario de actividades relacionadas con limpieza, recolección de residuos, control de plagas y verificación de la calidad del agua. Asimismo, se implementa un control de trazabilidad a través del registro de temperaturas de los alimentos, el Kardex de materias primas, el listado de proveedores y el mantenimiento preventivo de los equipos.

Las bebidas se preparan con agua previamente hervida, garantizando la inocuidad y minimizando riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS y EDAS). En relación con las raciones, se constató que los gramajes cumplen con lo estipulado en el programa. Las preparaciones presentaron óptimas características sensoriales en cuanto a apariencia, aroma, sabor y textura, lo que favoreció su aceptación y consumo total por parte de los estudiantes. Igualmente, se verificó la disponibilidad de agua potable para garantizar una adecuada hidratación durante la jornada escolar.

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

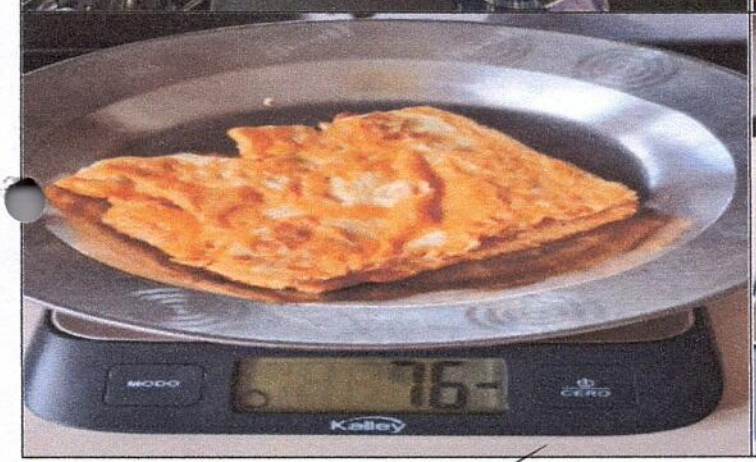
REGISTRO FOTOGRÁFICO

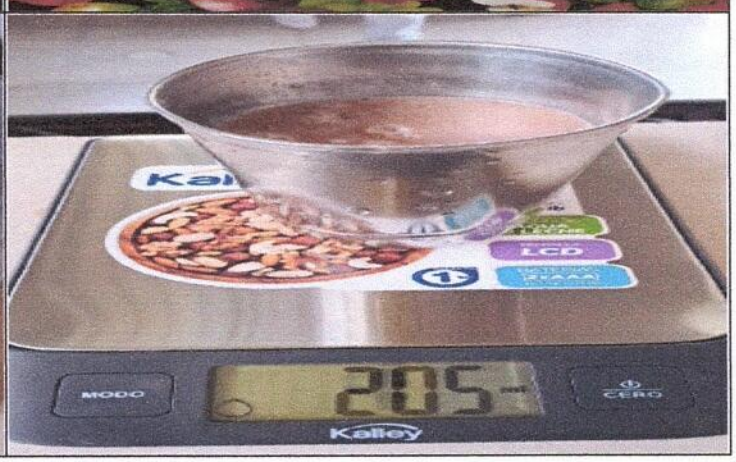












FIRMA DE NUTRICIONISTA:
GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

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

INSTITUCION EDUCATIVA: San Luis				FECHA DE VISITA: 06-08-2025		
Numero de menú programado:	Semana=3 menu = 3	Se presentaron intercambios:		SI:	NO: X	N/A
CUMPLIMIENTO GRAMAJES						
GRUPO DE ESCOLARIDAD: Cuarto - Quinto						
COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
cereal y alimento proteico	Sandwiche de huevo	130 gr	129 gr	128 gr	127 gr	Comple
lacteo	Sorbete de Avena	205 ml	204 ml	202 ml	200 ml	comple

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

Contar con agua potable tratado para el consumo de los alumno

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

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

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

INSTITUCION EDUCATIVA: San Luis			FECHA DE VISITA: 12-08-2025		
Numero de menú programado:	Semana 24 menu = 2	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: Secundaria

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Fruta	Banano	130 gr	131 gr	130 gr	130 gr	cumple
Cereal Acompañante	Galleta	112 gr	113 gr	110 gr	110 gr	cumple
Lacteo	chocolate	200 ml	201 ml	202 ml	200 ml	cumple

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

Cuentan con agua potable para el consumo de los niños

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

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

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

INSTITUCION EDUCATIVA: San Luis			FECHA DE VISITA: 22-08-2025		
Numero de menú programado:	Semana = 1 menu = 5	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: 4-5

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Cereal 4 alimento proteico	Sandwiche de pechuga	122 gr	123 gr	120 gr	120 gr	cumple
Lacteo	Sorbete de avena	202 ml	203 ml	204 ml	200 ml	cumple

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

Cumplen con agua potable tratada para el consumo de los alumnos

FIRMA DE NUTRICIONISTA
CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

FIRMA RESPONSABLE DE INTERVENTORIA:
DIRECTOR DE INTERVENTORIA
CONTRATO No. 160 de 2025

212

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

INSTITUCION EDUCATIVA: San luis			FECHA DE VISITA: 27-08-2025		
Numero de menú programado:	menu = 3 Semana = 2	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: 4-5

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
		Peso/Volumen	Peso/Volumen	Peso/Volumen		
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Fruta	Sandia	112 gr	115 gr	120 gr	110 gr	cumple
alimento proteico	cachapa	125 gr	128 gr	130 gr	120 gr	cumple
lacteo	Sorbete de fresa	200 ml	208 ml	210 ml	200 ml	cumple

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

Cumplen con agua potable para el consumo de los alumnos

FIRMA DE NUTRICIONISTA
CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

FIRMA RESPONSABLE DE INTERVENTORIA:
DIRECTOR DE INTERVENTORIA
CONTRATO No. 160 de 2025

2128

SEDE ORIENTAL FEMENINO

3129

3130

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

INSTITUCION EDUCATIVA: INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO	MES: AGOSTO 2025

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO / COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA

CONCEPTO NUTRICIONAL

En el marco de las acciones orientadas a garantizar la seguridad alimentaria y el adecuado estado nutricional de los estudiantes, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) se continúa ejecutando satisfactoriamente en las instituciones educativas del sector urbano. En esta ocasión, se realizó la entrega de raciones preparadas en sitio y comida caliente transportada durante la jornada de la mañana en la Institución Educativa Instituto Oriental Femenino, en estricto cumplimiento de lo establecido en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021, emitida por la autoridad departamental competente.

Durante la visita de supervisión ***(04, 13, 22 y 29 de Agosto de 2025),*** se constató que la operación se desarrolla de manera organizada y conforme a los lineamientos sanitarios y técnicos establecidos por el programa. El espacio destinado al servicio de alimentos presentaba condiciones higiénicas adecuadas, con superficies limpias, ordenadas y correctamente señalizadas. El personal manipulador cumplía con el uso completo de los elementos de protección exigidos —uniforme blanco, gorro, tapabocas, calzado cerrado y guantes al momento de servir—, en concordancia con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Plan de Saneamiento Básico.

Dado que la institución no cuenta con cocina propia, las raciones se preparan en el restaurante escolar de la I.E. Froilán Farías y son trasladadas en un vehículo tipo furgón habilitado por la UAESA, el cual cuenta con concepto sanitario vigente y favorable. Tanto el medio de transporte como los contenedores isotérmicos destinados a conservar la temperatura de los alimentos durante el traslado se encontraron en condiciones técnicas y sanitarias óptimas.

La evaluación sensorial de las preparaciones evidenció resultados satisfactorios: las raciones presentaban una apariencia atractiva, buen aroma, sabor y textura, lo que favoreció la aceptación de las estudiantes, quienes consumieron la totalidad de los alimentos servidos.

Se verificó, además, la disponibilidad de agua potable mediante botellones protegidos y ubicados en el área de consumo, garantizando así una adecuada hidratación durante la jornada escolar.

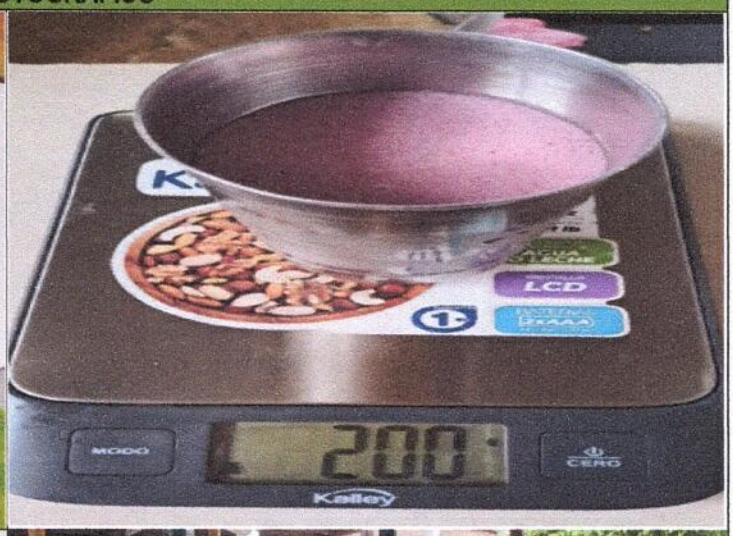
La revisión de gramajes confirmó que las porciones entregadas correspondían a los parámetros establecidos según el grupo de edad y el menú del día, asegurando el cumplimiento del aporte nutricional definido en el plan alimentario.

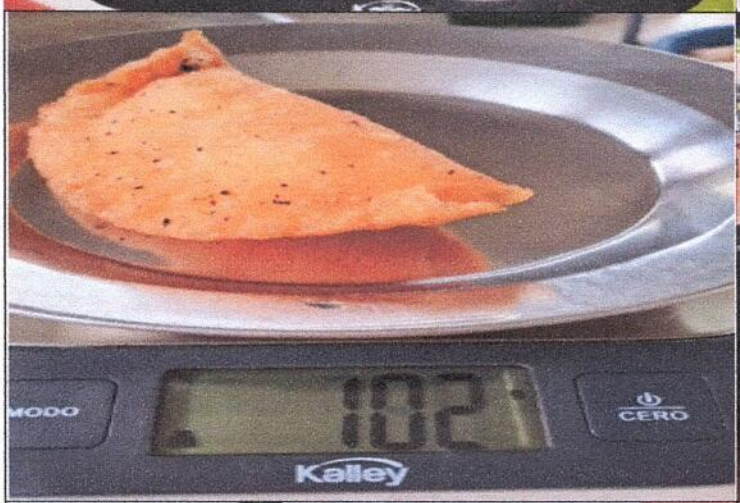
En conclusión, se emite un concepto técnico favorable, destacando que la institución cumple integralmente con los lineamientos operativos y nutricionales del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO













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

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

INSTITUCION EDUCATIVA: Instituto Oriental Femenino			FECHA DE VISITA: 4-08-2025		
Numero de menú programado:	Semana=3 menu = 1	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: Cuarto - Quinto

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
cereal y alimento proteico	creps de carne	110 gr	105 gr	105 gr	100 gr	comple
dacteo	sabete de fresas	200 ml	204 ml	205 ml	200 ml	cumple

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

cumplen con agua potable tratado para el consumo de las alumnas

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

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

2132

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

INSTITUCION EDUCATIVA: Instituto Oriental femenino				FECHA DE VISITA: 13-08-2025		
Numero de menú programado:	Semana = 4 menu = 3	Se presentaron intercambios:		SI:	NO: X	N/A
CUMPLIMIENTO GRAMAJES						
GRUPO DE ESCOLARIDAD: Cuarto-quinto						
COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Alimento proteico	carne guisada	85 gr	85 gr	86 gr	85 gr	cumple
Cereal Acompañante	Arepa Asada	70 gr	70 gr	70 gr	68 gr	cumple
lacteo	Agua panela con leche	200 ml	202 ml	201 ml	200 ml	cumple

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

Cumplen con agua potable para el consumo de los niños

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

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

313

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

INSTITUCION EDUCATIVA: Instituto Oriental Femenino			FECHA DE VISITA: 22-08-2025		
Numero de menú programado:	Semana=1 menu=5	Se presentaron intercambios:	SI:	NO: X	N/A

CUMPLIMIENTO GRAMAJES

GRUPO DE ESCOLARIDAD: 1-2-3

COMPONENTE	PREPARACION	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto: Cumple/No cumple
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Cereal y alimento Proteico	Sandwiche de pechuga	100gr	100 gr	105 gr	99 gr	cumple
Lacteo	Sorbeto de avena	202 ml	203 ml	204 ml	200 ml	cumple

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

cumple con agua potable Tratada para el consumo de los alumnos

FIRMA DE NUTRICIONISTA
CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

FIRMA RESPONSABLE DE INTERVENTORIA:
DIRECTOR DE INTERVENTORIA
CONTRATO No. 160 de 2025

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

INSTITUCION EDUCATIVA: Instituto Oriental Femenino			**FECHA DE VISITA:** 29-08-2025		
Numero de menú programado:	Semana=2 Mero=5	**Se presentaron intercambios:**	**SI:**	**NO:** X	**N/A**
CUMPLIMIENTO GRAMAJES					
GRUPO DE ESCOLARIDAD: 1-2-3					

COMPONENTE	**PREPARACION**	**MUESTRA 1**	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**Peso esperado**	**Concepto: Cumple/No cumple**
		Peso/Volumen	**Peso/Volumen**	**Peso/Volumen**		
Ración para preparar en sitio-Complemento Alimentario Jornada Mañana						
Fruta	Fruta picada	130 gr	125 gr	124 gr	110 gr	Cumple
Cereal y alimento proteico	Polvo de leche	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	Cumple
Lacteo	40 gr	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml	Cumple

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

Cumplen con agua potable tratada para el consumo de los niños

FIRMA DE NUTRICIONISTA
CONSORCIO PAE UNIDOS POR TAME 2025
GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

FIRMA RESPONSABLE DE INTERVENTORIA:
DIRECTOR DE INTERVENTORIA
CONTRATO No. 160 de 2025